

# Czesko-polski słownik gastronomiczny z przepisami

## Česko-polský gastronomický slovník s recepty



*Czesko-polski  
słownik gastronomiczny  
z przepisami*

*Česko-polský  
gastronomický slovník  
s recepty*

Jelenia Góra 2022

„Czesko-polski słownik gastronomiczny z przepisami” powstał w ramach Projektu: „Wyzwania gastronomii na polsko-czeskim pograniczu”, który jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego w ramach Programu Współpracy INTERREG V-A Republika Czeska-Polska 2014-2020

„Česko-polský gastronomický slovník s recepty” vznikl v rámci projektu: „Výzvy gastronomie na polsko-českém pohraničí”, který je spolufinancován Evropskou unií z Evropského fondu pro regionální rozvoj v rámci programu spolupráce INTERREG V-A Česká republika-Polsko 2014-2020.

**Autor / Autor:** KARR S.A.

**Koordinator projektu / Koordinačtor projektu:** Katarzyna Matusik

**Skład i druk / Kompozice a tisk:**

Wydawnictwo Poligrafia „AD REM”  
Jelenia Góra 2022

**Egzemplarz bezpłatny / Výtisk je zdarma**

**Partner Wiodący / Vedoucí partner:**

Karkonoska Agencja Rozwoju Regionalnego S.A.

Agentura pro regionální rozvoj Krkonoše S.A.

ul. 1 Maja 27, 58-500 Jelenia Góra

ul. 1 Máje 27, 58-500 Jelenia Góra

Tel. +48 75 75 27 500

biuro@karr.pl

www.karr.pl



**Partner Projektu / Partner projektu:**

Venkovský prostor o.p.s.

Matoušova 453/21, 460 01 Liberec 3

(kancelář společnosti)

U Nisy 745/6a, 460 01 Liberec

Tel. +420 702 027 607

www.venkovskyprostor.cz



Czesko-polski słownik z przepisami to zbiór przepisów na przepyszne dania, które były przygotowywane przez młodych adeptów sztuki kulinarnej w trakcie warsztatów gastronomicznych w Polsce i Czechach. Uczestniczący w tych cennych lekcjach przyszedli kucharze, odkrywali nieznanne dotąd produkty, poznawali tradycje kulinarne, mieli okazje rozmawiać z lokalnymi producentami żywności oraz współpracowali z Szefami kuchni, by na koniec móc pochwalić się swoimi kulinarnymi osiągnięciami w tej oto publikacji.

**Zapraszamy do lektury  
i życzymy smacznego!**

Česko-polský slovník s recepty je sbírka receptů na lahodná jídla, která připravovali mladí adepti kulinářského umění na gastronomických workshopech v Polsku a České republice. Budoucí kuchaři, kteří se účastní těchto cenných lekcí, objevují dosud neznámé produkty, poznávali kulinářské tradice, měli možnost hovořit s místními výrobci potravin a spolupracovat s šéfkuchaři, aby se v této publikaci pochlubili svými kulinářskými úspěchy.

**Srdečně Vás zveme ke čtení  
a užijete si!**





Szanowni Państwo,

Dolny Śląsk to region wyjątkowy nie tylko pod względem położenia geograficznego, historii i wielokulturowości, ale przede wszystkim dzięki otwartości i życzliwości swoich mieszkańców. To dzięki nim oraz ich zaangażowaniu nasz region prężnie rozwija się i pnie w górę europejskich rankingów.

Jednym z wielu atutów Dolnego Śląska jest jego niezwykła tradycja kulinarna. Nasze regionalne produkty zyskały wielbicieli na całym świecie i grono to stale się powiększa. To nasz skarb, który otaczamy szczególną uwagą. Dlatego tak ważne są wszelkie inicjatywy mające na celu pielęgnowanie i wzbogacanie tych tradycji.

Dzięki projektom skierowanym do młodzieży kształcącej się w branży gastronomicznej nie tylko dbamy o nasz wyjątkowy potencjał kulinarny, ale także wspieramy regionalną gospodarkę, której główną siłą są mali i średni przedsiębiorcy. Jestem przekonany, że dzięki wspólnym warsztatom i wymianie praktyk uczestnicy zyskają nowe doświadczenia, które pozwolą im odnosić sukcesy na rynku pracy.

**Cezary Przybylski**

Marszałek Województwa Dolnośląskiego

Dámy a pánové,

Dolní Slezsko je jedinečný region nejen svou geografickou polohou, historií a multikulturalitou, ale především díky otevřenosti a laskavosti svých obyvatel. Právě díky nim a jejich angažovanosti se náš region dynamicky rozvíjí a dostává se tak na přední příčky evropského žebříčku.

Jednou z mnoha předností Dolního Slezska je mimořádná kulinářská tradice. Naše regionální produkty si získaly obdivovatele po celém světě a tato skupina se neustále rozrůstá. Je to náš poklad, kterému věnujeme zvláštní pozornost. Proto jsou všechny iniciativy zaměřené na uchování a obohacování těchto tradic tak důležité.

Díky projektům zaměřeným na mladé lidi studující gastronomii se staráme nejen o svůj jedinečný kulinářský potenciál, ale podporujeme také regionální ekonomiku, jejíž hlavní silou jsou malí a střední podnikatelé. Jsem přesvědčen, že díky společným workshopům a výměně stáží získají účastníci nové zkušenosti, které jim umožní uspět na trhu práce.

**Cezary Przybylski**

Maršálek Dolnoslezského vojvodství



Szanowni Państwo,

Realizowany przez KARR projekt pod nazwą: „Wyzwania gastronomii na polsko-czeskim pograniczu”, to szereg działań mających na celu poprawę sytuacji rynku pracy w branży gastronomicznej na polsko-czeskim pograniczu.

Podjęmowane działania, do których należą: wydarzenia edukacyjne dla uczniów (warsztaty) i nauczycieli, spotkania ekspertów, opracowanie czesko-polskiego słownika gastronomicznego z przepisami, stopniowo podnosiły świadomość o rynku pracy w regionie oraz zwiększały kompetencje uczestników, tak aby odpowiadały wymogom transgranicznego rynku pracy. Należy też wspomnieć o stałej, jednoczesnej nauce języka sąsiedniego kraju, która to zdecydowanie ułatwi przyszłym szefom kuchni znalezienie zatrudnienia w regionie przy granicy.

Od samego początku mieliśmy na celu propagowanie dobrych kulinarnych wzorców i praktyk. Wspieraliśmy działania i współpracę na zasadach partnerskich oraz promowaliśmy polską i czeską gastronomię, a uczestnicy projektu byli usatysfakcjonowani z nawiązanych kontaktów oraz zdobytych umiejętności.

**Hubert Papaj**

Prezes Zarządu

Karkonoskiej Agencji Rozwoju Regionalnego S.A.

Dámy a pánové,

projekt realizovaný agenturou KARR pod názvem: „Výzvy gastronomie v polsko-českém pohraničí” je sérií aktivit zaměřených na zlepšení situace na trhu práce ve stravování v polsko-českém pohraničí.

Přijatá opatření, která zahrnují: vzdělávací akce (workshopy) pro studenty a učitele, setkání odborníků; vývoj česko-polského gastronomického slovníku s recepty, postupně zvýšil povědomí o trhu práce v regionu a zvýšil kompetence účastníků tak, aby odpovídaly požadavkům přeshraničního trhu práce. Je třeba zmínit i neustálé, simultánní učení se jazyku sousední země, což budoucím kuchařům rozhodně usnadní uplatnění v regionu poblíž hranic.

Od samého začátku jsme se zaměřili na propagaci dobrých kulinářských vzorů a postupů. Podporovali jsme aktivity a spolupráci na partnerské bázi a propagovali polskou a českou gastronomii a účastníci projektu byli spokojeni s navázanými kontakty a získanými dovednostmi

**Hubert Papaj**

Předseda představenstva

Agentura pro regionální rozvoj Krkonoše S.A.

## Żur karkonoski

- 10 łyżek zakwasu chlebowego
- 50 g masła
- 10 g suszonych lub 100 g świeżych grzybów
- 1 cebula
- 4 jajka
- 100 ml śmietany
- 500 g ziemniaków
- sól, pieprz – do smaku
- ok. 1 łyżeczki kminku
- ok. 1 łyżeczki majeranku
- 1 litr wody
- posiekany zielony szczypiorek (opcjonalnie)

*Suszone grzyby namoczyć (powinny być przykryte letnią wodą). Świeże grzyby posiekać. Zakwas chlebowy dokładnie wymieszać z wodą, posolić, dodać ok. łyżeczkę kminku i majeranku, dodać posiekane grzyby (jeżeli były suszone to także wywar w którym się moczyły). Gotować ok. pół godziny na wolnym ogniu.*

*Umyte ziemniaki ugotować w skórkach tzw. „mundurkach”, gdy będą miękkie (należy sprawdzić widelcem, gdyż nie mogą się rozsypywać) należy je odcedzić, obrać ze skórki i pokroić na ćwiartki.*

*Na maśle zeszklić posiekaną w kostkę cebulę, wbić jajka, delikatnie je usmażyć nie robiąc z nich jajeczniczy. Jajka dodać do zupy. Następnie do zupy wlać śmietanę (wcześniej zahartowaną tzn. do śmietany dodajemy trochę gorącego wywaru i mieszamy, dzięki czemu śmietana nie ścina się i nie tworzy grudek).*

*Zupę doprawić solą i pieprzem do smaku, można posypać szczypiorkiem.*

*Żur podawać w miseczkach z ziemniakami.*



## Krkonošské kysele

- 10 lžic chlebového kvásku
- 50 g másla
- 10 g sušených nebo 100 g čerstvých hub
- 1 cibule
- 4 vejce
- 100 ml smetany
- 500 g brambor
- sůl, pepř - podle chuti
- asi 1 lžíce kmínu
- asi 1 lžíce majoránky
- 1 litr vody
- nasekaná zelená pažitka (volitelné)

