



Pracík

8 kusov

Potrebuje:

500 g hladkej múky, 5 g čerstvého
pekárskeho droždia, 275 ml vody,
25 g masla, 10 g soli, hrubozrnná soľ

Ako na to: Pripravíme si cesto z 1 g droždia, zo 100 g múky a 60 ml vody. Vymiešame a necháme vyzrieť v chladničke minimálne 24 hodín. Potom ho vyberieme z chladničky, pridáme múku zmiešanú so soľou, s vodou, droždím - kvások netreba - a mäkkým maslom. Vymiešame hladké a pružné cesto. Zakryjeme utierkou a necháme kysnúť jeden a pol až dve hodiny. Občas popicháme prstami, aby bolo vláčnejšie. Rozdelíme na osem rovnakých častí. Každý kus vyšľafame na dĺžku 40-50 centimetrov. Dôležité je, že musia byť v strede hrubšie a stenčovať sa na koncoch. Potom vytvarujeme pracík a dáme na plech vyložený papierom na pečenie. Necháme kysnúť zakryté utierkou 20-45 minút. Potom dáme do chladničky na 24 hodín. Na druhý deň vyhrejeme rúru na 220 stupňov. Pred vložením do rúry potrieme pracíky vodou a posypeme hrubou soľou. Pečieme 10-15 minút. Po piatich minútach teplotu znížime na 200 stupňov.

Foto: Mária Candráková

Foto: Mária Candráková

Bavorské špeciality

Pripravte si doma jedlá, ktoré sa podávajú k pivu na tradičnom Oktoberfeste



Kaiserschmarren - cisársky trhanec

4 porcie

Potrebuje:

200 g polohrubej múky, 120 g práškoveho
cukru, 6 vajec, pol vanilkového struku,
200 ml mlieka, 100 g hrozienok
sultánok, maslo, ovocie, mäta, slivkové
čatní, mandľové hobliny, rum,
brandy na flambovanie

Ako na to: Deň vopred namočíme hrozienka do rumu. Oddelíme žĺtky od bielkov, z bielkov vyšľaháme sneh. Do žĺtkov pri-

dáme vanilku, cukor, vyšľaháme do peny. Postupne pridávame mlieko a múku. Nakoniec vmiešame sneh a jemne pridáme hrozienka. Na panvici potretej maslom pečieme palacinky hrubé asi centimeter. Keď je palacinka už upečená z jednej strany, otočíme ju, potrháme a dopečieme. Palacinku uložíme na tanier. Ak máme možnosť, polejeme brandy a flambujeme, pokým sa z cukru nevytvorí karamel - zvýrazní chuť trhanca. Ozdobíme čatní, posypeme opráženými mandľami a práškovým cukrom.

Oktoberfest v Mníchove, kam cestujú každoročne státisíce návštevníkov túžiacich po dobrom pive a jedle, sa práve skončil. Na najväčšom pivnom festivale na svete sa vypilo okolo sedem miliónov litrov piva, zapíjali sa ním pravé bavorské špeciality. Kvôli nim nemusíte cestovať do Nemecka. Odborníci v bratislavskom Beer Palace pripravujú každoročne to najlepšie z Oktoberfestu. „Pravé pracíky, bavorské kolená, frikadelle či kaiserschmarren si môžete pripraviť aj doma,“ hovorí šéfkuchár Milan Makar z reštaurácie Beer Palace. Samozrejme, dobré kvasinkové pivo neodmysliteľne patrí k tomu. Pripravu bavorských špecialít vďaka šéfkuchárovým tipom zvládnete doma a môžete si urobiť svoj domáci Oktoberfest. ■

Oktoberfest u vás doma

Konfitované bravčové koleno

4 porcie

Potrebuje:

4 bravčové kolená - asi po 350 g -, 1-1,5 litra bravčovej masti, 2 hlávky cesnaku, 2 šalotky, tymián, smrekovú vetvičku, celé čierne korenie, soľ, hrubú morskú soľ

