

## Technológie a postupy Krájania mäsa

kusy hmotnosti 1,5 až 2 kg – varenie,  
dusenie, pečenie

plátky hmotnosti 70g, 100g, 150g – krájané  
naprieč vlákien

rezance – na 100 g porciu pripadajú 3 až 4



## Príprava polievky Kulajda zemiakovo hubová

1. Čerstvé huby očistíme a nakrájame na menšie kúsky. Sušené huby je potrebné namočiť na 30 minút do teplej vody.
2. Na masle alebo oleji orestujeme očistenú, nadrobno nakrájanú cibuľu. Ja som zvolila šalotku pre jej jemnejšiu chuť.
3. K orestovanej voňavej cibuli pridáme čerstvé alebo sušené huby, ktoré sme si dôkladne vytlačili od prebytočnej vody.
4. Orestujeme ich, potom zalejeme horúcou vodou (vývarom), aby boli ponorené. Dusíme 15 minút. Nakrájame zemiaky.
5. Do polievky pridáme kocky zemiakov a korenie podľa chuti (soľ, celé korenie, celú rascu, bobkový list, nové korenie).



6. Pripravíme si zátrepku. Ku šľahačkovej smotane (kyslej smotane) a teplej vode si primiešame hladkú špaldovú múku.
7. Dôležité je, aby nám neostali hrudky. Keď si huby na cibuli a masle orestujeme, polievka získa na fantastickej chuti.
8. Keď zemiaky zmäknú, k polievke prilejeme pomaly, za stáleho miešania smotanovú zátrepku, ktorá kulajdu zahustí.
9. Polievku na miernom stupni povaríme 5 minút, keď je príliš hustá, zriedime horúcou vodou (vývarom). Pridáme kôpor.
10. Polievku odstavíme, dochutíme octom a cukrom. Kôpor môžeme pridať čerstvý alebo mrazený, prípadne aj sušený.

## Hlavné jedlo Sekaná

1. Suché rohlíky nastrúhame na jemnom strúhadle, alebo ich rozmixujeme v mixéri. V malej miske rozpustíme lyžicu masla a pomiešame s horčicou. Cibuľu olúpeme a nakrájame na čo najmenšie kocky. Potom vylisujeme cesnak. Rúru rozohrejeme na 180 °C.
2. Do veľkej misy vložíme mleté mäso a pridáme vajcia, cibuľu, cesnak, strúhanku a poriadne premiešame a hnietime. Pridáme v dlani rozmädlenu majoránku, soľ, trocha korenia a štipku pomletého muškátového orieška. Znova premiešame po dobu 5 až 10 minút, pokiaľ sa všetky zložky sekanej úplne nespoja. Ak máme pocit, že sa sekaná príliš lepí, pridáme do nej ešte trocha strúhanky. Ak sa nám naopak zdá, že sa príliš trúsi, pridáme vajíčko alebo ďalej mäso hnietime.
3. S hotovou zmesou si urobíme chuťový test. Na malej neprilňavej panvici opečieme na troche masla malý bochníček mäsovej zmesi. Podľa potreby sekanú dochutíme.



4. Ochutenú a dobre vyhnietenú sekanú vytvarujeme do jednej väčšej šišky, ktorú premiestníme na plech vystlaný papierom na pečenie. Povrch sekanej potrieme zmesou masla a horčice a vložíme do rúry. Po 20 minútach pečenia sekanú opäť potrieme maslom a horčicou. Potom pečieme ďalších 30 minút.



# Mrkvance

1. Z kvasnic, vlažného mléka a trochy cukru zadělejte kvásek. Nechte vzejít na teplém místě. V hmoždíři roztlučte semínka fenyklu. Obě mouky promíchejte a vsypte ke kvásku. Přidejte cukr krupici, žloutky, podrcený fenykl, špetku soli a rozpuštěné máslo. Důkladně vypracujte těsto a nechte na teplém místě vykynout na dvojnásobný objem.
2. Zatím připravte náplň z mrkve. Očistěte mrkev a nastrouhejte ji najemno. Promíchejte s cukrem a vanilkovým cukrem. Mrkev s cukrem poduste na 50 g másla. Přibližně po deseti minutách sundejte z plotny a dejte zchladnout. Pokud je v mrkvi přebytečná tekutina, opatrně ji vymačkejte a slijte.
3. Z vykynutého těsta odkrajujte lžící přiměřeně velké kusy a tvarujte z nich bochánky. Ty vždy zploštěte, naplňte mrkvovou náplní a důkladně zabalte. Mrkvance pokládejte na vymaštěný plech dost daleko od sebe, aby se nespekly. Před pečením je potřete rozpuštěným sádlem.
4. Nechte ještě čtvrt hodiny dokynout na plechu, pak vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a zhruba 20 minut pečte, dokud nezezlátnou. Ještě teplé mrkvance potřete rozpuštěným máslem a pocukrujte moučkovým cukrem.



