

KUCHAŘKA

PRO

KAŽDÉHO

1	Polévky.....	5
1.1	Kyselka	6
1.2	Brokolicová	6
1.3	Gulášová.....	6
1.4	Hrachová.....	6
2	Jídla sladká	7
2.1	Šmorn	8
2.2	Palačinky.....	8
2.3	Tvarohové koblihy	8
2.4	Lívance z podmásli	8
2.5	Odpalované těsto	9
2.6	Krupičná kaše	9
2.7	Tvarohové knedlíčky	9
2.8	Rýžový nákyp od mamky	9
3	Jídla rychlá nebo zeleninová	10
3.1	Peciválky.....	11
3.2	Bramborový guláš	11
3.3	Francouzské brambory.....	11
3.4	Těstoviny se sýrovou omáčkou	11
3.5	Zapečené rohlíky.....	11
3.6	Pizza	12
3.7	Karbanátky z kapusty	12
3.8	Špagety s mletým masem	12
3.9	Sekaná od mamky	12
3.10	Salámová siláž	12
3.11	Směs na tortillu I	13
3.12	Směs na tortillu II	13
3.13	Papriky plněné sýrem.....	13
3.14	Zapečený květák	13
3.15	Fazole po Bretaňsku	13
3.16	Lečo	14

3.17	Kynutá cmunda	14
3.18	Bramboráky.....	14
3.19	Cuketová pochoutka	14
3.20	Bramborák z cukety	15
3.21	Hrášek.....	15
3.22	Čočka.....	15
3.23	Květákové placičky.....	15
4	Maso a omáčky	16
4.1	Čína od Zimenů (Túdlenúdle).....	17
4.2	Roštěná.....	17
4.3	Řízky	17
4.4	Přírodní řízky.....	17
4.5	Ražničí (Špízy).....	17
4.6	Guláš	17
4.7	Kačena.....	18
4.8	Kuřecí prsa v tymiánové marinádě	18
4.9	Játra na omáčku.....	18
4.10	Rajská omáčka.....	18
4.11	Koprová omáčka	18
4.12	Svíčková	19
4.13	Slepice na paprice.....	19
4.14	Základní UHO	19
4.15	Sýrová omáčka	19
5	Saláty	20
5.1	Zeleninový salát	21
5.2	Ševcovský salát	21
5.3	Bramborový salát	21
5.4	Šopský salát.....	22
5.5	Zimní salát ála Losiny.....	22
5.6	Letní salát na Slovensku	22
5.7	Těstovinový studený salát	22

5.8	Těstovinový teplý salát.....	22
5.9	Salát z hlávkového zelí.....	22
6	Různé.....	23
6.1	Vaječný koňak.....	24
6.2	Meruňkový jam od tety Blaži.....	24
6.3	Přesnídávka	24
6.4	Nádivka z rohlíků od Zdeňky	24
6.5	Sladké zelí	25
6.6	Masová pomazánka od Zdeňky.....	25
6.7	Játrové knedlíčky	25
6.8	Sýr z tvarohu (dělala babička)	25
6.9	Ovocná bowle	25
6.10	Domácí mūsli (Albert).....	25
6.11	Zapečené mūsli.....	26
6.12	Koláč z pórku	26
6.13	Bramborové placky	26
6.14	Těstíčko	26
6.15	Nealkoholický punč (Vítek).....	27
6.16	Podmaz na chlebičky od Zdeňky.....	27
6.17	Myši s česnekem.....	27
6.18	Domácí jogurt od Markéty	27
6.19	Bezová šťáva hned	27
6.20	Tagliatelle.....	28

1 Polévky

1.1 Kyselka

Postup: Asi 5 až 8 brambor osolit, přidat kopr, houby, uvařit. Zahustit moukou (4 velké lžíce), mléko (1 l), smetana (0,5 l). 1–2 lžíce octa dát do vychladlé polévky.

