**Plzeňský guláš**

**Suroviny:**

1 kg hovězího předního masa

200 g tuku

510 g cibule

350 g cibule červené

20 g mleté papriky

30 g soli

50 g rajského protlaku

30 g hladké mouky

0,5 kg párků

2 - 3 vejce

Plzeňské pivo

pepř

kmín

česnek

majoránka

**Postup:**

Maso nakrájíme na kostky. Cibuli nadrobno, osmahneme na tuku dohněda a vložíme maso. Restujeme, dokud se maso nezatáhne a poté přidáme mletou papriku a ještě krátce osmahneme. Lehce osolíme a přidáme rajský protlak, pepř, kmín a mírně podlijeme vodou.

Dusíme pod poklicí a občas mícháme ode dna.

Když je maso poloměkké, vydusíme šťávu na tuk, zaprášíme moukou a za stálého míchání krátce orestujeme a podlijeme teplou vodou.

Přidáme česnek, majoránku a dávku piva.

Vrátíme zpět maso a dusíme téměř doměkka. Maso vyjmeme a omáčku na něj přecedíme.

Servírujeme s opečeným párkem, natvrdo vařeným vajíčkem a červenou cibulkou nasekanou nahrubo.

**Chodské kyselo**

**Suroviny:**

mouka

brambory

vejce

čerstvé hříbky

cibule

zakysaná smetana

koření

**Postup:**

Základem je osolená voda, do které se dá vařit cibule a koření. Mezitím si připravíme tzv. záklechtku, což je směs mouky a smetany a vlijeme do vody. Polévku přecedíme a přidáme hříbky. Po chvilce přidáme vařené brambory, natvrdo uvařená vejce a pak už jen ochutíme solí a octem.

**Chodské koláče**

**Suroviny:**

1 kg polohrubé mouky

250 g másla

10 g soli

200 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

60 g droždí

lžíci rumu

6 žloutků

0,4 litru vlažného mléka

**Postup:**

Připravte si kvásek – droždí nechte vzejít v hrnečku mléka s hrstkou mouky a kostkou cukru.

Do větší mísy prosejte mouku, přidejte žloutky a všechny suché přísady. Tuk rozpusťte v hrnečku, smíchejte s mlékem a společně s kváskem vlijte do mísy a zadělejte nepříliš tuhé těsto. Propracujte je velkou vařečkou, až je lesklé a na povrchu tvoří malé bublinky.

Mísu s těstem přikryjte čistou utěrkou a nechte těsto vykynout.

Zatímco těsto kyne, připravte si náplně.

Většinou se připravují :TVAROHOVÁ, MAKOVÁ A POVIDLOVÁ.

**Tvarohová**

1,5 g měkkého tvarohu, 4 vejce, 200 g moučkového cukru, 0,4 l smetany, rum, máslo

Oddělte žloutky od bílků. Žloutky utřete s tvarohem. Z bílků ušlehejte tuhý sníh a opatrně ho vmíchejte do tvarohu. Přidejte moučkový cukr, několik lžic rumu a smetanu. Můžete přimíchat i 50 g másla. Umíchat tvarohovou náplň je docela umění, nesmí být příliš hustá, ale nesmí ani téct.

**Maková**

500 g mletého máku smíchejte se 2 lžícemi cukru, spařte vroucí vodou, nechte

vychladnout, přidejte 1 vejce, 50 g másla a řádně promíchejte.

**Povidlová**

Aby byla povidla jemnější, je vhodné je předem umlít na masovém strojku.

Přidejte trochu rumu, některé hospodyně je okoření špetkou skořice nebo hřebíčku.

Když máme hotové náplně a vykynuté těsto, tak si připravte kulaté papíry o průměru cca 25 cm a po jedné straně je pomažte rozpuštěným tukem – 1 cm k okraji a nechte ztuhnout. Na papíry si z vykynutého těsta připravte malé bochánky o váze 12 – 15 dkg a vyválejte koláče až po tukem namazanou část. Okraje potřete rozšlehaným vajíčkem a na prostředek naneste tvarohovou směs ve vrstvě 5 mm a řádně uhlaďte. Na uhlazeném povrchu pak kreslete

(merhujte) ornamenty nejdříve povidly, detaily pak mákem. Nakonec posypejte krájenými mandlemi a rozinkami, které můžete předem namočit v rumu. Koláče pečte ve vyhřáté troubě asi půl hodiny na 160 stupňů. Po vyndání z trouby je polijte hustou smetanou, kterou můžete smíchat s moučkovým nebo vanilkovým cukrem. Tím zabráníte rychlému vysychání.

Z 1 kg mouky připravíte pět koláčů, ale na chodskou svatbu se jich peče i dvě stě!

Vandrovník, koláč větší a zdobenější než ostatní, se předává nevěstě k odchodu do nové domácnosti.

**Tachovský nebo Plzeňský knedlík**

**Suroviny:**

6 menších nebo středních brambor nastrouhaných najemno

6 rohlíků, nakrájených na kostičky

2 vejce

2 lžíce hrubé mouky

sůl

**Postup:**

Brambory nastrouhejte najemno a zcela z nich vymačkejte vodu. Nejlépe přes

plátno, nebo utěrku.

Rohlíky nakrájejte na kostičky a nechte uschnout.

Vodu z vyždímaných brambor vylijte a škrob, který zůstal na dně nádoby vraťte

zpět do brambor.

Brambory, rohlíky, mouku a vajíčka smíchejte v těsto. Dle chuti osolte.

Vytvarujte koule a vařte cca 10-15 minut dle velikosti koulí.

Nejjednodušší je po deseti minutách jeden knedlík vytáhnout, rozkrojit a

ochutnat.