

**RECEPTY
SESTRY VOJTĚCHY**





RECEPTY SESTRY VOJTĚCHY

To nejlepší z nepomucenské kuchyně



karmelitánské
nakladatelství

KATALOGIZACE V KNIZE – NÁRODNÍ KNIHOVNA ČR

Fialová, Vojtěcha

Recepty sestry Vojtěchy : to nejlepší z nepomucenské kuchyně / napsala Vojtěcha Fialová ; fotografie Petr Soukal. – V Praze : Karmelitánské nakladatelství, 2023. – 109 stran : ilustrace
Vydalo Karmelitánské nakladatelství ve společnosti KatMedia, s. r. o.

ISBN 978-80-7566-456-3 (brožováno)

* 641.55 * (083.12)

– jídla

– kuchařské recepty

641 - Kuchařství. Potraviny. Vařená jídla [19]

Knížku věnuji své mamince, která mě naučila nejen vařit.

Za nafocení většiny fotografií děkuji P. Petru Soukalovi.

© KatMedia, s. r. o., Praha, 2023

ISBN 978-80-7566-456-3

Obsah

Předmluva	10
Předkrmy	11
Paprikové závitky s tuňákem	12
Špenátová roláda s uzeným lososem	13
Polévky	15
Mrkvová polévka se zázvorem	16
Celerová polévka	17
Květáková polévka	18
Italská rajčatová polévka	19
Italské těstoviny (<i>pasta</i>)	21
Špagety <i>al pomodoro</i> (s rajčaty)	23
<i>Aglio, olio e peperoncino</i> (česnek, olej a feferonky)	24
<i>Cacio e pepe</i> (sýr a pepř)	25
<i>Carbonara</i>	26
<i>Amatriciana</i>	27
Pasta s pestem ze sušených rajčat	28
Čerstvé těstoviny s masovým ragú	29
Jakákoliv jiná pasta	30
Risotti	31
<i>Risotto</i> s bazalkou	33
<i>Risotto</i> s kuřecím masem a hráškem	34
<i>Risotto</i> s dýní a <i>gorgonzolou</i>	35
Lasagne	37
Lasagne	38

Kuřecí speciality	41
<i>Saltimbocca</i> („skoč do pusy“)	42
Kuře <i>alla cacciatora</i> (po myslivecku)	43
Kuřecí s jatýrky	44
Kuřecí <i>straccetti</i> na zázvoru a citronu	46
Kuřecí <i>tagliata</i> s rajčátky a rukolou	48
 Další speciality	 49
Vepřové s olivami	50
Lukášovy fazole	51
Špekové knedlíky se zelím	52
Steak z tuňáka a lososa	53
 Studené omáčky	 55
<i>Salsa aurora</i>	56
Bylinková omáčka	57
Hořčicová omáčka s olivami	57
 Vařená zelenina k masu	 59
Mrkev	60
Zelené fazolky	61
Fazolky trochu jinak	61
Špenát	62
Brokolice	62
Hrášek	63
 Pizzy	 65
<i>Pizza</i>	66
<i>Pizze rosse</i> (červené pizzy)	67
<i>Pizze bianche</i> (bílé pizzy)	68
 Focaccia (koláč z Apulie)	 69
 Plněné tortilly	 71

Nepburger (nepomucenský burger)	73
Nepomucenský burger	76
Pečivo	79
Chléb	80
Bílé pečivo	82
Saláty	85
Řecký salát	86
Salát s cizrnou a lososem	87
Salát s tuňákem	88
Salát z krabích tyčinek	89
Salát s fenyklem a uzeným lososem (nebo černými olivami)	90
Obědový salát s kuřecím masem a zeleninou	91
Sladké (<i>dolce</i>)	93
Koblihy	94
Pomerančový krém	95
Karamelovo-čokoládový dezert	96
<i>Pannacotta</i>	97
<i>Tiramisù</i>	98
Perníčky	99
Poleva na zdobení	100
Italská <i>crostata</i>	101
České linecké cukroví	102
Moučník s Nutellou	103
Píškot na dorty, řezy, rolády...	104
Máslový krém	105
Nápoje	107
<i>Limoncello</i> (citronový likér)	108
<i>Caffoso</i> (kávový likér)	108

Carbonara

- 350 g těstovin
- 50 g sýru *pecorino* (tvrdý ovčí sýr)
- 120 g špeku
- 2 cibule
- 3 vejce
- 100 ml smetany
- sůl, pepř, olivový olej

Orestujeme nakrájený špek a cibuli.