1.2 Brokolicová

Postup: Osmahnout cibulku a 2 stroužky česneku. Přidat brokolici a 2 na kostky nakrájené brambory. Zalít vodou, osolit, uvařit do měkka.

Přidat kelímek smetany a rozmixovat.

Můžeme podávat s opečenými kousky pečiva.

1.3 Gulášová

Postup: Orestujeme cibuli, přidáme 3 polévkové lžíce hl. mouky, 1 min. restujeme. Přidáme 1 lžičku červené papriky, zamícháme a ihned zalijeme vodou. Vložíme na kostky nakrájené brambory, ½ kostky masoxu, dva na kolečka nakrájené párky. Osolíme, dáme trošku majoránky.

1.4 Hrachová

Postup: Večer den předem namočit hrách.

Uvařit, nesolit!

Přidat česnek, majoránku, sůl.

Vmíchat na másle udělanou jíšku a rozmixovat, přecedit.

2 Jídla sladká

2.1 Šmorn

Suroviny:	500 ml (750 ml)	mléka
	240 g (360 g)	krupice
	2 (3)	vejce
	špetka	solí

Postup: Sádlo rozpustit na plechu, na to nalít těsto, péct 20 min na 230 °C, pak roztrhat vidličkou trochu upečené těsto. Péct ještě asi ¼ hod, nechat dojít.

2.2 Palačinky

Suroviny těsto:	500 ml (600 ml)	mléka
	220 g (265 g)	hladké mouky
	2 (3)	vejce
	100 g	cukru
		trošku solí

2.3 Tvarohové koblihy

Suroviny těsto:	250 g	polohrubé mouky
	1 lžička	jedlé sody
	250 g	měkkého tvarohu
	1 lžička	cukru
	2	vejce
	2 lžíce	rumu
		trošku solí

2.4 Lívance z podmáslí

Suroviny:	500 ml	podmáslí
	250 g	hladké mouky
	1	vejce
	1	prášek do pečiva
	2 lžíce	cukru

2.5 Odpalované těsto

Suroviny: 250 ml mléka (svařit s lžicí másla a cukru)
500 g polohrubé mouky (do horkého ml.)
1 vejce

2.6 Krupičná kaše

Suroviny: 600 ml mléka
4 lžíce krupice

2.7 Tvarohové knedlíčky

Suroviny: 250 g tvarohu
1 vejce
4–8 lžic krupice

Vařit asi 6 min.

2.8 Rýžový nákyp od mamky

Postup: Uvařit asi 3 pytlíky rýže. Rozkvedlat asi 3 vejce, trochu mléka, lžicí cukru. Smíchat s rýží.

Vymazat ohnivzdornou misku, nalít polovinu hmoty, ovoce, zbytek hmoty, nahoru máslo.

Péct nezakryté na 200 °C.

3 Jídla rychlá nebo zeleninová

3.1 Peciválky

Suroviny: 500 g hladké mouky
2 žloutky
4–5 uvařených brambor
250 ml mléka + $\frac{3}{4}$ kostky kvasnic => kvásek

Postup: Vypracujeme těsto jako na buchtu a dáme vykynout. Na válu vypracujeme vdolky, na mírně pomaštěném plechu pečeme dozlatova. Po zchladnutí před podáváním spaříme vdolky horkým mlékem, posypeme mákem s cukrem mastíme sádlem.

3.2 Bramborový guláš

Suroviny: cibule
sádlo
brambory
salám

Postup: Na sádle zpěnit cibuli, přidat na kostky nakrájené brambory, $\frac{1}{2}$ kostky masoxu, zalít vodou, osolit a uvařit. Přidat salám, sladkou papriku, zahustit hladkou moukou.

3.3 Francouzské brambory

Postup: Uvařit brambory, nakrájet na plátky do vymazané nádoby, přidat salám, omastit. Rozšlehat dvě vejce, mléko, smetanu, koření. Lze přidat cibuli/cibulku, sýr.