*Sušené houby namočíme (měly by být podlité vlažnou vodou). Nakrájejte čerstvé houby.*

*Chlebový kvásek důkladně promíchejte s vodou, osolte, přidejte asi lžíci kmínu a majoránky, přidejte nakrájené houby (pokud byly sušené, tak i vývar, ve kterém byly namočené).*

*Vařte asi půl hodiny. Omyté brambory uvařte ve slupce, jakmile jsou měkké (zkontrolujeme je vidličkou, protože by se mohly rozpadat), scedte je, oloupejte a nakrájejte na čtvrtky. Na másle orestujte na kostičky nakrájenou cibuli, přidejte vejce, jemně je orestujte, ale takovým způsobem, aby nebyla míchaná. Přidejte vejce do polévky. Poté do polévky vlejte smetanu (předem ztuženou, tzn. do smetany přilejte trochu horkého vývaru a promíchejte, aby se smetana nesrazila a netvořila hrudky). Polévku podle chuti osolte, opepřete, posypte pažitkou.*

*Polévku podávejte v miskách s bramborem.*

## Orzechowe brownie

- 200 g masła
- 200 g gorzkiej czekolady
- 250 g cukru
- 100 g czekolady deserowej (lekko gorzkiej)
- 3 jajka (temp. pokojowa)
- 135 g mąki
- 1/2 szklanki masła orzechowego (+ szczypta soli i 4 łyżki cukru pudru – jeśli masło ich nie zawierało)



*Piekarnik nagrzać do temp. 160°C. Przygotować małą formę o wymiarach 21 cm x 28 cm (lub 24 cm tortownicę), posmarować ją masłem i wyłożyć papierem do pieczenia.*

*Masło włożyć do rondelka i na minimalnym ogniu je roztopić. Dodać posłamaną na kosteczki gorzką czekoladę (czekoladę deserową dodamy później) i cały czas mieszając roztopić, uważając aby nie podgrzać za bardzo masy. Odstawić z ognia. W oddzielnej misce krótko zmiksować jajka z dodatkiem cukru, następnie dodać masę czekoladową i wymieszać. Dodać mąkę i ponownie krótko teraz łyżką wymieszać na jednolitą masę. Dodać pokrojoną na kawałeczki czekoladę deserową (každą kostkę pokroić na 4 części) i wymieszać. Ciasto wyłożyć do przygotowanej blaszki. Przygotowane masło orzechowe nakładać na wierzch brownie, z zachowaniem odstępów. Patyczkiem zrobić kilka ósemek w masie, mieszać częściowo składniki (masę czekoladową i orzechową) robiąc zakręcone wzorki. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez 35 minut. Po upieczeniu i ostudzeniu pokroić na małe kawałki.*

*Podawać polane rozpuszczoną czekoladą z listkiem mięty i owocem sezonowym np. borówką – efekt smakowy i dekoracyjny.*

## Oříškové brownies

- 200 g másla
- 200 g hořké čokolády
- 250 g cukru
- 100 g hladké čokolády (mírně hořké)
- 3 vejce (pokojové teploty)
- 135 g mouky
- 1/2 hrnku arašídového másla (+ špetka soli a 4 lžíce moučkového cukru – pokud máslo již cukr neobsahovalo)

*Předehřejte troubu na 160°C. Připravte si menší zapékací mísu o rozměrech 21 cm x 28 cm (nebo dortovou formu 24 cm), vymažte ji máslem a vyložte pečicím papírem.*

*Máslo dejte do hrnce a na mírném ohni ho rozpusťte. Přidejte hořkou čokoládu nalámanou na kostičky (později přidejte dezertní čokoládu) a za stálého míchání ji rozpusťte, dejte pozor, abyste hmotu příliš nezahřáli. Hrncem odstraňte z plotny. V samostatné misce krátce promíchejte vejce s cukrem, poté přidejte čokoládovou hmotu a promíchejte. Přidejte mouku a znovu krátce promíchejte lžící. Přidejte dezertní čokoládu nakrájenou na kousky (každou kostku nakrájejte na 4 části) a promíchejte. Těsto vložte do připraveného plechu. Na brownies dejte připravené arašídové máslo, mezi brownies ponechte mezery, protože při pečení nabydou na objemu. Tyčinkou udělejte v hmotě pár osmiček, ingredience (čokoládovou a ořechovou hmotu) částečně promíchejte a vytvořte kroucené vzory. Vložte do předehřáté trouby a pečte 35 minut.*

*Po upečení a vychladnutí nakrájejte na malé kousky.*

*Podávejte přelité rozpuštěnou čokoládou s lístkem máty a sezónním ovocem, např. borůvkami – pro dochucení i ozdobu.*

## *Pstrąg pieczony w pergaminie*

- 1 szt. świeżego pstrąga
- 1 marchewka
- 1 cebula
- 1 łyżka kapar
- 1 łyżka oliwy zielonej
- 8 szt. pomidorków cherry
- 200 ml wina białego
- 2 ząbki czosnku
- natka pietruszki
- cytryna
- 50 ml oliwy
- sól
- pieprz



## *Pstruh pečený v pergamenu*

- 1 ks čerstvého pstruha
- 1 mrkev
- 1 cibule
- 1 polévková lžíce kapary
- 1 polévková lžíce – zelených oliv
- 8 ks cherry rajčat
- 200 ml bílého vína
- 2 stroužky česneku
- petržel
- citron
- 50 ml olivového oleje
- sůl
- pepř

*Pstrąga oczyścić, doprawić solą i pieprzem, odstawić na 15 minut.*

*W tym czasie obrać marchewkę i cebulę, marchewkę pokroić w talarki, cebulę w kostkę.*

*Na patelni rozgrzać oliwę, podsmażyć warzywa, dodać kapary, oliwki, czosnek, podlać winem i dusić do wyparowania alkoholu.*

*Na pergaminie rozłożyć pstrąga, obsypać duszonymi warzywami, zawiązać w pergamin.*

*Piekarnik nagrzać do 200°C, włożyć pstrąga i piec 20 minut.*

*Podawać z ćwiartkami lub plastrami cytryny i zieloną pietruszką.*

*Pstruha očistěte, dochuťte solí a pepřem a nechejte 15 minut odležet.*

*Mezitím oloupejte mrkev a cibuli, nakrájejte mrkev na plátky a cibuli na kostičky.*

*Na pánvi rozehejte olivový olej, zeleninu orestujte, přidejte kapary, olivy, česnek, zalejte vínem a duste, dokud se alkohol neodpaří.*

*Pstruha rozložte na pergamen, posypte dušenou zeleninou a zabalte do pergamenu.*

*Troubu předehřejte na 200 °C, vložte do ní pstruha a pečte 20 minut.*

*Podávejte se čtvrtkami nebo plátky citronu a zelenou petrželkou.*

## Mini serniki

- 400 g twarogu tłustego lub półtłustego, zmielonego przynajmniej dwukrotnie
- 100 ml mleka skondensowanego słodzonego
- 1 łyżeczka pasty waniliowej (lub ekstraktu z wanilii)
- 1 jajko
- 3 łyżki drobnego cukru

### Składniki na malinowe puree:

- 70 g malin
- 1 łyżka cukru

Wszystkie składniki powinny mieć temperaturę pokojową.

Składniki na masę serową umieścić w naczyniu i dokładnie wymieszać widelcem.

Maliny zmiksować np. przy pomocy blendera, następnie przetrzeć je przez sitko, by pozbyć się pestek. Do gładkiego puree dodać 1 łyżkę cukru i wymieszać.

Przygotować standardową formę do muffinek, wyłożyć ją papilotkami, rozdzielić masę serową. Na wierzch każdego mini serniczka kłaść łyżeczkę puree, delikatnie wciskać ją również do środka. Przy pomocy wykałaczki lub patyczka do szaszłyków zrobić fantazyjne mazaki.

Piec w temperaturze 150°C przez około 25 minut, z parą (poziom niżej w piekarniku ustawić żaroodporne naczynie z wrzącą wodą i pozostawić je tam na cały czas pieczenia).

Przestudzić w stygnącym, lekko uchylonym piekarniku, następnie włożyć do lodówki na kilka godzin, najlepiej na całą noc. Udekorować ją lanym złotem i liofilizowanymi malinami.

## Mini tvarohové koláčky

- 400 g vysokotučného nebo polotučného tvarohu, alespoň dvakrát mletého
- 100 ml slazeného kondenzovaného mléka
- 1 čajová lžička vanilkové pasty (nebo vanilkového extraktu)
- 1 vejce
- 3 polévkové lžičky jemného cukru

### Ingredience na malinové pyrė:

- 70 g malin
- 1 polévková lžička cukru



Všechny ingredience by měly mít pokojovou teplotu.

Do misky přidejte ingredience na tvarohovou hmotu a důkladně promíchejte vidličkou.

Maliny rozmixujte například mixérem, a poté je propasírujte přes síto, abyste je zbavili semínek. Na hladké pyrė přidejte 1 lžičku cukru a promíchejte.

Připravte si standardní formu na koláčky a vložte tvarohovou hmotu s ingrediencemi do připravené formy. Na každý mini koláček dejte lžičku pyrė a jemně ho zatlačte dovnitř. Párátkem nebo špejlí vyrobte obrazce dle vaší fantazie.

Pečte při 150°C asi 25 minut v páře (na spodní stupeň trouby vložte zapékací misku s vařící vodou a nechte ji tam po celou dobu pečení).

Nechte vychladnout v mírně otevřené troubě, poté dejte na pár hodin do lednice, nejlépe přes noc. Ozdobte koláčky polevou se zlatým efektem a liofilizovanými malinami.



