

Povidlové taštičky s ořechy

核桃李子酱馅饼

备料时间：30分钟

烹饪时间：10分钟

300克全麦面粉（粗面粉-粗粒小麦粉）

550克马铃薯

250克李子果酱

50毫升捷克朗姆酒（李子白兰地）

1颗鸡蛋

调味

100克黄油

75克核桃碎

150克糖粉

盐

我们将马铃薯煮熟，去皮，放凉并将马铃薯磨成泥。加入盐，鸡蛋，牛奶，全麦面粉/粗粒小麦粉并开始制作面团（将些许面粉放在旁边 - 我们需要在做馅饼时使用）。我们将面团压出一个大的面皮，切出直径大约为6厘米的馅饼皮。李子果酱混入些许朗姆酒后包入馅饼，对折，并捏紧，再用边角刀切出形状。将馅饼放入撒盐的水里煮熟，煮的过程中轻轻搅拌，使其不会粘连在锅底，慢煮约10分钟。煮熟并捞出沥干后撒上糖粉，核桃碎，并淋上融化的黄油。

Ovocné knedlíky sypané strouhanou houskou

面包屑水果饺子

备料时间：30分钟

烹饪时间：15分钟

250克软奶酪（由牛奶制作的瑞尔威新鲜奶酪，或费城奶酪）

350克全麦面粉（粗面粉-粗粒小麦粉）

100克黄油

2颗蛋黄

1/2发酵粉

盐

600克水果馅（杏，草莓，李子）

120克黄油

150克面包屑

黄油化开后快速搅拌成半液体。加入蛋黄，盐和奶酪。混合后加入面粉/粗粒小麦粉。做出一个面团，并压成0,5厘米的薄面片。根据水果大小切出4x4厘米的正方形。在正方形的面片上加入水果馅，并慢慢包起来。

饺子包好后放入加了盐的沸水。轻轻搅拌，如果水果略小煮约6-7分钟，如果水果略大则煮12-15分钟。饺子以浮出水面作为煮熟的标准。煮好的饺子放平并撒上糖粉，用黄油炸过的面包屑洒在饺子上并淋上融化的黄油。

Hovězí pečeně na smetaně, houskový knedlík, brusinky

奶油烤牛肉，馒头片，酸果蔓

备料时间：30分钟

烹饪时间：2,5小时

0,6公斤牛后腿肉，冲洗干净（将牛肉表面的膜去除）

50克培根塞入肉内

盐，黑胡椒粉

100克植物油

我们将培根塞入肉内，撒盐，胡椒粉，两面煎熟

酱汁

150克胡萝卜

50克芹菜

50克洋葱

60克根芹

15克糖

50毫升8%醋

0,2升20%奶油

150克黄油

30克低筋粉

盐

1颗柠檬

50克培根

盐，胡椒，五香粉，百里香，月桂叶

将蔬菜和洋葱洗净，切成小块并与糖及2/3块黄油清炒。在上面放入煎好的肉片，并洒些水。加入胡椒粉，五香粉，月桂叶和百里香。柠檬切片放入。在蔬菜和肉上放些醋和水。然后盖上盖子并开始炖。炖肉过程中根据需要加水并翻面。等肉变软后取出。蔬菜通过筛网压成蔬菜泥，加入黄油和面粉将酱汁勾芡。快速搅拌并再次烧煮至少20分钟。根据口味加盐，醋和糖。即将出锅前加入奶油。

Houskový knedlík

馒头片

备料时间：40分钟

烹饪时间：25分钟

300克全麦面粉（粗面粉-粗粒小麦粉）

1颗鸡蛋

200毫升牛奶

10克酵母

盐

面包切成小块。加入一些温牛奶，酵母和面粉，放在较为温暖的地方等待其发酵。面粉加入盐，蛋黄和一点牛奶，并搅拌，再加入温牛奶和发酵好的面团。我们这样做出一个面团，将小面包块放入面团。我们将这个面团放在温暖的地方发酵20分钟，分成几份，每份做成约20公分的长面团。再次发酵10分钟。将发酵好的长面团放入加了盐的水里煮20-25分钟。