3.4 Těstoviny se sýrovou omáčkou

Suroviny: Vrtule, pórek (cibule), niva, mléko

Postup: Pórek podusíme na oleji, až zesklivatí. Rozdrobíme na něj nivu a necháme ji rozpustit. Zahustíme hl. moukou (trochu) s mlékem. Podáváme s těstovinami a vařeným vejcem.

3.5 Zapečené rohlíky

Postup: Rohlík rozříznout, namazat máslem a potřít směsí ze dvou vajec, 100 g cihly, pažitky, salámu, soli. Trouba na gril, 5 až 7 min.

3.6 Pizza

Suroviny těsto: 500 g hladké mouky
1 omega
22 lžic vody

Směs: vajíčko, sýr, salám, pórek, rajče

Postup: Těsto dáme na vymazaný a vysypaný plech, potřeme kečupem, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, salám, papriku, rajčata, vejce, před dopečením sýr, trochu posolit.

3.7 Karbanátky z kapusty

Postup: ½ kapusty uvařit v osolené vodě (první vodu slejt), nadrobno nakrájet. Přidat vejce, majoránku, strouhanku, polohrubou mouku, sýr, pórek, salám, sůl, česnek. Zamíchat, obalit ve strouhance a osmažit.

3.8 Špagety s mletým masem

Postup: Zpěnit cibuli, přidat mleté maso, 10 až 15 min nechat dělat. Osolit, trochu podlejt, přidat ½ masoxu, zahustit hl. moukou rozmíchanou ve vodě, přidat rajský protlak, kečup, přisladit.

3.9 Sekaná od mamky

Suroviny: 1 mleté maso
2 rohlíky (namočit v mléku)
1 cibule
1 vejce
2 párky
sůl, majoránka, strouhanka na obalení

3.10 Salámová siláž

Suroviny: 500 g oloupaného salámu, 5 rajčat (ponořit do vřelé vody a oloupat), 2 cibule
Zálivka 1 dl vody + 2 lžičky octa + 1 umělé sladidlo

Postup: Do sklenice rovnáme cibuli, salám, rajčata, posolíme a znovu. Namačkáme, jako vrchní vrstvu necháme cibuli, zalijeme. Vše musí být ponořené, sklenici uzavřeme a necháme jeden den v ledničce. Po otevření vydrží v lednici až týden.

3.11 Směs na tortillu I

Postup: Na sádle zpěnit pórek, opéct salám. Přidat: dvě rajčata, 1 malý protlak (trochu cikánské omáčky), fazole z plechovky, popř. mrkev, cuketu. Osolit, okořenit.

3.12 Směs na tortillu II

Postup: Opéct kuřecí kousky. Nakrájet rajčata, papriky, okurky. Ohřát tortillu, přidat maso, zalít zakysanou smetanou s troškou kari a česneku, posypat zeleninou.

3.13 Papriky plněné sýrem

Suroviny: 4 papriky
200 g tvrdého sýra
2 vejce
pažitka, hl. mouka, olej, červená paprika

Postup: Smícháme sýr, vejce a pažitku, papriky naplníme, obalíme v hladké mouce, pečeme v troubě. Posypeme červenou paprikou, podáváme s bramborovou kaší.

3.14 Zapečený květák

Postup: Uvařit květák, přidat pažitku, dvě vejíčka, párek, 2 lžíce hl. mouky (strouhanku), popř. mléko, sůl, koření.

3.15 Fazole po Bretaňsku

Suroviny: Sádlo, fazole, 1 malý rajčatový protlak, ½ cibule, 30 g hl. mouky, 2 stroužky česneku, sladká paprika, sůl, cukr, salám.

Postup: Den předem namočit fazole (na 1 hrnek fazolí 3 hrnky vody). Na sádle zpěnit cibuli, osmahnout salám, zaprášit moukou a paprikou. Zalít vodou z fazolí, povařit. Přidat protlak, fazole, dochutit česnekem, cukrem.

3.16 Lečo

Suroviny:	1	cibule
	4	papriky
	8	rajčat
	20 dkg	salámu
	3	vejce

Postup: Zpěnit cibuli, přidat papriku, oloupaná, nakrájená rajčata, opatrně dosolit.

