

## Vaříme s Vozkou

### Rychle a jednoduše



Pokrmu, jejichž příprava vozičkáři nezabere moc práce a námahy. Uvítáme, když svými recepty přispějete i Vy!

**VELIKONOČNÍ MENU**  
 Vejce na několik způsobů  
 Velikonoční nádivka  
 Čtenářka doporučuje: Zelňáky



K Velikonocím a velikonočnímu menu patří vejce. A ať už zdobíte vejce vyfouknutá nebo natvrdo uvařená, vždy jich prostě doma nějaké to množství zbudete. Zkušené hospodyňky je použijí např.

k pečení nebo po vzoru milostivé paní Rettigové „vraž do toho kopu vajec“ si s nimi nějak poradí. Nicméně vám několik jednoduchých vaječných receptů nabídnou a přidám pár jamích typicky velikonočních, leč i během jiného ročního období použitelných receptů na nádivky a placky.

### Naše rady

Vejce při vaření nepukne, když ho na tupém konci propíchneme tenkou jehlou nebo když přidáme do vody lžičku soli.

■ Pokud vejce ihned po vaření zchladíme proudem studené vody, skořápka jde krásně sloupnout a bílek zůstane nepoškozený.

■ Prasklé vejce uvaříme tak, že ho vložíme do cedníčku a držíme nad párou. Po několika minutách se bílek zpevní, a vejce můžeme dovařit ponořené ve vodě.

■ Vejce vaříme natvrdo 8–10 minut, na poloměkko 4–5 minut, na měkko 2,5–3 minuty. Čas vaření se počítá od chvíle, kdy po vložení vajec do horké vody začíná var. Déle vejce nevaříme, jinak se uvolňuje síra, žloutek zezelená a vejce je nevzhledné.

■ Uvařené oloupané vejce vydrží déle, když ho dáme do hrníčku s osolenou stu-

denou vodou a uložíme do chladničky.

■ Vejce uvařené natvrdo rozkrojíme rychleji a snadno na plátky, když nůž namočíme do vařící vody a oťreme hadrem. Máme-li krájet více vajec, opakujeme postup několikrát.

### Půlky vajec ozdobené lososí pěnou

**Potřebujeme:** 6 vajec, krabičku uzeného lososa (75 g), lze použít i mnohem levnější drcenou tresku alá losos, 100 g másla, lžičku citronové šťávy, sekanou pažitku.

**Postup:** Oloupaná vejce na špičkách rovně skrojíme, aby, až vejce rozpůlíme, nám jednotlivé půlky dobře stály. Pak vejce napříč rozkrojíme na dvě stejné půlky a vyjmeme z nich žloutky. Máslo utřeme do pěny, přidáme sítem protřené žloutky a sítem protřené lososa, pokapeme citronovou šťávou a vše důkladně vyšleháme. Lososovou pěnou plníme důlky rozpůlených vajec a vršek ozdobíme pažitkou.

Náš tip: jako přílohu můžete koupit tyčinky z listového těsta.

### Zapékaná vejce



**Potřebujeme:** 8 krajíčků bílé housky, 4 vejce natvrdo, 200 g másla, 200 g hladké mouky, 1/8 l mléka, 1 syrový žloutek, 30 g strouhaného sýra, sůl, zelenou petrželku, 80 g másla na housku.

**Postup:** Krajíčky bílé housky opečeme na pánvičce, jemně potřeme máslem, poklademe natvrdo uvařenými a na plátky nakrájenými vejci a osolíme. V kastrolku připravíme z másla a hladké mouky světlou jíšku, zalijeme mlékem, povaříme do zhoustnutí. Přisolíme a vmícháme 1 žloutek. Směsí potřeme veky, posypeme je strouhaným sýrem a dáme do teplé trouby na několik minut zapéct.

### Sázená vejce

Velmi oblíbenou úpravou vajec jsou samozřejmě i vejce sázená neboli volská oka. Němci tomu říkají Spiegelei (zrcadlové oko) a mnoho výtvarníků (například Salvador Dalí) považovalo takto upravená vejce za nejkrásnější obraz. Sázená vejce se podávají s čochkou, s koprovou omáčkou nebo jako součást anglické snídaně. Lze je podávat dalšími originálními způsoby.

### Velikonoční nádivka s uzeným masem

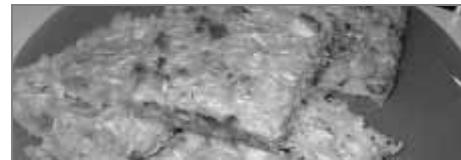
**Potřebujeme:** 5 housek, 250 ml mléka, muškátový květ, sůl, 4 vejce, 400 g vařeného uzeného masa, petržel, olej na vymazání zapékací mísy.

**Postup:** Uzené nakrájíme na malé kostky. Na kostičky nakrájíme housky a přelijeme mlékem. Po chvíli z nich vymačkáme přebytečnou tekutinu a přidáme k masu. Ochutíme nasekanou petrželkou, muškátem a osolíme. Z vajec oddělíme bílky, žloutky rozšleháme a přilijeme k masu. Důkladně promícháme.

Z bílků ušleháme sníh a lehce jej vmícháme do připravené směsi. Nádivku urovnáme do vymazané zapékací mísy. Vložíme do trouby a pečeme na 190 °C asi 30–40 minut dozlatova.

Příprava nádivky je velmi jednoduchá a vše záleží na tom, co máme rádi. Můžeme zapékat variantu bez masa i s masem či uzeninami, pikantní i dietní, s bylinkami, např. kopřivami (na jaře udělají vašemu tělu dobrou službu). Můžeme nádivku připravit lehce „tekutější“ a pak ji přidat k uvařeným bramborům jako hlavní polední nebo večerní jídlo. Můžeme experimentovat. Smícháme základní suroviny s tím, co nám chutná a zapечeme.

### Zelňáky – rychlovka na plech



O velmi zajímavý recept se s námi podělila naše pravidelná čtenářka Jarmila Temerová. Poslala nám recept na **Zelňáky** a doplnila k tomu: „Je to rychlovka na plech, levná a mňamozní...“

**Potřebujeme:** 1/2 hlávky zelí, 1 vrchovatý hrnek hrubé nebo polohrubé mouky, 2 vejce, 1/2 hrnku mléka, olej, salám (podle chuti, může být i uzené nebo anglická slaninka, nemusí být ale vůbec), sůl (zelňáky si vezmou docela dost soli), pepř, podravku, pálivou papriku.

**Postup:** Zelí nastrouháme, přidáme salám na kostičky, mouku, vejce, mléko, olej, sůl, podravku, mletý pepř a trochu pálivé papriky. Je možné podle potřeby přidat mouku, těsto by mělo trochu „táhnout“ a nemělo by ho být moc – zelí i salám musí být dobře vidět. Směs dáme na plech s pečicím papírem, urovnáme do placky a pečeme cca 30 minut v předehřáté troubě na 180 °C (to při použití horkovzdušné trouby, program koláč). Po upečení nakrájíme a podáváme.

*Dobrou chuť a příjemné Velikonoce přeje Blanka!*

*Foto Internet*