## Ciastka migdałowe

- 150 g masła
- 95 g cukru pudru
- 30 drobno posiekanych migdałów
- 1 duże jajko
- 250 g mąki pszennej
- 1 laska wanilii

## Mandlové sušenky

- 150 g másla
- 95 g moučkového cukru
- 30 jemně nasekaných mandlí
- 1 velké vejce
- 250 g pšeničné mouky
- 1 vanilkový lusk

Do miski dodać wszystkie składniki i dokładnie zagnieść. Uformować kulkę, owinąć w folie spożywczą i wstawić do lodówki na 1 godzinę.

Po tym czasie rozwałkować ciasto na placek o grubości ok. 5 mm. Wykroić szklanką krążki, następnie rozłożyć je na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i wstawić do nagrzanego piekarnika do temp. 180°C, piec około 10 minut.

Všechny ingredience dejte do mísy a důkladně prohněťte. Vytvarujte kouli, zabalte do potravinářské fólie a dejte na 1 hodinu do lednice.

Po této době těsto rozválejte válečkem na tloušťku cca 5 mm. Skleničkou vykrojte kolečka, poté je položte na plech vyložený pečicím papírem a vložte do předehřáté trouby na 180°C, pečte asi 10 minut.



## Mus z białej czekolady

- 80 g malin
- 250 g śmietany 36%
- 2 łyżeczki żelatyny
- 100 g białej czekolady

## Bílá čokoládová pěna

- 80 g malin
- 250 g smetany 36 %
- 2 lžičce želatiny
- 100 g bílé čokolády



Puree malinowe (zmiksowane i przetarte maliny) rozlać do malutkich form silikonowych i zamrozić. Żelatynę rozpuścić w zimnej wodzie. Czekoladę rozpuścić w kąpieli wodnej, dodać żelatynę i dokładnie wymieszać. Śmietanę ubić, dodać do niej czekoladę z żelatyną i delikatnie wymieszać. Gotową masę wlać do 3/4 wysokości silikonowej półkuli, wsadzić do niej jedną porcję zamrożonego puree malinowego, uzupełnić masą czekoladową. Na wierzch położyć upieczone ciastko migdałowe. Foremki z mussem wstawić do zamrażalnika do momentu całkowitego zamrożenia. Wyciągnąć z foremki, obrócić ciastkiem w dół i pozostawić do rozmrożenia.

Podawać z listkiem mięty polane np. sosem malinowym.

Malinové pyré (rozmixované a zbavené jadérek) nalejte do malinkých silikonových formiček a zmrazte. Želatínu rozpusťte ve studené vodě. Čokoládu rozpusťte ve vodní lázni, přidejte želatínu a důkladně promíchejte. Smetanu ušlehejte, přidejte čokoládu s želatínou a jemně promíchejte. Hotovou hmotu nalejte do 3/4 výšky silikonové polokoule, vložte do ní jednu porci mraženého malinového pyré a naplňte čokoládovou hmotou. Navrch dejte upečené mandlové koláčky. Formičky na pěnu dejte do mrazáku, dokud úplně nezmrznou. Vyjměte z formy, otočte koláčkem dolů a nechte rozmrazit.

Podávejte s lístkem máty a například s malinovou polevou.

## Pierogi z twarogiem kamiennogórskim

### Ciasto na pierogi:

- 600 g mąki pszennej
- 2 szczypty soli
- 400 ml wrzącej wody
- 60 g masła

### Farsz:

- 500 g twarogu kamiennogórskiego
- 500 g ziemniaków
- ok. 2 łyżeczki soli
- 1/2 łyżeczki zmielonego pieprzu ziółowego lub czarnego
- opcjonalnie: 1 mała cebula

### Do podania, do wyboru:

- gęsta śmietana 12%
- zeszkłona cebula na oleju lub smalcu
- smalec ze skwarkami

**Ciasto na pierogi:** Mąkę przesiał do miski, dodać sól. Do gorącej wody włożyć masło i roztopić, stopniowo wlewać do mąki, wymieszać łyżką. Wyłożyć na podsypaną mąką stolnicę. Zagniatać ciasto około 8–10 minut (aż będzie gładkie i elastyczne). Ciasto włożyć do miseczki, przykryć folią, odstawić na 30 minut.

**Farsz:** Ziemniaki obrać, opłukać, zagotować w osolonej wodzie. Ugotowane miękkie, gorące ziemniaki dokładnie utłuc tłuczkiem do ziemniaków. Powstała masa ma być gładka bez grudek.

Masę całkowicie ostudzić i odparować.

Twaróg pokruszyć, rozgnieść widelcem lub praską (sera nie mielimy w maszynce, bo nadzienie będzie zbyt rzadkie). Wymieszać z ziemniakami, doprawić solą i pieprzem. Cebulkę (jeśli dodajemy) pokroić w kostkę i zeszklić na maśle lub smalcu, dodać do nadzienia, wymieszać.

**Lepienie:** Ciasto pierogowe podzielić na 4 części. Rozwałkować po jednej części na placek, szklanką wycinać kółka z ciasta,

na środek nakładać po jednej pełnej łyżce farszu. Składać ciasto na pół i zlepiać dokładnie brzegi, uważając aby nadzienie nie dostało się w miejsce sklejenia. Gotowe pierogi układać na stolnicy lub blacie podsypanym mąką.

**Gotowanie:** W dużym garnku zagotować osoloną wodę (można dodać odrobinę oleju, by pierogi się nie sklejały). Do wrzącej wody włożyć pierwszą partię pierogów (około 15 sztuk). Po ponownym zagotowaniu wody już z pierogami, zmniejszyć ogień do średniego i gotować pierogi do czasu wypłynięcia na powierzchnię. Po wypłynięciu pierogów gotować je jeszcze przez około 1,5 minuty (wyłowić jednego pieroga łyżką cedzakową i sprawdzić palcem czy ciasto jest już miękkie, dokładny czas gotowania będzie zależał między innymi od grubości ciasta i wielkości pierogów). Pierogi wyławić łyżką cedzakową i układać na talerzach.

Gorące pierogi podawać polane tłuszczem z dodatkiem zeszkłonej cebuli, lub śmietaną.



## Pirohy s tvarohem ala Kamienna Góra

### Těsto na pirohy:

- 600 g pšeničné mouky
- 2 špetky soli
- 400 ml vroucí vody
- 60 g másla

### Nádivka:

- 500 g tvarohu z Kamienna Góra
- 500 g brambor
- asi 2 lžíce soli
- 1/2 lžíce mletého černého pepře nebo bylinného
- volitelné: 1 malá cibule

### Podáváme:

- s hustou smetanou 12 %
- se zesklivatělou cibulí na oleji nebo sádle
- se sádlem se škvarky

**Těsto na pirohy:** Mouku prosejte do mísy, přidejte sůl. Máslo dejte do horké vody a rozpusťte, postupně vlévejte do mouky, promíchejte lžící. Těsto položte na moukou vysypanou desku. Těsto hnětte asi 8–10 minut (dokud není hladké a konzistentní). Těsto dejte do mísy, zakryjte fólií a nechejte 30 minut odležet.

**Nádivka:** Brambory oloupejte, opláchněte a uvařte v osolené vodě. Uvařené, měkké, horké brambory rozmačkejte štouchadlem na brambory. Výsledná hmota by měla být hladká bez hrudek.

Hmotu zcela ochladte a odpařte.

Tvaroh rozdrťte, rozmačkejte vidličkou nebo prolisujte (sýr nemelte na mlýnku, protože náplň bude příliš řídká). Vmíchejte brambory, dochuťte solí a pepřem. Cibuli (pokud jste ji přidali) nakrájejte na kostičky a nechejte zpěnit na másle nebo sádle, přidejte do náplně a promíchejte.

**Příprava těsta:** Těsto na pirohy rozdělte na 4 díly. Jeden díl vyválejte na placku, z těsta skleničkou vykrajujte kolečka, na

střed dejte jednu lžici nádivky. Těsto přeložte napůl a okraje opatrně slepte k sobě, dejte pozor, aby se náplň nedostala do místa, kde se lepí. Hotové pirohy položte na moukou vysypanou desku nebo stůl.

**Vaření:** Ve velkém hrnci dejte vařit osolenou vodu (můžete přidat trochu oleje, aby se pirohy neslepily). První várku pirohů (asi 15 kusů) vložte do vroucí vody. Po opětovném uvaření vody s pirohy stáhněte plamen na střední a pirohy vařte, dokud nevyplavou na povrch. Jakmile pirohy vyplavou na povrch, vařte ještě asi 1,5 minuty (jeden piroh vyndejte děrovanou lžící a prstem zkontrolujte, zda je těsto již měkké, přesná doba vaření bude záviset mimo jiné na tloušťce těsta a velikosti pirohů). Pirohy vytáhněte děrovanou lžící a naservírujte je na talíře.

Horké pirohy podávejte přelité tukem (máslem) a zesklivatělou cibulkou nebo smetanou.