3.17 Kynutá cmunda

Suroviny:	2–3	velké brambory (nastrouhat)
	400–500 ml	mléka
	400–500 g	polohrubé mouky
	1	vejce
	5 stroužků	česneku
	1	kvasnice (celé)
	5 lžic	oleje
		uzenina, majoránka, sůl

Postup: Pečeme na 200 °C na plechu (vymazaný, vysypaný) asi ¾ hodiny.

3.18 Bramboráky

Postup: Asi 1 kg brambor nastrouhat najemno, vodu slít. Přidat sůl, majoránku, 1 vejce, česnek, hl. mouku, mléko, tvrdý salám.

3.19 Cuketová pochoutka

Suroviny:	0,5 kg	cukety
	10 dkg	sýra
	15 dkg	salámu
	2	vejce
	1–1,5 dcl	oleje
	150 g	hl. mouky
	1	prášek do pečiva
		cibule, česnek
		sůl, majoránka, petržel

Postup: Píct ve vymazaném plechu na 200 °C.

4 Maso a omáčky

4.1 Čína od Zimenů (Túdlenuďle)

Suroviny:	½ kg	kuřecích prs
	1	žloutek
	2 lžíce	solamylu
	4 lžíce	oleje
	1 lžička	cukru
	1 lžička	solí
	1 lžička	kari
	1 lžička	sladké papriky

Postup: Smícháme maso a koření, necháme 12 hodin odstát. Na oleji prudce osmažíme. Příloha čínské nudle.

4.2 Roštěná

Postup: Zpěnit cibuli, přidat naklepané, osolené maso potřené hořčicí, osmahnout z obou stran. Přidat trochu vody a dusit cca 1 hod. Měkké maso vyndat, zahustit moukou.

4.3 Řízky

Postup: Kapr 20 až 30 min v troubě na 230 °C

4.4 Přírodní řízky

Postup: Maso naklepeme, osolíme, obalíme v hl. mouce. Zprudka opéct z každé strany asi 5–7 min.

4.5 Ražničí (Špízy)

Postup: Plecko, asi 0,5 kg, nakrájíme na kousky. Připravíme si cibuli, salám a špek. Na špejli napichujeme maso, cibuli, salám, špek, na ½ špejle cca pět mas. Osolíme, okořeníme a dáme na plech píct při 230 °C zakryté. Odkryjeme před dopečením, šťávu zaprášíme moukou.

4.6 Guláš

Postup: Dvě cibule na sádle zpěnit, přidat nakrájené maso, osolit, chvíli dělat. Zalít vodou asi 1 cm nad maso + lžička papriky, v tlakovém hrnci dělat asi 1 hodinu.

Rozmíchat 2 lžíce hl. mouky ve vodě, zahustit, přidat koření.

Na Mexický přidat ještě hrášek, kečup, posypat sýrem.

4.7 Kačena

Postup: Posolit, pokmínovat, podlejt vodou, péct zakryté, pro kůrku odkryt.

4.8 Kuřecí prsa v tymiánové marinádě

Suroviny: ½ kg kuřecích prs
tymián
cibule, brambory

Postup maso: Maso nakrájíme na plátky. Do zapékací mísy nalejeme olej, přidáme tymián, sůl, cibuli nakrájenou na kolečka a promícháme. Maso naložíme do marinády a necháme přes noc odležet v chladu. Maso pečeme zakryté na 180 °C asi 55 min, 10 min před koncem odkryjeme.

Postup brambory: Syrové brambory nakrájíme na kolečka, obalíme ve směsi oleje a soli a také pečeme na 180 °C asi 50 min.

4.9 Játra na omáčku

Postup: Zpěnit cibuli, přidat kuřecí játra, kmín, dusit do měkka. Zahustit hl. moukou (2 lžíce) ve vodě (popř. mléku) s ½ masoxu, přidat kečup, dva párky.