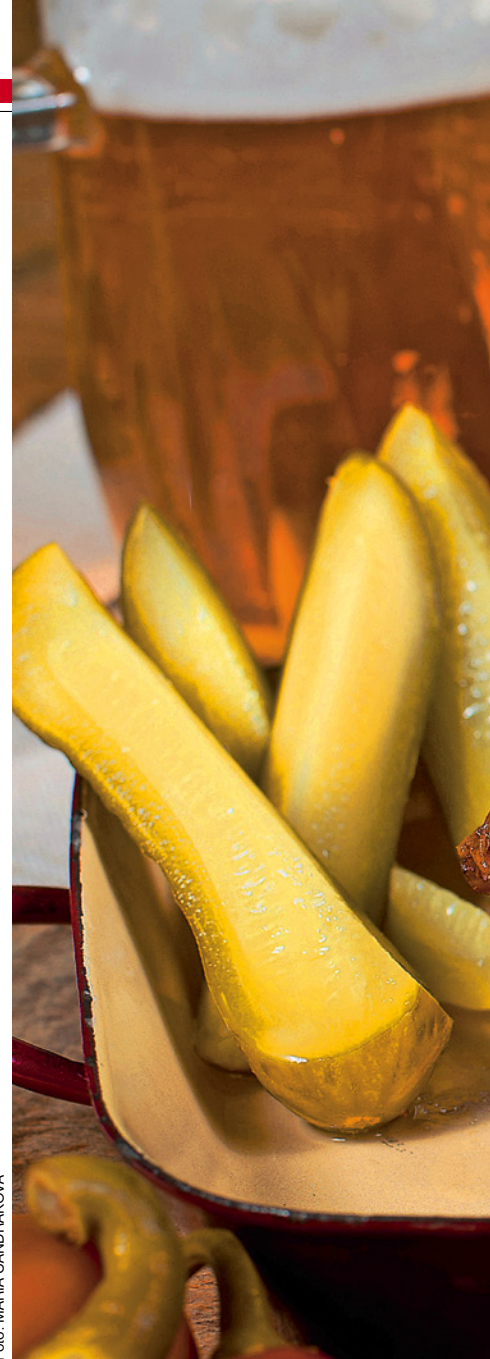
Na lokše potrebujeme: 1 200 g zemiakov varených v šupke, 300 g hladkej múky, 2 vajcia, soľ, maslo, bravčovú masť

Ako na to: Kolená silno nasolíme morskou soľou a necháme 24 hodín v chladničke. Potom ich dôkladne umyjeme a spolu so všetkými surovinami zalejeme bravčovou masťou, aby boli úplne ponorené. Dáme ich konfitovať, teda pomaly piecť pri teplote 160 stupňov na dve-štyri hodiny. Po konfitovaní kolená dáme prudko zapiecť na grile, aby koža bola chrumkavá.

Ako na lokše: Uvaríme zemiaky, ochladíme a ošúpeme. Pomelieme ich na mlynčeku. Zo zemiakovej masy, z múky, vajec a zo soli vymiesime cesto, dáme odležať do chladničky na dve-tri hodiny. Rozdelíme cesto, vyvaľkáme na požadovanú veľkosť a pečieme na platni na sucho. Upečené lokše potrieme maslom alebo masťou.



Foto: Mária Candráková



Obazda

5 porcií

Potrebuje:

100 g camembertu, 100 g syra brie President, 100 g syra Philadelphia, 50 g masla, 80 g cibule, viazaničku pažítiky, pol viazaničku petržlenovej vňate, pol lyžičky jemne mletého kmínu, čierne korenie, 1 lyžičku červenej mletej papriky, trošku mletého čili

Ako na to: Zo syra camembert a brie odstránime plesňovú kôru, cibuľu najemno nasekáme a vytlačíme šťavu. Pažítiku a petržlenovú vňať nasekáme najemno. Všetky ingrediencie spolu dôkladne rozmixujeme v miske. Nátierku pripravujeme pri izbovej teplote, chute tak do seba dokonale zapadnú. Necháme ju odležať minimálne osem hodín v chladničke.

Foto: Mária Candráková



Varí pre vás šéfkuchár
Milan Makar z reštaurácie
Beer Palace v Bratislave.



Babičkine karbonátky

5 porcií

Potrebuje:

1 kg mletého bravčového mäsa, 2 stredné cibule, 2 vajcia, 2 lyžičky dijonskej horčice, 2 lyžičky majoránu, 2 lyžičky mletej červenej papriky, 100 g čerstvej petržlenovej vňate, 3-5 strúčikov cesnaku, soľ, korenie, strúhanku, bravčový tuk alebo olej

Ako na to: Vo väčšej nádobe zmiešame mleté mäso, vajcia, nadrobno nakrájanú cibuľu, pretlačený cesnak, nasekanú petržlenovú vňať, všetky koreniny. Vymiešame masu a podľa potreby pridáme strúhanku. Miešame aspoň 10-15 minút, aby mala masa správnu konzistenciu. Necháme ju odstať v chladničke minimálne štyri hodiny. Potom tvarujeme malé karbonátky a obaľujeme ich v strúhanke. Na rozpalenej masť vyprážame z oboch strán. Podávame napríklad s varenými zemiakmi, cibuľou, horčicou.