## *Kotlet schabowy po staropolsku moczone w mleku*

- 600 g schabu bez kości
- sól i pieprz
- 1 cebula
- mleko do namoczenia
- 2 łyżki mąki
- 5 łyżek bułki tartej
- 2 jajka
- smalec lub olej do smażenia



*Usunąć białą błonkę z mięsa, pokroić na grube plastry, następnie rozbić tłuczkiem. Rozbite mięso umieścić w miseczce z mlekiem, solą, pieprzem i plasterkami cebuli. Pozostawić na minimum dwie godziny, (można zrobić to dzień wcześniej i zostawić na całą noc w lodówce).*

*Wyjąć kotlety z mleka, osuszyć następnie przyprawić niewielką ilością soli i pieprzu. Kotlety otoczyć kolejno w mące, w roztrzepanym jajku i bułce tartej.*

*Smażyć na rozgrzanym tłuszczu. Około 5 minut na większym ogniu (po ok. 2,5 minuty na każdej stronie), po czym zmniejszyć ogień i smażyć kolejne 5 minut.*

## *Vepřová kotleta na starý polský způsob - naložená v mléce*

- 600 g vepřové panenky bez kosti
- sůl a pepř
- 1 cibule
- mléko na namáčení
- 2 lžíce mouky
- 5 lžic strouhanky
- 2 vejce
- sádlo nebo olej na smažení

*Z masa odstraňte bílé blány, nakrájejte na silné plátky a poté poklepejte paličkou. Nakrájené maso dejte do mísy s mlékem, solí, pepřem a plátky cibule. Nechte maso minimálně dvě hodiny odležet (můžete to udělat den předem a nechat přes noc v lednici).*

*Kotlety vyjměte z mléka, osušte, poté dochuťte trochou soli a pepřem. Kotlety obalte v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance.*

*Smažte na rozpáleném tuku asi 5 minut na při vyšší teplotě (asi 2,5 minuty z každé strany), poté plamen snižte a vařte dalších 5 minut.*

## *Młoda kapusta zasmażana z koperkiem i boczkem*

- 1 główka młodej zielonej kapusty
- sól i pieprz
- około 3/4 szklanki wody lub bulionu
- 1 łyżeczka miodu
- 1–2 łyżeczki soku z cytryny
- 140 g parzonego boczku  
(może być paczkowany pokrojony  
w plasterki)
- 1 łyżka masła
- 1 łyżka mąki
- pęczek koperku



*Kapustę opłukać, pokroić na 4 części, następnie posiekać na półcentymetrowe paski. Włożyć do garnka, doprawić solą i pieprzem, dodać wodę z rozpuszczonym miodem. Gotować pod przykryciem przez około 7–10 minut, czasami zamieszać. Pod koniec gotowania dodać sok z cytryny.*

*W międzyczasie na patelni podsmażyć pokrojony w kosteczkę boczek (około 5 minut), pod koniec smażenia dodać łyżkę masła i mąkę, całość smażyć przez około minutę. Podlewać wodą z kapusty, mieszając aż mąka się rozpuści. Zasmażkę z boczkiem przelać do garnka z kapustą, wymieszać i zagotować. Na koniec dodać posiekany koperk.*

## *Mladé zelí smažené s koprem a slaninou*

- 1 hlávka mladého zeleného zelí
- sůl a pepř
- asi 3/4 šálku vody nebo vývaru
- 1 lžička medu
- 1–2 lžičky citronové šťávy
- 140 g dušené slaniny  
(může být nakrájená na kostičky)
- 1 polévková lžička másla
- 1 polévková lžička mouky
- svazek kopru

*Zelí opláchněte, nakrájejte na 4 části a poté nakrájejte na půlcentimetrové proužky. Vložte je do hrnce, ochuťte solí a pepřem, přidejte vodu s rozpuštěným medem. Vařte přikryté 7–10 minut, občas promíchejte. Na konci vaření přidejte citronovou šťávu.*

*Mezitím si na pánvi orestujte na kostičky nakrájenou slaninu (restujte asi 5 minut), ke konci smażení přidejte lžičku másla a mouky, vše opékejte asi minutu. Zelí zalejte vodou, míchejte, dokud se mouka nerozpustí. Jíšku se slaninou nalejte do hrnce se zelím, promíchejte a přiveďte k varu. Nakonec přidejte nasekaný kopr.*

## Młode ziemniaki pieczone z gzikiem

- kilka dużych ziemniaków
- 500 g twarogu półtłustego
- 400 g śmietany 18%
- sól, pieprz
- pęczek koperku
- 1 ząbek czosnku



Dokładnie umyte ziemniaki, zawinąć w folię aluminiową (każdego osobno) i ułożyć na blaszce. Wstawić do piekarnika, nagrzanego do temperatury 200°C, (grzać góra-dół). Piec ok. godziny (czas zależy od wielkości ziemniaków).

Twarożek przełożyć do miski, dodać posiekany koperek, wycisnąć ząbek czosnku, sól, pieprz oraz śmietanę. Wszystko rozdrabniać widelcem i mieszać.

Upieczonego ziemniaka przełożyć na talerz, pokroić na cztery części (nie do końca przecinając). Następnie lekko go ponaciskać i otworzyć, do pęknięcia włożyć

twarożek, można posypać przyprawami i świeżymi ziołami.

## Nové brambory pečené s gzikou

- několik velkých nových brambor
- 500 g polotučného tvarohu
- 400 g smetany 18 %
- sůl pepř
- svazek kopru
- 1 stroužek česneku

Důkladně omyté brambory zabalte do alobalu (každé zvlášť) a dejte na pekáč. Vložte do trouby předehřáté na 200 °C (zahřívejte horní i dolní část trouby). Pečte asi hodinu (čas závisí na velikosti brambor).

Tvaroh dejte do mísy a přidejte nasekaný kopr a prolisovaný stroužek česneku, osolte, opepřete a přidejte smetanu. Vše rozdrťte vidličkou a promíchejte.

Upečenou bramboru dejte na talíř, prořízněte na čtyři části (ale aby nebyla úplně rozkrojená). Poté bramboru lehce přitlačte a rozevřete, do mezery vložte tvaroh, posypte kořením a čerstvými bylinkami.

## *Drożdżówki z serem i marmoladą*

- 2,5 szklanki mąki
- 1 szklanka mleka
- 1 jajko
- 60 g masła
- 1/2 szklanki cukru pudru
- 15 g drożdży
- szczypta soli

### **Nadzienie:**

- 1/2 szklanki marmolady
- 200 g białego sera
- 1 jajko
- 2 łyżki cukru
- łyżka budyniu waniliowego

### **Dodatkowo:**

- jajko
- 1/2 łyżki cukru pudru

*Masło rozpuścić. Mleko lekko podgrzać dodać łyżeczkę cukru pudru, łyżkę mąki i drożdże. Rozmieszać i odstawić na 15 minut. Po tym czasie wlać rozczyń do przesianej mąki, dodać resztę cukru pudru, sól i jajko. Wyrabiać ciasto powoli dolewając wystudzone masło. Kiedy ciasto będzie się odklejać od ścianek miski, przestać wyrabiać. Miskę przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce do czasu aż ciasto wyrośnie (ok. godz.).*

*W tym czasie przygotować nadzienie: ser wymieszać z jajkiem, cukrem i budyniem, przelać do szprycy lub rękawa cukierniczego. Wyrośnięte ciasto rozwałkować na podsypanej mąką stolnicy. Wyciąć z ciasta 10 kółek dosyć dużych np. kubkiem. Resztę ciasta podzielić na 20 waleczków. Na blaszce do pieczenia wyścielonej papierem ułożyć kółeczka z ciasta. Po dwa waleczki zaplatać wokół siebie i ułożyć wokół kółka zostawiając miejsce na środku. Na środek wycisnąć masę serową lub marmoladę wycisnąć w „oczka” zaplecionych waleczków. Drożdżówki posmarować rozbełtanym jajkiem.*

*Wstawić do piekarnika nagrzanego do 220°C i piec do zrumienienia, około 15 minut. Po wystudzeniu posypać cukrem pudrem.*



## *Buchty se sýrem a marmeládou*

- 2,5 hrnku mouky
- 1 sklenice mléka
- 1 vejce
- 60 g másla
- 1/2 šálku moučkového cukru
- 15 g droždí
- špetka soli

### **Nádivka:**

- 1/2 šálku marmelády
- 200 g bílého sýra
- 1 vejce
- 2 polévkové lžíce cukru
- lžíce vanilkového pudinku

### **Dodatečné ingredience:**

- vejce
- 1/2 lžíce moučkového cukru

*Rozpusťte maslo. Mléko mírně zahřejte, přidejte lžici moučkového cukru, lžici mouky a kvásek. Promíchejte a nechejte 15 minut odstát. Po uplynutí této doby vlejte kvásek do prosáté mouky, přidejte zbytek moučkového cukru, sůl a vejce. Těsto pomalu hněťte a zalévejte vychlazeným rozpuštěným máslem. Když se těsto začne odlepovat od stěn mísy, přestaňte hněst. Mísu přikryjte utěrkou a dejte na teplé místo, dokud těsto nevykyne (asi hodinu).*

*Mezitím si připravte náplň: Sýr smíchejte s vejcem, cukrem a pudinkem, dejte do cukrářské stříkačky nebo sáčku. Těsto rozválejte na moukou vysypané desce. Z těsta vykrájejte 10 docela velkých koleček, např. hrnkem. Zbytek těsta rozdělte na 20 válečků. Na plech vyložený papírem na pečení vyskládejte kolečka. Zapleťte kolem sebe dvě ruličky a umístěte je kolem kruhu, uprostřed nechte místo. Do „oček” zapletených rohlíčků uprostřed vmáčkněte sýr nebo marmeládu. Buchty potřete rozšlehaným vejcem. Vložte do trouby vyhřáté na 220 °C a pečte dozlatova, asi 15 minut.*

*Po vychladnutí posypte moučkovým cukrem.*

## Kawiorowe jajka

- 10 szt. jajek
- 25 g kawioru
- 250 g śmietanowo-mleczny krem do smarowania lub majonez
- 100 g czerwonej papryki
- pietruszka do dekoracji

## Kaviárová vejce

- 10 ks vajec
- 25 g kaviáru
- 250 g smetany a mléčné pomazánky nebo majonéza
- 100 g červené papriky
- petržel na ozdobu

Jajka dobrej jakości ugotować na twardo, następnie obrać ze skorupki i przekroić na pół. Przyozdobić śmietanowo mlecznym kremem, kawiozem, papryką i pietruszką.