V misce smícháme vajíčka, smetanu a nastrouhaný sýr *pecorino*.

Uvařené těstoviny nejprve promícháme se špekem a cibulí. Poté zalejeme směsí vajec, smetany a sýra. Vajíčka by měla zůstat tekutá.

Dochutíme solí a pepřem a servírujeme.

Originální římská receptura je jednodušší. Používají se uzená líčka (guanciale, slanina z vepřového laloku), která se orestují. Smíchají se s uvařenými těstovinami. Přidají se jen žloutky, sýr pecorino a olivový olej.



Amatriciana

- 320 g těstovin
- 150 g špeku
- 400 g *pomodori pelati* (zavařená loupaná rajčata)
- sůl
- feferonky (*peperoncino*)
- olivový olej
- sýr *pecorino*
- bílé víno

Nakrájíme špek a orestujeme. Přidáme rajčata, bílé víno a necháme na mírném ohni provařit. Dochutíme solí a feferonkami (*peperoncino*). Zamícháme do uvařených těstovin.

Servírujeme se strouhaným *pecorinem*.



Salát s fenyklem a uzeným lososem (nebo černými olivami)

- syrový fenykl nakrájený na plátky
- pomeranč nakrájený na plátky
- uzený losos (nebo černé olivy)
- sůl
- červený pepř
- citronová šťáva
- olivový olej



Obědový salát s kuřecím masem a zeleninou

- opečené kousky kuřecího masa
- směs listových salátů
- rajčata
- papriky
- olivy
- kukuřice
- olivový olej
- sůl, pepř



Piškot na řezy, dorty, rolády...

- 1 celé vejce
- 30 g cukru krupice
- 30 g hladké (polohrubé) mouky

Vyšleháme celé vejce s cukrem do husté pěny. Opatrně přimícháme mouku.

Když chceme dělat oříškový nebo čokoládový dort, použijeme polohrubou mouku.

Kolik dáme ořechů nebo kakaa, o tolik méně dáme mouky. Platí to, že stále musí být konečný součet mouky a přísad 30 g na 1 vejce.

Na klasický plech připravíme piškot z 5 vajec.

Pečeme při teplotě cca 180 °C. Pozor na vysušení, hlavně u rolád.



Máslový krém

- 500 g másla
- 200 g moučkového cukru
- 125 ml mléka
- 5 lžiček rumu

Máslo s cukrem vyšleháme s horkým mlékem (pokud se šlehá ručním šlehačem, pravidlo zní „až začne bolet ruka, tak ještě 5 minut“), nakonec přidáme rum.

Můžeme přidat i jiný likér, oříšky, rozpuštěnou čokoládu, karamelové Salko nebo uvařenou kávu.

Výhodou tohoto krému je, že se může lehce rozehrát v mikrovlnce a znovu vymíchat.







RECEPTY SESTRY VOJTĚCHY

To nejlepší z nepomucenské kuchyně

Napsala sestra boromejka Vojtěcha Fialová
Fotografie P. Petr Soukal a sestra Emilie Růžičková OP
Vydalo Karmelitánské nakladatelství ve společnosti KatMedia, s. r. o.,
v Praze roku 2023 jako svou 2564. publikaci
Odpovědná redaktorka Markéta Protivánková
Obálka Robin Brichta
Grafická úprava a sazba Studio Jakub Kubů
Tisk H.R.G. spol. s r. o.

*Knihy Karmelitánského nakladatelství
zakoupíte na eshop.cirkev.cz
a v síti kamenných Karmelitánských knihkupectví
(eshop.cirkev.cz/prodejny).*