4.10 Rajská omáčka

Postup: Jíška na másle (dvě vrchovatý lžíce hl. mouky), malý protlak zředit vodou nebo rajská šťáva, bobkový list, cukr, tymián, cibule. Nechat povařit, přecedit.

4.11 Koprová omáčka

Postup: Jíška na másle (dvě vrchovatý lžíce hl. mouky), zalít ¼ l vývarem a rozšlehanou smetanou s mlékem. Povařit, přidat sůl, cukr, přecedit. Dochutit koprem, octem až po zchladnutí.

4.12 Svíčková

Suroviny:	maso	kotleta, plec, králík
	2 velké	mrkve
	1	petržel
	1	celer
	2–3	cibule

Postup: Zeleninu postrouháme nebo zakoupíme připravenou mraženou směs pod svíčkovou.

Osolené maso vložíme do zeleniny, přidáme bobkový list, trochu tymiánu a necháme 1 den odležet v chladnu (možno vynechat, pokud zeleninu dostatečně orestujeme, přidáme maso, koření a pečeme hned).

Přidáme máslo, podlijeme, dusíme v troubě do měkka.

Zeleninu rozmixujeme, přidáme trochu smetany, zahustíme cca 2 lžícemi hl. mouky v mléce, dochutíme (sůl, ocet), povaříme.

4.13 Slepice na paprice

Postup: Uvařit kuře. Na másle opéct cibuli, přidat lžičku sladké papriky, zalít vývarem z kuřete, zahustit smetanou, moukou (2–3 lžíce) ve vodě, osolit.

4.14 Základní UHO

Postup: V tlakovém hrnci zpěnit cibuli, zaprášit červenou paprikou. Zprudka osmahnout plátky nebo kostky masa (plec), podlejt vodou (zatopit). Dělat asi 30 min, zaprášit moukou.

4.15 Sýrová omáčka

Postup: Povařit 400–500 ml mléka s moukou, a solí. Přidat 2 tavené sýry nebo kousek nivy.

5 Saláty

5.1 Zeleninový salát

Suroviny:	2	papriky
	10	rajčat
	4	vejce
	20 dkg	točeného salámu
		majonéza

5.2 Ševcovský salát

Suroviny:	50 dkg	párků
	2	velké cibule
	1	majolka
	2	bílé jogurty

Nakrájet a smíchat.

2 lžíce	kečupu
2 lžíce	octa
2 lžíce	Worcestrové omáčky
1 lžíce	hořčice
2 lžíce	oleje

Svařit a nechat vychladit.

5.3 Bramborový salát

Suroviny:	20	brambor
	0,5	cibule
	4	okurky
	0,5	sterilovaného hrášku
	1	mrkev
	2	vejce
	1 lžička	hořčice
	1 lžička	solí
	3 až 4 lžíce	nálevu
		salám
	2 lžíce	majolky

5.4 Šopský salát

Suroviny: 3 papriky
4–6 rajčat
1 salátová okurka
200 g balkánského sýra
sůl, pepř, cukr, olej

5.5 Zimní salát ála Losiny

Suroviny: Čínské zelí, vajíčko, sýr, točeňák, pórek, majolka

5.6 Letní salát na Slovensku

Suroviny: Rajčata, paprika, salát, kuřecí maso, česnekový dresink, k tomu nasucho opečené tousty.

5.7 Těstovinový studený salát

Postup: Nakrájet rajčata, papriku, salát, salám. Přidat těstoviny, pórek nebo pažitku, vejce. Popř. majolku, kečup.
Obměna s balkánským sýrem nebo žampiony.

5.8 Těstovinový teplý salát

Postup: Opéct cibuli, mleté maso (20 min.). Smíchat s uvařenými vrtulemi, přidat zelenou papriku (syrovou), popř. vařené vejce. Posypat strouhaným sýrem.