Podawać na sałacie.

Kvalitní vejce uvařte natvrdo, poté oloupejte skořápky a rozkrojte je napůl. Ozdobte vejce smetanovým mléčným krémem, kaviárem, paprikou a petrželkou.

Podávejte na listu hlávkového salátu.



## Knedle na droždžach

- 620 g mleka
- 20 g drożdży
- 850 g mąki krupczatki
- 20 g soli
- 1 żółtko
- 3 szt. bułki kajzerki

## Kváskové knedlíky (houskové)

- 620 g mléka
- 20 g droždí
- 850 g hladké mouky
- 20 g soli
- 1 žloutek
- 3 ks pečiva – kaiserky (housky)



Drożdże z odrobiną cukru i mąki zalać podgrzanym mlekiem i pozostawić do wyrośnięcia.

Mąkę przesiać, dodać sól, żółtko wymieszane z pozostałym mlekiem i wyrośniętymi drożdżami, wyrabiać ciasto, do którego dodać pokrojoną w kostkę bułkę.

Gotowe ciasto pozostawić do wyrośnięcia pod przykryciem. Po wyrośnięciu pokroić na kawałki, uformować podłużne knedle (o kształcie małej bagietki) o długości około 20 cm i wrzucić do wrzącej lekko osolonej wody. Gotować ok. 10–15 minut. Obracać knedle podczas gotowania.

Ugotowane knedle wyjąć, nakłuć widelcem (aby para wyparowała), gorące pokroić w plastry.

Pokrojone plastry podawać na ciepło z sosem np. grzybowym, gulaszem lub roztopionym masłem albo smalcem z cebulką i skwarkami.

Droždí s trochou cukru a mouky zalejte ohřátým mlékem a nechejte vykynout.

Mouku prosejte, přidejte sůl, žloutek rozmíchaný se zbylým mlékem a vykynutým kváskem, zadělejte těsto, do kterého přidejte na kostičky nakrájenou housku.

Hotové těsto nechejte přikryté vykynout. Po vykynutí nakrájejte na kousky a vytvořte podlouhlé knedlíky (ve tvaru malé bagety) dlouhé asi 20 cm a vkládejte do vroucí, mírně osolené vody. Vařte 10–15 minut. Během vaření knedlíky otáčejte.

Uvařené knedlíky vyjměte, propíchejte špejlí (aby se odpařila pára) a horké nakrájejte na plátky.

Nakrájené plátky podávejte teplé s omáčkou, např. houbovou, dušeným nebo rozpuštěným máslem či sádlem s cibulí a škvarky.

## *Polędwica w sosie śmietanowym*

- 1 polędwiczka wieprzowa (ok. 500 g)
- 50 g słoniny
- 250 g włoszczyzny
- sól
- pieprz
- ziele angielskie
- liść laurowy i tymianek
- 10 łyżek oleju
- 1 cebula
- 3 szklanki wody
- cytryna
- 50 g octu
- 50 g masła
- 150 g mąki
- 500 g śmietany

*Cebulę pokroić w plastry, lekko podsmażyć na oleju, dodać mięso posypane solą i pieprzem, krótko je podsmażyć i lekko podlać wodą. Do mięsa dodać pieprz i ziele angielskie, liść laurowy i tymianek oraz dokładnie opłukaną cytrynę, pokrojoną w plastry, skropić octem, przykryć i delikatnie dusić pod przykryciem. Podczas duszenia mięso odwrócić, polać sosem i dolać wodę.*

*Miękkie mięso wyjąć, sos zagęścić lekką pastą przygotowaną z masła i przesianej mąki, rozcieńczyć wodą, dokładnie wymieszać i powoli gotować ok. 20 min. mieszając od czasu do czasu. Pod koniec gotowania dodać śmietanę (do śmietany wcześniej należy dodać trochę sosu by ją zahartować), szybko zamieszać i poprawić do smaku.*

*Sos można przecedzić.*



## *Svičková na smetanové omáčce*

- 1 vepřová panenka (cca 500 g)
- 50 g slaniny
- 250 g zeleniny
- sůl
- pepř
- nové koření
- bobkový list a tymián
- 10 lžic oleje
- 1 cibule
- 3 sklenice vody
- citron
- 50 g octa
- 50 g másla
- 150 g mouky
- 500 g smetany

*Cibuli nakrájejte na plátky, nechte zpěnit na oleji, přidejte maso posypané solí a pepřem, krátce orestujte a mírně podlijte. K masu přidejte pepř a nové koření, bobkový list a tymián a důkladně opláchnutý citron, nakrájený na plátky, zakápněte octem, přikryjte a pod pokličkou duste doměkka. Během dušení maso obračejte, přelévejte omáčkou a podlévejte vodou.*

*Měkké maso vyjměte, omáčku zahustěte světlou jíškou z másla a prosáté mouky, zředte vodou, důkladně promíchejte a zvolna vařte asi 20 minut a čas od času promíchejte. Ke konci vaření přilejte smetanu (do smetany je třeba předem přidat trochu omáčky, aby ztuhla), rychle promíchejte a dochuťte.*

*Omáčku můžete i přecedit.*



## *Knedle z owocami*

- 500 g ugotowanych ziemniaków
- 300 g mąki pszennej
- 2 jajka
- szczypta soli
- szczypta cukru
- ok. 400 g owoców  
(mogą to być truskawki, jagody)



Ziemniaki przecisnąć przez praskę, dodać mąkę, jajka, szczyptę soli i cukru. Zagnieść ciasto (ciasto powinno być elastyczne). Z ciasta uformować walek, pokroić go na części i z każdej w dłoni uformować placuszek. Na środek każdego placuszka umieścić umyte owoce. Jeśli owoce są dość kwaśne dodać do każdego knedelka odrobinę cukru. Knedle z owocami zlepić, formować kulki wielkości orzecha włoskiego, odkładać na opruszonej mąką stolnicy.

Zagotować dużą ilość wody, lekko ją osolić, wrzucić knedle. Gdy woda ponownie się zagotuje zmniejszyć ogień i gotować przez ok. 5 minut licząc od czasu wypłynięcia knedli na powierzchnię. Wyjąć łyżką cedzakową i ułożyć na talerzach, przed podaniem zlać wodę z talerzy.

*Możliwość podania:*

- z bułką tartą zrumienioną na maśle,
- ze śmietaną wymieszaną z cukrem wanilinowym i cukrem pudrem, z dodatkiem cynamonu,
- z rozpuszczonym masłem z dodatkiem pokruszonych orzechów.

## *Ovocné knedlíky*

- 500 g vařených brambor
- 300 g pšeničné mouky
- 2 vejce
- špetka soli
- špetka cukru
- cca 400 g ovoce  
(mohou to být jahody, borůvky)

Brambory prolisujte přes lis, přidejte mouku, vejce, špetku soli a cukr. Uhnětte těsto (těsto by mělo být elastické – správné konzistence). Z těsta vytvarujte váleček, nakrájejte na díly a každý ručně vytvarujte na placičku. Do středu každé placičky položte umyté ovoce. Pokud je ovoce dost kyselé, přidejte do každého knedlíku trochu cukru. Vytvořte ovocné knedlíky, a to tak, že vytvarujete kuličky o velikosti vlašského ořechu a položíte je na moukou vysypanou desku.

Uvařte velké množství vody, lehce osolte, přidejte knedlíky. Až se voda začne vařit, stáhněte plamen a vařte asi 5 minut od doby, až knedlíky vyplavou na povrch. Vyjměte knedlíky děrovanou lžící a položte je na talíře, před podáváním slijte vodu z talířů.

*Knedlíky je možné podávat:*

- se strouhankou orestovanou na másle
- se smetanou smíchanou s vanilkovým cukrem a moučkovým cukrem, s přídavkem skořice
- s rozpuštěným máslem a drcenými ořechy

## Ciasto parzone na ptysie z budyniem waniliowym

- 1 szklanka wody (250 ml)
- 90 g masła
- 1 szklanka mąki pszennej
- 4 jajka
- 1/3 łyżeczki soli

### Větrníky z odpalovaného těsta s vanilkovým pudinkem (ve tvaru labutě)

- 1 sklenice vody (250 ml)
- 90 g másla
- 1 šálek pšeničné mouky
- 4 vejce
- 1/3 lžičky soli

W rondelku zagotować wodę z masłem i solą. Na gotującą się wodę wsypać mąkę i cały czas mieszać ciasto drewnianą łyżką, nie ściągając z palnika, przez około 2–3 minuty (ciasto jest gotowe, gdy ma szklisty wygląd i odchodzi od ścianek garnka). Zdjąć z palnika, pozostawić do przestudzenia. Następnie dodać po jednym jajku, cały czas miksować, ucierać do połączenia i uzyskania gładkiego, jednolitego ciasta. Ciasto parzone przełożyć do rękawa cukierniczego. Wycisnąć na blachę (wyłożoną uprzednio papierem do pieczenia) okrągłe ciastka o szerokości około 4 cm.

Piec w temperaturze 200°C przez około 25–30 minut. Gotowe ptysie powinny być chrupiące z wierzchu i po bokach. Wyjąć, wystudzić.



V hrnci dejte vařit vodu, máslo a sůl. Vroucí vodou zalejte moukou a těsto stále míchejte vařečkou, asi 2–3 minuty nesnímejte z plotny (těsto je hotové, když má sklovitý vzhled a odlepuje se od stěn hrnce). Sundejte z plotny a nechte vychladnout. Poté přidejte jedno vejce po druhém, stále míchejte, dokud se ingredience nespojí a nezískáte hladké, jednotné těsto. Uvařené těsto vložte do cukrářského návleku. Na plech (předtím vyložený pečicím papírem) vytvořte kulaté větrníky (ve tvaru labutě) široké asi 4 cm.

