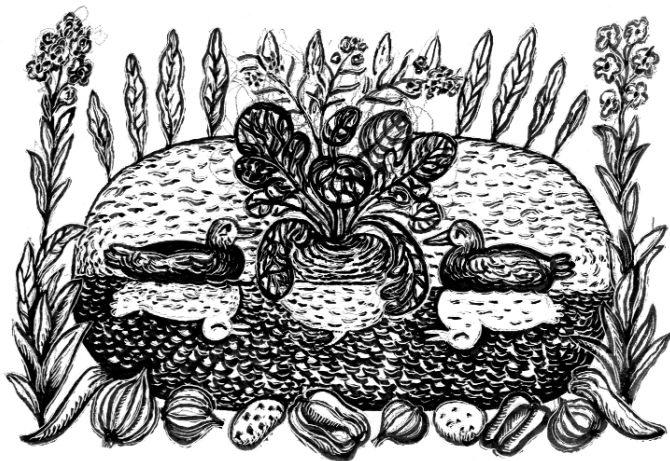


P O L É V K A



KACHNA MĚLA V NOCI SEN,
DNESKA BUDE JEJ DEN.
S KĚPOM, PEPKEM NEVINNĚ
BUDOU PLAVAT VE VÍNE.

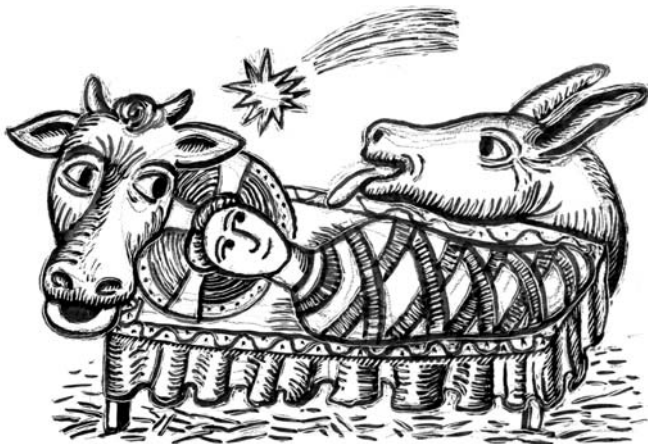
KACHNÍ (HRNEC PRO CELOU RODINU)



1/3 nebo 1/2 kachny, 1 ks cibule, červená řepa 3 ks, 1/4–1/2 červeného zelí, petrželová nať, 6–10 brambor, 1 zakysaná smetana, 1/2 l červeného vína, sůl, pepř, červená paprika – sladká, hřebíček, tymián, bobkový list, drůbeží bujon

Nadrobno nakrájenou cibuli vhodíme na rozpálený olej a necháme ji osmahnout do zlatova. Pak přilejeme víno a vodu a vložíme kachnu. Vaříme cca 1–1 a 1/2 hodiny. Pak kachnu vyndáme, sundáme z ní kůži a necháme vychladnout. Když už není úplně horká, rozporcujeme ji rukou na malé kousky. Hned potom co kachnu vyndáme, vhodíme místo ní do vývaru nakrájené zelí, řepu, petrželovou nať, všechno koření a rozporcovanou kachnu. Kdo chce mít polévku výraznější, doporučujeme drůbeží bujon. A vaříme ještě dalších cca 40 min. Když je polévka hotová, posypeme ji petrželovou natí. Na stůl dáme do mističky zakysanou smetanu, aby si mohl každý podle libosti do polévky přidat.

KAPUSTNICA



KRÁVA A OSLÍK DOJEMNĚ
HLÍDAJÍ DÍTĚ V BETLĚMĚ.
NAJEDNOU KŘÍKNOU: „ON JENÁŠ!
ZVÍRAT A LIDI MESIÁŠ.“

SLOVENSKÁ VÁNOČNÍ



1 ks cibule, kousek vepřového masa, kousek hovězího masa, 1 klobása, kysané zelí, sušené švestky, sušené houby, zakysaná smetana, sůl, pepř, červená paprika (sladká), citron, hovězí bujon

Cibuli nakrájíme nadrobno a vhodíme na rozpálený olej. Když je osmažená do zlatova, posypeme ji červenou paprikou a rychle zamícháme. Pak přilijeme vodu a do vody dáme kyselé zelí, vepřové a hovězí maso a klobásu. Maso a klobása jsou nakrájené na kousky. Dále do hrnce vložíme sušené houby, sůl, pepř a kdo chce, může vhodit kostku hovězího bujonu. Hrncem přikryjeme a vaříme cca 1 až 1 1/2 hod. 5 minut před koncem vhodíme do hrnce sušené švestky. Úplně nakonec zamícháme do polévky zakysanou smetanu a vymačkáme citron. Množství citronu určuje každý sám. Kdo jak má rád.

