

Velikonoční hlavička

Uzený bůček
Rohlíky
Vejce
Mléko
Kopřivy
Hladkolistá petržel
Sůl, pepř

Vejce prošleháme s mlékem a nalijeme do usušených rohlíčků.

Den staré rohlíky nakrájíme na kostičky, přidáme uvařený uzený bůček, kopřivy, hladkolistou petržel, sůl, pepř a vše promícháme. Lehce vmícháme sníh z ušlehaných bílků.

Plech vymažeme máslem a vysypeme strouhankou. Nádivku rozprostřeme na plech a pečeme 20-30 minut na 180 stupňů.

Rolovaná velikonoční sekaná s žervé

Hovězí maso
Vepřové maso
Uzené maso
Kopřivy
Vejce
Sůl, pepř
Sušená cibule
Majoránka
Sušený česnek
Strouhanka
Medvědí česnek
Žervé

Na velikonoční sekanou budeme potřebovat tři druhy masa - hovězí, vepřové a uzené.

Hovězí a vepřové maso semeleme, uzené nakrájíme na kostičky, přidáme kopřivy, vejce, sůl, pepř, sušenou cibuli, majoránku, sušený česnek a trochu strouhanky. Necháme odpočinout.

Medvědí česnek nakrájíme nahrubo, přidáme žervé a promícháme.

Masovou fáš pravidelně rozprostřeme na rozloženou potravinářskou folii, potřeme připraveným žervé a zarolujeme. Utáhneme, pomažeme troškou vody a pečeme na 170 stupňů 45 - 60 minut.

Servírujeme s bramborovou kaší.

Velikonoční polévka "šmigrustovka"

Cibule
Česnek
Olej
Klobása
Uzené maso
Hladká mouka
Červená paprika
Uzený vývar
Sůl, pepř
Smetana
Vejce
Křen

Na oleji orestujeme cibuli a česnek nakrájený na kostičky. Přidáme klobásu nakrájenou na půlkolečka a uzené maso. Zaprášíme trochou hladké mouky, lžičkou červené papriky a orestujeme.

Zalijeme uzeným vývarem, osolíme, opepříme a vaříme 30 minut. Nakonec přidáme smetanu a provaříme. Servírujeme s uvařeným vajíčkem a křenem.