Pečte na 200°C asi 25–30 minut. Hotové větrníky by měly být křupavé nahoře a po stranách. Vyndejte a vychladte je.



## Budyn' waniliowy

- 500 ml mleka
- ziarenka wydrążone z 1 laski wanilii
- 5 dużych żółtek
- 80 g cukru
- 30 g mąki pszennej
- 30 g skrobi ziemniaczanej

### Vanilkový pudink

- 500 ml mléka
- zrna, vydlabaná z 1 vanilkového lusku
- 5 velkých žloutků
- 80 g cukru
- 30 g pšeničné mouky
- 30 g bramborového škrobu

Mleko z ziarenkami wanilii zagotować i natychmiast odstawić na bok.

Żółtka z cukrem zmiksować do białości. Dodać mąkę pszenną, skrobię ziemniaczaną, dalej miksować aż do uzyskania gładkiej masy. Do masy dodać 100 ml gorącego mleka, miksować do czasu połączenia. Gotowy budyn' przełożyć do rękawa cukierniczego.

Każdego ptysia przekroić w poprzek na pół. Na dolną część ptysia wcisnąć budyn' a następnie delikatnie przykryć go górą ptysia. Gotowe do jedzenia ptysie można przed podaniem oprószyć cukrem pudrem.

Mléko svařte s vanilkovými semínky a ihned odstavte.

Žloutky smíchejte s cukrem do běla. Přidejte pšeničnou mouku, bramborový škrob, dále míchejte, dokud nebude hmota hladká. Do hmoty přidejte 100 ml horkého mléka, míchejte, dokud se nespojí. Hotový pudink vložte do cukrářského návleku.

Každý koláček rozřízněte na polovinu. Pudink dejte na spodní část koláčku, a poté jej jemně přikryjte vrškem koláčku. Hotové koláčky můžete před podáním posypat moučkovým cukrem.

## Serowa rolada z warzywami

- 400 g sera gouda
- 100 g miękkiego masła
- 200 g serka topionego o neutralnym smaku
- 1/2 żółtej papryki
- 1/2 czerwonej papryki
- 2–3 jajka ugotowane na twardo
- 3 ogórki konserwowe
- 1/2 puszki mieszanki groszku i kukurydzy
- sól
- pieprz



Ser żółty wyłożyć do mocnego woreczka strunowego. Do garnka nalać wrzącej wody i włożyć woreczek z serem. Wody powinno być na tyle, by ser był cały zanurzony. Pozostawić tak ser do rozpuszczenia na około 40 minut. W międzyczasie ser można obrócić w woreczku tak, by równo się rozpuszczał. Warto również w połowie czasu wymienić wodę, by cały czas była gorąca.

Ogórki pokroić w drobną kostkę, przełożyć je na sito i pozostawić do ocieknięcia. Jajka ugotować na twardo, obrać ze skorupki i pokroić w kostkę. Pozbawione gniazd nasiennych papryki również pokroić w kostkę. Groszek i kukurydzę osączyć na sicie. Miękkie masło utrzeć razem z serkiem topionym. Dodać pozostałe składniki. Doprawić solą oraz pieprzem. Miękkie ser wyjąć

z wody (i z woreczka). Na blacie kuchennym rozłożyć arkusz papieru do pieczenia i wałkować na nim ser na prostokąt o grubości około 0,5 cm. Na serze rozproszyc farsz. Jeden bok pozostawić pusty (podczas zwinania część farszu przemieści się w tamtą stronę). Zwinąć w roladę.

Roladę owinać papierem do pieczenia, włożyć do lodówki na całą noc. Schłodzoną pokroić na plasterki. Podawać dobrze schłodzoną z sosem czosnkowym lub koperkowym.

## Sýrová roláda se zeleninou

- 400 g sýra Goudy
- 100 g změkklého másla
- 200 g taveného sýra neutrální chuti
- 1/2 žluté papriky
- 1/2 červené papriky
- 2–3 vejce natvrdo
- 3 nakládané okurky
- 1/2 plechovky směsi hrášku a kukuřice
- sůl
- pepř

Vložte sýr do pevného igelitového sáčku. Do hrnce nalejte vroucí vodu a vložte sáček se sýrem. Vody by mělo být tolik, aby byl sýr zcela ponořený. Sýr nechejte asi 40 minut ve vodě, než se rozpustí. Mezitím lze sýr v sáčku obracet, aby se rovnoměrně rozpustil. Vyplatí se také vyměnit vodu, a to tak, aby byla stále teplá.

Okurky nakrájejte na malé kostičky, dejte na síto a nechejte okapat. Vejce uvařte natvrdo, oloupejte skořápky a nakrájejte na kostičky. Papriky také nakrájejte na kostičky, hrášek a kukuřici nechte okapat na sítu. Přidejte máslo do taveného sýru. Přidejte zbývající ingredience. Dochutěte solí a pepřem.

Vyjměte měkký sýr z vody (a ze sáčku). Na kuchyňskou linku rozprostřete list pečicího papíru a sýr na něm vyválejte na obdélník o tloušťce asi 0,5 cm. Nádivku rozetřete na sýr. Jednu stranu nechte prázdnou (při válání se část náplně přesune na tuto stranu). Stočte do rolády.

Roládu zabalte pečicím papírem, dejte přes noc do lednice. Vychlazenou roládu nakrájejte na plátky. Podávejte dobře vychlazenou s česnekovou nebo koprovou omáčkou.

## Terrina z kurczaka

- 250 g filetów z piersi kurczaka
- 100 g śmietany 33%
- 1 łyżeczka przyprawy do grilla
- 3 łyżeczki żelatyny
- 100 g marchewki
- 200 g pieczarek
- sól
- pieprz
- 1 łyżka posiekanej pietruszki



Filety z piersi kurczaka umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym i pociąć na mniejsze kawałki. Pieczarki oczyścić i osuszyć, marchew oczyścić, ugotować i pokroić na kawałki. Mięso wraz z pieczarkami i marchewką zmielić w maszynce. Do masy dodać śmietankę, żółtka, posiekaną pietruszkę, pieprz, przyprawę do grilla, sól i żelatynę. Całość wymieszać. Ubitą pianę z białek dodać do zmielonej masy i delikatnie wymieszać. Keksówkę wyłożyć folią i natłuścić oliwą, następnie napełnić masą i wygładzić wierzch.

Keksówkę położyć na blaszce do pieczenia i wstawić do piekarnika rozgrzanego do 200°C. Do blachy wlać wrzątek. Mięso piec przez około 45 minut, co jakiś czas dolewać wrzątek do blachy. (Pieczeń ma się piec w kąpielii wodnej).

Przed podaniem terrinę schłodzić w lodówce.

Terrinę podawać z sosem czosnkowym, posypaną pietruszką lub koperkiem.

## Kuřecí terina

- 250 g kuřecích prsních řízků
- 100 g smetany 33 %
- 1 lžíce grilovacího koření
- 3 lžičky želatiny
- 100 g mrkve
- 200 g hub
- sůl
- pepř
- 1 polévková lžíce nasekané petrželky

Kuřecí prsní řízky omyjte, osušte papírovou utěrkou a nakrájejte na menší kousky. Houby očistěte a osušte, mrkev očistěte, uvařte a nakrájejte na kousky. Maso, houby a mrkev namelte v kuchyňském robotu. Do směsi přidejte smetanu, žloutky, nasekanou petrželku, pepř, grilovací koření, sůl a želatínu. Vše promíchejte. K mleté hmotě přidejte ušlehaný bílek a jemně promíchejte. Směs přikryjte alobalem a potřete olivovým olejem, poté naplňte hmotou a povrch uhladte.

Směs dejte na plech a vložte do trouby předehřáté na 200°C. Nalejte vroucí vodu do pekáče. Maso peče asi 45 minut, občas na plech podlévejte vařící vodou (Terina se má péct ve vodní lázni).

Terinu před podáváním vychladte v lednici.

Terinu podávejte s česnekovou omáčkou, posypanou petrželkou nebo koprem.

## Pierogi z truskawkami

### Ciasto na pierogi:

- 600 g mąki pszennej
- 2 szczypty soli
- 400 ml wrzącej wody
- 60 g masła

### Farsz:

- ok. 200 g truskawek

### Do podania:

- 200 g jogurtu greckiego lub śmietany 12% lub 18%
- cukier puder
- roztopione masło do polania



**Ciasto na pierogi:** Mąkę przesiał do miski, dodać sól. Do gorącej wody włożyć masło i roztopić, stopniowo wlewać do mąki, mieszać wszystko łyżką. Połączyć składniki i wyłożyć je na podsypaną mąką stolnicę. Zagniatą ciasto przez około 8–10 minut aż będzie gładkie i plastyczne. Ciasto włożyć do miseczki, przykryć folią, odstawić na 30 minut.

**Farsz:** Małe truskawki pokroić na połówki, większe na ćwiartki. Można je dodatkowo wymieszać z łyżką mąki ziemniaczanej.

**Lepienie:** Ciasto rozwałkować na grubość ok. 0,5 cm, szklanką wycinać kółka z ciasta, na środek kółka kłaść truskawki. Składać ciasto na pół i zlepiać dokładnie brzegi pierożków, układać je na stolnicy lub blacie podsypanym mąką.

**Gotowanie:** W większym garnku zagotować wodę bez dodatku soli.

Do wrzącej wody włożyć pierwszą partię pierogów (około 15 sztuk). Po ponownym zagotowaniu wody już z pierogami zmniejszyć ogień do średniego i gotować pierożki do miękkości ciasta, przez około 2,5 minuty licząc od czasu wypłynięcia na powierzchnię wody. Wylawiać łyżką cedzakową i układać na talerzach.