P O L É V K A



SRB SE VRAĆÍ Z HOSPODY
DO DOMÁČÍ POHODY.
LÁSKU NAJDE U SVĚTONKY,
PŘIDÁ SI DVE PEFERONKY.

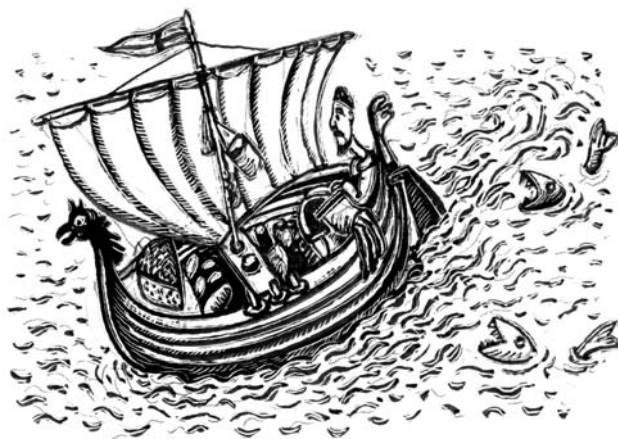
SRBSKÁ FAZOLOVÁ (PIKANTNÍ)



1 ks cibule, hovězí maso, anglická slanina, bílé fazole v plechovce, mrkev, celer, petržel, zelená paprika – feferonka, česnek, majoránka, červená paprika – sladká, sůl, pepř, bobkový list

Cibuli nakrájíme nadrobno a dáme na rozpálený olej. Když je osmažená do zlatova, vhodíme k ní na kostičky nakrájenou anglickou slaninu a smažíme ji ještě 5–10 min. spolu s cibulí. Pak přidáme vodu, do které vložíme hovězí maso, sůl, pepř, majoránku, bobkový list a červenou papriku a vaříme cca 1 hod. Pak maso vyndáme, necháme ho chvilku vystydnout a nakrájíme ho na kousky. Do vývaru přidáme nadrobno nakrájenou mrkev, celer, petržel, zelenou papriku, feferonku a vaříme dalších cca 40 min. Se zeleninou do polévky vhodíme i bujon. Dvacet minut před koncem vhodíme do polévky fazole. Když je polévka hotová, vymačkáme do ní 3–4 stroužky česneku a už nevaříme.

P O L É V K A



DOSTAL HLAD MLADÝ DÁN
A TAK KOUPII PARMEZÁN.
KRŮTÍ PRSA PŘIDAL K TOMU.
CO KDYŽ PŘIJDE HOST DO DOMU?

PŘESNÍDÁVKOVÁ



1 ks cibule, krůtí prsa (anebo jakékoli kuřecí nebo slepičí maso), mrkev, cukety, rajčata, pórek, olivový olej, česnek, šalotka, parmezán, sůl, pepř, tymián

Cibuli nakrájíme nadrobno a vhodíme na rozpálený olej, pak přidáme rozporcované – na větší kusy – kuře nebo slepici, nebo krůtí prsa, česnek nakrájený na větší kusy, sůl a pepř, a cca 5–10 min. smažíme na oleji. Pak přilijeme vodu a přidáme nakrájenou mrkev, cukety, rajčata, tymián a vaříme cca 1 hod. 15 min. Jestli vaříme slepičí maso – vaříme ho delší dobu.

Vedle v misce rozmícháme olivový olej, česnek nadrobno, šalotku nadrobno (když není, tak obyčejnou cibuli), pepř, sůl a parmezán. (Když není, může být jakýkoli nastrouhaný tvrdý sýr.)

Když je maso uvařené, vyndáme ho, rozporcujeme na kousky, vhodíme zpět do polévky a taky do hrnce zamícháme všechno, co jsme rozmíchali v misce. A polévka je hotová.