



Staročeský pokrm z brambor

POLÉVKA **PRÁSKAČKA NEBOLI FRIKO**

název suroviny	množství v g na 10 porcí	
kategorie strávniků	jednotná norma	
brambory	1300g	
mouka hladká	100g	
zakysaná smetana	750 g	
ocet	-----	
bobkový list	25 g	
pepř celý	25 g	
tymián	25 g	
kmín	25 g	
nové koření	25 g	
jalovec	25g	
sůl	-----	

postup přípravy

Oloupané pokrájené brambory vaříme v osolené vodě s kořením. K téměř měkkým bramborám přilijeme kysanou smetanou s rozkvedlanou moukou a za míchání povaříme 30 minut. Podle chuti přisolíme a přikyselíme.

kuchařka: Receptář našich babiček

autor : Stanislav Hejda
 Marie Voldánová

Receptura zpracována dle normování pro školní stravování vyhotovila :Holá,Smolová



Staročeský pokrm z brambor

HLAVNÍ POKRM HLUPEC ČI TUPEC

název suroviny	množství v g na 10 porcí	
kategorie strávniků	jednotná norma	
brambory	2500 g	
mrkve	500 g	
polohrubá mouka	600 g	
cibule	600 g	
sádlo	150 g	
česnek	50 g	
kmín	25 g	
majoránka	15 g	
sůl	-----	

postup přípravy

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na sádle ,přidáme oloupané strouhané brambory/vodu z nich slijme/strouhanou mrkev,rozetřený česnek,koření, sůl a mouku.Dobře promícháme a směs vlijeme do vymaštěného pekáče.
V předehřáté troubě upečeme.

kuchařka: Receptář našich babiček

autor : Stanislav Hejda
 Marie Voldánová

Receptura zpracována dle normování pro školní stravování vyhotovila :Holá,Smolová
