**Recepty od dobrovolníků z workcampu v Odoleně Vodě 2016**

*Sepsaly vedoucí Jitka a Katka Moravcovy*

**Grečka**

Jídlo sovětské armády

ingredience:

* 500 g pohanky
* 400 g vepřového masa v konzervě
* 2 cibule
* 3 lžíce rajčatového protlaku
* 1 mrkev
* sůl
* pepř
* 100 g másla

postup:

Propláchněte pohanku a nechte ji vařit. Na jeden díl pohanky přilijte 1,5 dílu vody. Vařte pod pokličkou. Mezitím si nakrájejte cibuli a mrkev na kostičky, ty osmahněte na másle. Přidejte maso z konzervy a pořádně promíchejte. Až bude maso hotové, mělo by se rozpadat, nemělo by být na velké kousky. Přidejte rajčatový protlak a nechte opékat na pánvi dalších 15 minut. Pokud budete mít pocit, že je pohanka hotová, ale stále je v hrnci dost vody, odklopte pokličku a zvyšte plamen. Hotovou pohanku přidejte na pánev k masu a společně opečte, chutě se tak spojí.





**Jarní rolky**

Korea

ingredience:

* rýžový papír
* maso (hovězí nebo vepřové)
* paprika
* okurka
* hruška
* jablko
* mrkev
* hřiby
* (nebo jakákoli zelenina, kterou máte v lednici)

postup:

Nakrájejte zeleninu na kousky stejné velikosti. Uvařte mrkev (ale ne moc), hřiby a maso (uvařit pořádně). Maso by mělo být na tenké proužky. Nachystejte si rýžový papír a nádobu s teplou vodou. Rýžový papír namočíte do vody a po změknutí vytáhněte. Rozložte jej na talíř, na něj dejte zeleninu a maso a zarolujte.





**Těstoviny alla Carbonara**

Itálie

ingredience:

* těstoviny (nejlépe špagety)
* vejce
* pancetta (nebo šunka, popř. slanina)
* olivový olej
* pepř
* sůl

postup:

Do hrnce dejte vařit vodu, jakmile začne vařit, přidejte sůl a těstoviny. Vařte 10 minut (nebo více, záleží, jaký druh těstovin máte).

Zatímco se vaří těstoviny, nachystejte si vejce. Rozbijte je do misky, přidejte sůl a pepř a rozmíchejte.

Nakrájejte pancettu (nebo šunku/slaninu ) na malé kostičky a dejte je na pánev s olivovým olejem. Na mírném plameni míchejte.

Jakmile jsou těstoviny hotové, zamíchejte do nich vejce, šunku a pepř.

Můžete servírovat zasypané sýrem.



**Käsespätzle**

Německo

ingredience:

* spätzle (nudle špecle)
* cibule
* smetana
* sýr (ementál, eidam nebo gouda)
* petržel

postup:

Uvařte nudle. Cibuli nakrájejte na kostičky a osmažte v pánvi na másle. K cibuli přidejte uvařené nudle a smetanu. Přidejte sýr a nechte jej rozpustit. Přidejte sůl, pepř a petržel. Směs vložte do zapékací mísy, na povrch nasypte sýr. Vložte do trouby předehřáté na 200°C. Nechte chvíli zapéct a podávejte.

**Bramborovo pórková polévka**

Velká Británie

ingredience:

* brambory
* pórek
* cibule
* zeleninový bujón
* máslo
* mléko nebo smetana
* sůl a pepř

postup:

Na pánvi rozpusťte máslo. Přidejte cibuli a pórek nakrájený na kostičky. Povařte na másle, dokud nezměknou. Uvařte brambory a přidejte je k pórku a cibuli. Přidejte bujón, sůl a pepř. Rozmixujte tyčovým mixérem, pro lepší chuť přidejte šlehačku nebo mléko.



**Chilli con carne**

Velká Británie

ingredience:

* mleté maso
* cibule
* mrkev
* celer
* pepř
* rajčatový protlak
* chilli
* paprika
* kmín
* koriandr
* rýže
* sůl a pepř

postup:

Na oleji orestujte maso, dokud nezhnědne. K masu přidejte zeleninu nakrájenou na kostičky a poduste, dokud nezměkne. Přidejte koření včetně soli a pepře. Přidejte rajčatový protlak. Vařte do zahuštění.

Podávejte s rýží.

**Gumbo**

Velká Británie

ingredience:

* máslo
* mouka
* chilli
* paprika
* česnek
* sůl, pepř
* bujón
* zelenina, maso

postup:

Do pánve dejte velké množství másla a rozpusťte jej. Postupně přidávejte mouku, dokud nemáte hustou omáčku. Přidejte maso a na středním plameni jej poduste, dokud nemá hnědou barvu. V další pánvi smíchejte zbylé ingredience. Obě směsi smíchejte a přidejte bujón. Povařte do zahuštění

**Apple crumble**

Velká Británie

ingredience:

* jablka
* cukr
* máslo
* mouka
* ovesné vločky
* sůl
* zmrzlina/ zakysaná smetana/ šlehačka/ pudink

postup:

Smíchejte mouku s polovinou másla. Směs promíchejte prsty. Přidejte ovesné vločky a cukr. Nakrájejte jablka a dejte je do zapékací mísy. Posypte je vytvořenou směsí. Pečte v troubě na 170°C dokud jablka nezměknou a povrch se nezbarví do zlatohněda. Podávejte se zmrzlinou, smetanou, pudinkem nebo šlehačkou.



**Bread and butter pudding**

Velká Británie

ingredience:

* bílý chléb
* máslo
* puding
* rozinky
* skořice

postup:

Vložte chléb do zapékací misky a polijte jej rozpuštěným máslem. Zalijte pudinkem. Nechte 20 minut. Pečte v troubě na 180°C dokud povrch nezhnědne. Poté nechte 10 minut zchladnout a podávejte.

**Stockbrot**

Německo

ingredience:

* 400 g mouky
* balíček sušeného droždí
* velká lžíce cukru
* 300 ml teplého mléka
* půl lžičky soli
* 2 lžíce oleje

Postup:

Všechny ingredience smíchejte a vytvořte z nich hladké těsto. Nechte 30 minut odpočinout a pak znovu promíchejte. Z těsta vytvořte hady, které omotejte kolem předem připravených klacků na opékání. Opékejte nad ohněm do zlatohněda. Hotový stockbrot se krásně odlepuje od dřeva.





**Tortilla**

Španělská omeleta

ingredience

* brambory
* cibule
* olivový olej
* vejce
* sůl, pepř

postup:

Brambory i cibuli oloupejte, nakrájejte na tenké plátky a osmažte na pánvi. V míse si připravte vejce, která promíchejte se solí a pepřem. Přidejte do ní směs brambor a cibule a vraťte na pánev. Nechte zapéct v troubě.