5.9 Salát z hlávkového zelí

Postup: Zelí nakrouhat, trochu rukou pomačkat, nechat ve vodě přes noc.
Zálivka: sůl, ocet, cukr, kopr
Můžeme přidat: mrkev, papriku, nať cibule, ...

6 Různé

6.1 Vaječný koňak

Suroviny:	0,5 l	rumu
	1	salko (tatra)
	250 ml	svařeného mléka
	5	žloutků (možno vynechat)

6.2 Meruňkový jam od tety Blaži

Postup: Rozkrájené malé meruňky vaříme po malých dávkách, poklicí přikryté asi 15 min až se rozvaří.

Přidáme 50 % cukru a vaříme 10 min (můžeme přidat petol).

Pozn.: 1 kg meruněk => asi dva tačkovy hrnky => 400–500 g cukru.

Pro urychlení můžeme vařit ve dvou kastrolech – na rozvaření a s cukrem.

Horké nalijeme do sklenic, nahoru dáme trošku rumu a zavíčkuje.

6.3 Přesnídávka

Suroviny:	1 kg	ovoce
	0,6 l	vody

Svaříme.

Odebereme šťávu, necháme vychladnout, přidáme do ní 1 pudingový prášek.

Zbytek ovoce rozmixujeme se 150 g cukru.

Oboje smícháme, povaříme a 20 min sterilujeme.

6.4 Nádivka z rohlíků od Zdeňky

Suroviny:	rohlíky na kostky
	mléko, vejce
	pažitka
	sůl, česnek, osmažená cibulka
	strouhanka na obalení

6.5 Sladké zelí

Postup: Zelí nahrubo nastrouhat, první vodu slejt. Přidat sůl, kmín, cukr, ocet, zahustit jíškou.

Na sádle osmažit cibuli, přidat do uvařeného zelí.

6.6 Masová pomazánka od Zdeňky

Suroviny: 250 g zbytků masa
50 g másla
2 natvrdo vařená vejce
2 sladkokyselé okurky
1 lžička hořčice
trochu cibule

6.7 Játrové knedlíčky

Postup: Pomletá vepřová játra (koupit) propláchnout studenou vodou. Přidat strouhánku, česnek, vejce, majoránku.

6.8 Sýr z tvarohu (dělala babička)

Postup: Do misky dát kostku tvarohu, vidličkou roztrhat. Možno přidat trochu mléka, zamíchat. Posolit, pokmínovat, zakrýt plátnem a dát na okno – sluníčko, teplo.

6.9 Ovocná bowle

Suroviny: 1 l kompotu i se šťávou
2 dcl vodky
Nechat 12 hod.
Přidat: 2 litry bílého vína
Nechat 12 hod.

6.10 Domácí mūsli (Albert)

Suroviny: 0,5 kg ovesných vloček
0,5 lžičky skořice
Rozpustit: 60 g másla
2 lžíce medu
4 lžíce vody
Nalít na vločky a promíchat.

Postup: Pečeme na pečicím papíře max. na 180 °C asi 25 min. Je třeba po 10 min promíchávat.

Zkřupaví až po vychladnutí!

6.11 Zapečené múslí

Suroviny: 500 g vloček
100 g ořechů
½ sklenky oleje
½ plechovky salka

Postup: Na plechu v troubě opražit na 180 °C. Přidat granko nebo čokoládu.

6.12 Koláč z póрку

Suroviny: listové těsto
kysaná smetana
vejce
pórek
tymián

Postup: Listové těsto na plech. Smíchat kysanou smetanu s vejcem, potřít těsto. Posypat pórkem, trochu osolit a posypat tymiánem. Píct v troubě na 200 °C dozlatova.

6.13 Bramborové placky

Postup: Uvařit brambory, postrouhat. Přidat 1 vejce, hrubou mouku, vypracovat těsto. Vyválet tenké placky. Péct na kamnech nebo na plotýnce. Po upečení jemně potřít olejem nebo sádlem.