Podawać z posłodzoną śmietaną lub roztopionym masłem posypane cukrem pudrem.

## Pirohy s jahodami

### Těsto na pirohy:

- 600 g pšeničné mouky
- 2 špetky soli
- 400 ml vroucí vody
- 60 g másla

### Nádivka:

- asi 200 g jahod

### Doplňkové ingredience k podávání:

- 200 g řeckého jogurtu nebo 12% nebo 18% smetany
- moučkový cukr
- rozpuštěné máslo na polití

**Těsto na pirohy:** Mouku prosejte do mísy, přidejte sůl. Máslo dejte do horké vody a rozpusťte, postupně vlévejte do mouky, vše promíchejte lžící. Ingredience smíchejte a dejte na moukou vysypanou desku. Těsto hnětte asi 8–10 minut, dokud nebude hladké a plastické. Těsto dejte do mísy, zakryjte fólií a nechejte 30 minut odležet.

**Nádivka:** Malé jahody nakrájejte na půlky, větší jahody na čtvrtky. Můžete je navíc smíchat se lžící bramborové mouky.

**Zpracování těsta:** Těsto rozválejte na tloušťku asi 0,5 cm, skleničkou z těsta vykrajujte kolečka, do středu kolečka dejte jahody. Těsto přeložte napůl a okraje pirohů opatrně slepte k sobě, položte na moukou vysypaný plech nebo na stůl.

**Vaření:** Ve větším hrnci dejte vařit vodu bez přidání soli.

První várku pirohů (asi 15 kusů) vložte do vroucí vody. Jakmile voda začne vřít, stáhněte plamen na střední teplotu a pirohy vařte do změknutí těsta asi 2,5 minuty od doby, kdy pirohy vyplavou na hladinu vody. Vylovte děrovanou lžící a položte na talíře.

Podávejte se slazenou smetanou nebo rozpuštěným máslem, posypané moučkovým cukrem.

## Smażony ser

- 4 plastry wybranego sera żółtego (o grubości ok 1 cm)
- 2 jajka
- 1/3 opakowania panieru kukurydzianego
- 1 l oleju

## Smažený sýr

- 4 plátky žlutého sýra (asi 1 cm silné)
- 2 vejce
- 1/3 balíčku kukuřičné strouhanky
- 1 l oleje

Jajka roztrzepać, na drugi talerz wysypać panier. Obtoczyć plastry sera najpierw w jajku, a później w panierce. Operację powtórzyć. Opanierowane, rozłożone na desce plastry sera włożyć na 20 minut do zamrażarki. W garnku lub głębokiej patelni rozgrzać olej. Najłatwiej sprawdzić czy temperatura jest odpowiednia wrzucając odrobinę panierki – jeśli natychmiast zacznie się smażyć i wypłynie, to już jest ten moment. Smażyć ser na złoto, następnie przełożyć na ręcznik papierowy, aby odsączyć nadmiar tłuszczu.

Vejce rozklepněte, do druhého talíře dejte strouhanku. Plátky sýra obalte nejprve ve vejci a poté ve strouhance. Postup ještě jednou opakujte. Zabalené a rozložené plátky sýra dejte na 20 minut do lednice. V hrnci nebo hluboké pánvi rozehřejte olej. Nejjednodušší způsob, jak zkontrolovat, zda je teplota správná, je přidat trošku strouhanky - pokud se okamžitě začne smažit, je to ta pravá chvíle. Sýr opečte dozlatova, a poté jej dejte na papírovou utěrku, aby se odsál přebytečný tuk.



## Sos tatarski

Grzybki i ogórek kroimy w bardzo drobną kostkę. Wszystkie składniki mieszamy.

Houby a okurku nakrájíme na velmi malé kostičky. Všechny ingredience pečlivě smícháme.

- 4 łyżki majonezu
- pół łyżeczki musztardy
- kilka grzybków marynowanych
- 1 średniej wielkości kiszony ogórek
- 1/3 łyżeczki curry

## Tatarská omáčka

- 4 lžíce majonézy
- půl lžičky hořčice
- pár nakládaných hub
- 1 středně velká nakládaná okurka
- 1/3 lžičky kari



## *Jablka zapiekane pod kruszonką z lodami waniliowymi*

- 1,5 kg jabłek
- 2 łyżki rodzynek
- 2 łyżki rumu (opcjonalnie)
- 1/2 łyżeczki mielonego cynamonu

### **Kruszonka:**

- 90 g masła
- 125 g mąki
- 80 g cukru pudru (lub drobnego brązowego)
- szczypta soli
- lody waniliowe



Rodzynki włożyć do miseczki, zalać rumem (opcjonalnie) lub wodą, wymieszać i odstawić. Przygotować kruszonkę: na płaski talerz wyłożyć masło, mąkę, cukier i sól. Kroić wszystkie składniki nożem na jak najmniejsze kawałeczki, aż drobinki masła pokryją się mąką z cukrem.

Piekarnik nagrzać do 180°C. Naczynie żaroodporne (ok. 20 x 30 cm) grubo wysmarować masłem. Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki i wykroić gniazda nasienne. Każdą ćwiartkę jabłka pokroić na 4 części i rozłożyć w naczyniu.

Rodzynki odsączyć, ułożyć na jabłkach i oprószyć cynamonem. Owoce równomiernie posypać kruszonką. Wstawić do nagrzanego piekarnika i piec przez około 35–40 minut lub do czasu aż kruszonka będzie dobrze zrumieniona i złocista.

Podawać z lodami waniliowymi.

## *Jablka piecena s drobenkou a s vanilkovou zmrzlinou*

- 1,5 kg jabłek (nejlépe renetu nebo jiného dobrého na pečení)
- 2 lžíce rozinek
- 2 lžíce rumu (volitelně)
- 1/2 lžičky mleté skořice

### **Drobenka:**

- 90 g másla
- 125 g mouky
- 80 g moučkového cukru (nebo jemného hnědého cukru)
- špetka soli
- vanilková zmrzlina

Rozinky dejte do misky, zalijte rumem (volitelně) nebo vodou, promíchejte a odstavte. Připravte si drobenku: na plochý talíř dejte máslo, mouku, cukr a sůl. Pomocí nože nakrájejte všechny ingredience na malé kousky, dokud se částice másla nepokryjí moukou a cukrem.

Troubu předehřejte na 180°C. Žáruvzdornou formu (cca 20 x 30 cm) vymažte máslem. Jablka oloupeme, nakrájíme na čtvrtky a vydlabeme semínka. Každou čtvrtku jablka nakrájejte na 4 kusy a vložte do misky. Rozinky scedíme, dáme na jablka a posypeme skořicí. Ovoce rovnoměrně posypeme drobenkou. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme asi 35–40 minut nebo dokud není drobenka dobře opečená a dozlatova.

Podáváme s vanilkovou zmrzlinou.

## Kopytka

- 1 kg ziemniaków
- 200 g mąki
- 1 jajko
- 1 łyżeczka soli

## Válečky

- 1 kg brambor
- 200 g mouky
- 1 vejce
- 1 lžička soli

Ziemniaki obrać i ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić i od razu rozgnieść praską na idealnie gładkie puree. Przełożyć do miski i całkowicie ostudzić. Dodać mąkę, jajko oraz szczyptę soli. Połączyć składniki w jednolite ciasto. Wyłożyć na stolnicę posypaną mąką i podzielić na 6 części. Z każdej części uformować waleczek grubości kciuka, obtaczając go w mące. Walek lekko spłaszczyć i pociąć nożem na kawałki o szerokości ok. 1,5–2 cm.

Gotować partiami: wkładać na gotującą i osoloną wodę w dużym garnku i gotować przez ok. 3 minuty licząc od czasu wypłynięcia na powierzchnię lub do miękkości. W trakcie gotowania delikatnie przemieszać wodę drewnianą łyżką sprawdzając czy kopytka nie przykleiły się do dna. Wyławiać łyżką cedzakową i wyłożyć na talerze.

Podawać np. z sosem grzybowym, polane masłem, ze smażoną cebulą i skwarkami z boczku lub słoniny.



Brambory obrat a uvařit v osolené vodě. Scedte a ihned rozmačkejte lisem na dokonale hladké pyré. Přendejte do misky a zcela vychladněte. Přidejte mouku, vejce a špetku soli. Ingredience spojte v hladké těsto. Dáme na pomoučený vál a rozdělíme na 6 dílů. Z každého kusu vytvarujeme váleček o tloušťce palce a obalíme jej v mouce. Váleček lehce zploštíme a nakrájíme nožem na kousky široké cca 1,5–2 cm.

Vařte po dávkách: do velkého hrnce dejte vroucí osolenou vodu a vařte cca 3 minuty od vyplavení na povrch nebo do změknutí. Během vaření vodu jemně mícháme vařečkou a kontrolujeme, zda se válečky nepřichytávají ke dnu. Vylovte děrovanou lžící a položte na talíře.

Podávejte např. s houbovou omáčkou, posypanou maslem, smaženou cibulkou a škvarky ze slaniny nebo vepřového sádla.

## Sos grzybowy

- garść suszonych grzybów, około 25 g
- 2 łyżki masła
- 1 łyżka oleju roślinnego
- 1 mała cebula
- 1 listek laurowy i ziele angielskie
- 1 łyżka posiekanej natki pietruszki lub koperku
- 1/4 szklanki śmietanki

## Houbová omáčka

- hrst sušených hub, asi 25 g
- 2 lžíce másla
- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
- 1 malá cibule
- 1 bobkový list a nové koření
- 1 lžíce nasekané petrželky nebo kopru
- 1/4 šálku smetany



Grzyby włożyć do rondelka, zalać 1 szklanką zimnej wody lub bulionem grzybowym i odstawić na całą noc do namoczenia. Wyjąć z wody (wodę zachować) i pokroić na mniejsze kawałki.