将煮好的长面团取出，用叉子叉入面团，释放蒸汽，并立刻切成片。

点缀：

180克酸果蔓

70克酸果蔓（黑醋栗）果酱

10克马铃薯粉

50毫升水

酸果蔓和黑醋栗果酱放入锅中加热至沸腾，加入马铃薯粉及少量的水勾芡，然后烧开后为止。

摆盘

肉切片并淋上酱汁，将馒头片放在周围，并将柠檬片和酸果蔓装饰在肉片上。

Dančí na víně dle pánů z Konopiště

克诺皮什杰君主们喜爱的葡萄酒炖黏鹿

备料时间：30分钟

烹饪时间：1,5小时

500克黏鹿颈肉洗净，去膜

50 克培根

盐

200 克黄油

100克蔬菜（胡萝卜，芹菜，根芹）

50 克白洋葱

20 克番茄酱

五香粉，整粒胡椒，月桂叶，杜松子

盐，糖，整根桂皮，丁香

25 克低筋粉

0,5 升红葡萄酒

100毫升马德拉酒

20克黑醋栗/樱桃酱

适量的水

将培根塞入黏鹿肉内，加少许盐，用绳子扎起来。用黄油煎熟所有面，再将肉取出。我们将洋葱和根类蔬菜切块并和2/3块黄油快炒。加番茄酱，少许水，盐，调料和葡萄酒，并开始烧煮。煮开后加入肉块继续煮，并不时搅拌，直到变软为止。然后取出肉块，酱汁以面粉和黄油勾芡。加水稀释并快速搅拌。需要煮最少20分钟。最后用马德拉葡萄酒对酱汁进行调味，并加入适量的糖，盐，并过滤。再次将肉放回酱汁里。最后佐以皇家馒头片。

Karlovarský knedlík

皇家馒头片

备料时间：20分钟

烹饪时间：20分钟

2颗鸡蛋

250克前一天的白面包

50克全麦面粉（粗面粉）

0.25升牛奶
盐，白胡椒
10克绿根芹
10克黄油

面包切成小块。加入牛奶并待其发酵。将蛋黄与蛋清分开。蛋清快速搅拌至白色。蛋黄加入牛奶和少量的盐后快速搅拌。再加入切块的面包，白胡椒，切块的绿根芹。最后慢慢加入蛋清白。将其做出长面团，包在刷了油的湿布里，最后放入加了盐的水里煮约20分钟。取出面团后打开布，然后切成片。

将麋鹿肉片淋上酱汁后佐以皇家馒头片装盘。

Telecí na paprice, petrželové noky

辣椒牛肉，根芹面疙瘩

备料时间：30分钟

烹饪时间：1小时

600克西冷小牛排，清洗，除膜处理
200克黄油
100克洋葱
7克匈牙利辣椒粉（干辣椒粉，微辣）
300毫升水
50克细面粉
125毫升牛奶
100毫升20%奶油
盐

酱汁装饰料：

80克新鲜的红柿椒
20克小红辣椒
50克黄油
10克阔叶根芹

小牛肉切成约25克大小的块。将剥好的洋葱跟黄油一起煎炒。把肉放入后，撒上辣椒粉。经过短暂的煎炒后，加入盐，并且在自身的汤汁里炖约30分钟，同时不停搅拌。然后加入水，继续炖至肉变软。炖好的肉取出，并且用黄油和面粉勾芡，使汤

汁变浓，用冷牛奶稀释，并煮至少20分钟。最后倒入奶油，搅拌，并把肉放回，稍煮一会儿。

红柿椒和小辣椒切成细条，并和黄油一起炒。

装盘时，用炒好的小辣椒和少许香菜做装饰。

Petrželové noky:

根芹面疙瘩:

备料时间：20分钟

烹饪时间：5分钟

200克全麦面粉（粗面粉）

650克牛奶

40克黄油

2-3个鸡蛋

盐

阔叶香菜

50毫升润滑面疙瘩的油

把牛奶烧开，加入黄油和少许盐。持续搅拌，撒上过筛的粗面粉。一直搅拌，直至面团粘在壁上。不时搅拌，放凉。随后将面团用少许磨碎的肉豆蔻加味，放入鸡蛋，最后放入切碎的香菜。用勺子来制作面疙瘩，将其在沸腾的盐水中煮约3-5分钟。

Pečená kachna

烤鸭

备料时间：5分钟

烹饪时间：2小时，其中烤的时间是1小时30分钟

1只鸭

10克盐

1克小茴香

50克细面粉

水根据需要

洗好的鸭内外都撒上盐，撒上小茴香并置于烤箱内。倒入少许水，将鸭的每一面烤

至金黄色和肉变嫩。为了让肥油流出来，将鸭子的肥肉部分刺孔，鸭子烤干的部分用鸭子自身的汁浇上。将烤熟的鸭取出。将汤汁里的肥油倒出，与面粉一起煮，倒入少许冰水并且搅拌。文火煮20分钟后过滤。最后将部分肥油放回汤汁。切成块的鸭肉上浇上汤汁。配上土豆粉馒头片和红色卷心菜。