6.14 Těstíčko

Suroviny: 1 vejce
1 dcl mléka
60 g hl. mouky

6.15 Nealkoholický punč (Vítek)

Suroviny: 0,2 dcl pomerančového džusu (svařit)
svařákové koření
skořice
plátek pomeranče } přidat

6.16 Podmaz na chlebičky od Zdeňky

Suroviny: 4 ve slupce vařené brambory
4 kyselé okurky
hořčice, trochu nálevu z okurek
sůl, cibule, majolka

6.17 Myši s česnekem

Postup: Brambory nakrájet na plátky, upéct v troubě (omaštěné).
Teplé dát do mísy, přidat česnek a sůl, zakrýt ještě teplým plechem a
nechat zapařit.

6.18 Domácí jogurt od Markéty

Postup: Litř kvalitního mléka povařit asi 1 min.
Nechat vychladnout na 40 °C.
Opatrně vmíchat jeden velký bílý jogurt s živou kulturou.
Dobře promíchat, aby se s mlékem spojil.
Skleničky nejprve nahřát v mikrovlnce, pak do nich nalít
promíchanou hmotu.
Naplněné skleničky dát do ručníku nebo peřiny na 4 hodiny
(přes noc).

6.19 Bezová šťáva hned

Postup: Do 5l láhve dáme 4 l vychladlé vody a 10 květů bezu (možno i
sušený), ¼ až ½ kg krystalového cukru, na tenké plátky nakrájený citron
bez jader a necháme na okně na sluníčku několik dní zakryté kvasit.
Obsahem několikrát za den zamícháme.
Hotový nápoj na uchování slijeme do lahví a postavíme na 14 dní do
chladného sklepa. Při otvírání šumí jako sekt.

6.20 Tagliatelle

Suroviny:	300 g	hladké mouky
	3	vejce
	3 lžíce	oleje (olivový)
	půl lžičky	soli

Postup: Mouku vsypeme na vál, vyhloubíme důlek, do něj rozklepneme vejce, přilijeme olej a přidáme sůl. Vejce a olej pomocí kuchyňského nože do mouky zapracujeme. Rukama zpracujeme hladké a krásně žluté těsto. Těsto na domácí tagliatelle vložíme do mísy, přikryjeme navlhčenou utěrkou a necháme 30 minut odležet.

Těsto rozdělíme na 4 díly. Vál pomoučneme hladkou moukou a z každého kousku těsta vyválíme tenký plát, který pomocí prstů opatrně zarolujeme. Ruličku nakrájíme ostrým nožem na kolečka, která klademe na vál podsypaný moukou. Každé kolečko rozmotáme a vzniklé domácí tagliatelle (široké nudle) ještě prosypeme moukou a rukama je lehce nadzvedáváme, aby se nepřilepily k sobě.

Do hrnce nalijeme velké množství vody (na 500 g těstovin počítáme cca 3 litry vody) a přidáme lžičku soli. Vodu přivedeme k varu. Domácí tagliatelle vhodíme do vody, zlehka promícháme a vaříme doměkka. Těstoviny podle tohoto receptu se nepřilepí ke dnu, naopak ihned stoupají na hladinu a uvařené jsou opravdu rychle, stačí jim zhruba 5 minut, aby byly al dente. Uvařené domácí tagliatelle scedíme a ihned podáváme.

Suroviny (omáčka):	300 g	cherry rajčat
	2 stroužky	česneku
	pár lístků	bazalky
	100 ml	vývaru
	6 až 8 lžic	rajčatového pyré
	1 lžíce	olivového oleje
		sůl, pepř

Postup: Na olivovém oleji lehce orestujeme plátky česneku, přidáme na čtvrtky rozkrájená rajčátka a za stálého míchání restujeme. Přilijeme vývar, rajčatové pyré, osolíme, opepříme a pár minut restujeme, aby rajčátka změkla a omáčka se zredukovala. Nakonec přimícháme jemně nasekané lístky bazalky.

Tagliatelle vsypeme do omáčky, zlehka promícháme a servírujeme.

Poznámky: Můžeme ještě posypat strouhaným parmazánem.