Bramborový knedlík

土豆粉馒头片

备料时间：15分钟

烹调时间：20分钟

0.5公斤煮好的土豆，剥皮，冷却

1个鸡蛋

160克粗面粉（粗粒小麦粉）

盐

水根据需求

将煮熟的土豆碾碎并和搅匀的鸡蛋搅拌在一起。撒上过筛的面粉和带少许盐的粗粒小麦粉。做成一个硬的面团。将面团捏成约直径5厘米，20厘米长的圆锥形。在开了的盐水里煮20分钟。在冷水中冷却后切成片。

Červené zelí

红色卷心菜

备料时间：15分钟

烹调时间：20分钟

750克红色卷心菜

150克水

1克小茴香

60克洋葱

30克大油

70克糖

12克低筋面粉

盐

将洗好的卷心菜切开，去掉根茎，切成丝。放入开水中，盖上盖子将其焖到半软。

切碎的洋葱炒至粉红色，加入小茴香并撒上面粉。稍微炒一下后，加入卷心菜，继续煮，直到卷心菜变软。最后放入糖，醋和盐等调料。再稍微炖片刻。

Kutnohorská bramboračka

库特纳·霍拉土豆肉汤

准备时间：15分钟

烹调时间：1小时

25克胡萝卜

20克根芹

20克芹菜头

25克洋葱

1250克牛骨汤

300克剥皮的土豆

5克干野生蘑菇

60克低筋面粉

50克黄油

7克盐

0.5克黑胡椒粉

7克蒜

0.5克干马郁兰

0.5克小茴香

0.5克香菜

切碎的洋葱用黄油炒至粉红色，撒上过筛的面粉，先准备好这样一个浅色的汤底料。不停地搅拌汤底料，并用小刷子刷，同时倒入微温肉汤，煮开后，用慢火炖至少一个半小时。

煮开的汤里加入预先浸泡好，滤水后切碎的干蘑菇，清洗后切成丁的香菜根和芹菜头。加入胡椒粉。偶尔搅拌，再煮大约15分钟。

冲洗，去皮的土豆切成方块，放入煮开的盐水，煮至半软。滤水后，加到汤里。煮熟。最后加入蒜泥，小茴香和马郁兰。

将切碎的香菜撒在汤的表面做为装点。

Roastbeef s celerovým salátem

烤牛肉配芹菜沙拉

准备时间：5分钟

烹调时间：1小时

肉冻煮滚时间：10分钟

500克牛腩（低部，无上层膜）

盐

黑胡椒粉

40克油

把牛腩用水冲洗，表面脂肪去除，撒上盐，胡椒粉，并擦上部分的油。在冷处放置至少1小时。

在剩余的油里将牛腩各面翻煎，然后放进160摄氏度预热的烤箱里。随后立即将温度降到58摄氏度，并根据牛腩的厚度，让它烤45分钟到一小时。牛腩在切块时的颜色应该是粉色。

Celerový salát

芹菜沙拉

准备时间：30分钟

1个新鲜的芹菜根

20克酸奶油

150克蛋黄酱

1颗史密斯苹果

50克核桃仁

根据味道喜好，白葡萄酒醋

100毫升牛骨汤

4克明胶粉

1颗柠檬

盐

晶体糖

将芹菜清洗，切成细条状，长约2厘米左右。苹果去皮，切成芹菜一样的细条。将柠檬皮削碎，并且将柠檬汁挤在苹果上。将核桃仁碾碎。一切与酸奶油和蛋黄酱搅拌均匀。用盐，醋和糖调味。放置冷却。

冷却的牛腩切成薄片，并用芹菜沙拉填满，卷成筒。用肉汤和明胶粉制备肉冻，将其冷却，并且将其擦在每个卷筒上，为了保持颜色和湿润。将蛋黄酱挤出玫瑰状，并与苹果块和核桃放在顶部作为装饰。

Šunková rolka s křenem

辣根火腿卷

备料时间：40分钟

烹煮肉冻时间：10分钟

200克压制熟火腿厚片

100克费城奶酪

50克黄油

60克33%鲜奶油

2克新鲜香葱

120克新鲜辣根

1个柠檬

盐

白胡椒粉

1个红柿椒

5克绿叶香菜

100毫升牛肉汤

4克明胶粉

将黄油与费城奶酪在常温下软化，并与鲜奶油搅拌至平滑状。然后再加一些柠檬汁，盐，白胡椒粉，预先磨碎的辣根和切碎的香葱。把火腿切成片，然后将刚才搅拌均匀的辣根酱放到上面，卷成一个卷。接下来用牛肉汤和明胶粉制作成肉冻，将其放到冰箱稍微冷却一下，再把肉冻取出来涂到火腿卷上。这道工序是为了防止火腿卷掉色和干燥。最后用辣根酱和红柿椒装饰火腿卷，撒上些许新鲜香菜。