Na oleju z masłem zeszklić cebulę, następnie dodać grzyby i chwilę razem podsmażyć mieszając.

Następnie wlać wodę z grzybów, doprawić solą oraz pieprzem, dodać listek laurowy oraz ziele i gotować przez około 30 minut do miękkości grzybów, w razie potrzeby uzupełnić wodę lub najlepiej dodać trochę bulionu. Na koniec dodać pokrojoną natkę oraz śmietankę.

Houby dejte do hrnce, zalijte 1 hrnkem studené vody nebo houbového vývaru a nechte přes noc nasáknout. Vyjme-me z vody (vodu si necháme) a nakrájíme na menší kousky.

Na oleji a másle podusíme cibuli, přidáme houby a chvíli je společně opékáme za občasného míchání.

Poté vlejte vodu z hřibů, dochuťte solí a pepřem, přidejte bobkový list a bylinky a vařte asi 30 minut, dokud houby nezměknu, v případě potřeby podlijte vodou nebo podlijte trochou vývaru. Nakonec přidáme nasekanou petrželku a smetanu.



## *Kaszotto z kaszy pęczak pęczak z kurkami i pomidorami*

- 1/4 szklanki kaszy pęczak
- 1 łyżka oliwy extra vergine
- 1 łyżka masła
- 150 g kurek
- 2 pomidory malinowe
- 1 mała cebula
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- 1/4 szklanki białego wina
- 1/4 szklanki tartego parmezanu
- 1 szklanka bulionu lub wody



## *Kaszotto z kroupami. s liškami a rajčaty*

- 1/4 šálku perličkového ječmene (krup)
- 1 polévková lžíce extra panenského olivového oleje
- 1 lžíce másla
- 150 g lisek (hřibů)
- 2 malinová rajčata
- 1 malá cibule
- 1 lžička sušeného tymiánu
- 1/4 šálku bílého vína
- 1/4 šálku strouhaného parmezán
- 1 šálek vývaru nebo vody

*Na větší patelni podgrzač olivův olej s suchou kaszou pęczak, následně vložte bulion nebo vodu, dopraďte solí v případě potřeby, přikryjte a uvařte. Uvařte přes cca 15 minut pod přikrytím na mírném ohni, následně sňatí pokrytí a uvařte zbytek tekutiny pokud existuje. Zalijte vínem a provařte. Přidejte půl lžíce másla, tymián a na kostičky nakrájenou cibuli, za stálého míchání ji orestujte. Přidejte opláchnuté a nakrájené na menší kousky lišky a na středním plameni za stálého míchání opékejte asi 5 minut. V případě potřeby dochuťte čerstvě mletým pepřem a solí. Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Přidáme k jídlu, promícháme a vše za občasného míchání vaříme asi 5 minut. Nakonec přidáme zbytek másla, promícháme, dáme na talíře a posypeme strouhaným parmezánem.*

*Ve větší pánvi rozežřejeme olej spolu se suchými kroupy, poté přidáme vývar nebo vodu, případně dochuťme solí, přikryjeme a přivedeme k varu. Vařte přikryté na mírném ohni asi 15 minut, poté sejměte poklici a vařte zbytek tekutiny, pokud existuje. Zalijte vínem a provařte. Přidejte půl lžíce másla, tymián a na kostičky nakrájenou cibuli, za stálého míchání ji orestujte. Přidejte opláchnuté a nakrájené na menší kousky lišky a na středním plameni za stálého míchání opékejte asi 5 minut. V případě potřeby dochuťte čerstvě mletým pepřem a solí. Rajčata spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Přidáme k jídlu, promícháme a vše za občasného míchání vaříme asi 5 minut. Nakonec přidáme zbytek másla, promícháme, dáme na talíře a posypeme strouhaným parmezánem.*

## Racuchy z jabłkami

- 2 jabłka
- 200 ml mleka
- 1 jajko
- 150 g mąki pszennej
- 1 łyżka cukru wanilinowego
- 1 łyżeczka cukru
- 1/2 łyżeczki sody oczyszczonej
- do smażenia olej



Mąkę przesiać do miski, dodać cukier wanilinowy, cukier oraz sodę oczyszczoną, wymieszać. Dodać mleko i jajko i wymieszać składniki rózgą na jednolitą masę bez grudek. Jabłka obrać, pokroić na ćwiartki, usunąć gniazda nasienne, ćwiartki przekroić wzdłuż na pół a później jeszcze na poprzeczne plasterki. Włożyć do ciasta i wymieszać. Wykładać po około łyżce ciasta i po 3 plasterki jabłek na 1 placka na rozgrzany tłuszcz na patelni i smażyć przez około 1,5 minuty na złoty kolor. Przewrócić na drugą stronę i powtórzyć smażenie.

Podawać z cukrem pudrem, dżemem wiśniowym itp.

## Racuchy s jablky

- 2 jablka
- 200 ml mleka
- 1 vejce
- 150 g pšeničné mouky
- 1 polévková lžíce vanilkového cukru
- 1 lžíce cukru moučkového
- 1/2 lžíce jedlé sody
- olej na smažení

Mouku prosejte do mísy, přidejte vanilkový cukr, moučkový cukr a jedlou sodu, promíchejte. Přidejte mléko a vejce a ingredience rozmixujte metličkou do hladka, bez hrudek. Jablka oloupejte, nakrájejte na čtvrtky, zbavte jablka jadérek, čtvrtky rozkrojte podélně napůl, a poté na příčné plátky. Vložte do těsta a promíchejte. Na rozpálený tuk na pánvi dejte asi tak lžíci těsta, nadávkujte 3 plátky jablek na 1 Racuch a smažte asi 1,5 minuty do zlatova. Racuchy smažte nejprve z jedné, a potom z druhé strany dokud nebudou dozlatova usmažené.

Podáváme s moučkovým cukrem, třešňovou marmeládou apod.

# SŁOWNICZEK / SLOVNÍČEK

## PRZYKŁADOWE PRZYDATNE SŁOWA I ZWROTY /UŽITEČNÁ SLOVA A FRÁZE, KTERÁ SE MOHOU HODIT

| Zwroty/napisy w restauracji:                           | Fráze / nápisy v restauraci:                         |
|--|--|
| ocena czystości lokalu (zwykle na drzwiach w toalecie) | posouzení čistoty restaurace (obvykle na dveřích WC) |
| zarezerwowane  | rezervováno  |
| zakaz palenia  | KOUŘENÍ ZAKÁZÁNO                                     |
| zakaz wstępu zwierzętom                                | zákaz vstupu zvířatům                                |
| łazienka   | koupelna   |
| WC   | toalety - WC   |
| toaleta dla personelu                                  | toaleta pro personál                                 |

| Zwroty najczęściej wypowiedane lub usłyszane podczas pobytu w restauracji: | Fráze, které se nejčastěji používají nebo slyší v restauraci:   |
|--|---|
| czy mogę prosić menu?  | mohu prosím dostat menu?  |
| chciałbym/chciałabym zarezerwować stolik dla ... osób na dziś wieczór      | rád/a bych si na dnešní večer rezervoval /a stůl pro...x.. lidí |
| czy możemy usiąść na zewnątrz  | můžeme sedět venku  |
| czekam na kogoś  | na někoho čekám   |
| chcielibyśmy zamówić   | rádi bychom si objednali  |
| jak duża jest porcja?  | jak velká je porce?   |
| poproszę pół porcji  | půl porce, prosím   |
| jak to smakuje?  | jak to chutná?  |
| chciałbym/chciałabym spróbować wszystkiego po trochu                       | chtěl/a bych zkusit od všeho trochu                             |
| czy mogę prosić o:   | mohu požádat o:   |
| serwetkę   | ubrousek  |
| jeszcze jeden nóż, widelec, łyżkę  | ještě jeden nůž, vidličku, lžíci                                |
| jeszcze jeden zestaw sztućców  | ještě jednu sadu příborů  |
| jesze jeden zestaw pałeczek  | ještě jednu sadu hůlek  |

|  |   |
|--|---|
| jeszcze trochę chleba/ryżu                     | ještě trochu chleba/rýže                    |
| jeszcze jedną butelkę                          | ještě jednu láhev                           |
| z czym to jest podawane?                       | s čím se to podává?                         |
| chcielibyśmy się tym podzielić                 | rádi bychom se o to podělili                |
| czy macie państwo jakieś dania dnia?           | máte nějaké speciality dne?                 |
| przykro mi, ale obecnie nie mamy tego          | promiňte, ale momentálně ho nemáme          |
| czy życzy sobie pan coś jeszcze ?              | chtěli byste ještě něco jiného?             |
| co podać do picia?                             | co si dáte k pití?                          |
| herbata: herbata czarna, herbata owocowa       | čaj: černý čaj, ovocný čaj                  |
| herbata z cytryną                              | čaj s citronem                              |
| kawa: z ekspresu, czarna, z mlekiem, capuczino | káva: espresso, černá, s mlékem, cappuccino |
| woda mineralna gazowania, niegazowana          | sycená minerální voda, nesycená             |
| napoje gazowane: Coca-Cola, Pepsi, Fanta       | sycené nápoje: Coca-Cola, Pepsi, Fanta      |
| soki: jabłkowy, pomarańczowy, bananowy         | šťávy: jablečné, pomerančové, banánové      |
| pomidorowy                                     | rajčatové                                   |
| alkohole: wino białe, czerwone, wytrawne       | alkohol: bílé, červené, suché víno          |
| wino słodkie, piwo                             | sladké víno, pivo                           |

| Przydatne zdania związane z określaniem specjalnych wymagań:                   | Užitečné věty pro speciálních požadavky:                            |
|--|---|
| jestem wegetarianinem/wegetarianką   | jsem vegetarián / vegetariánka                                      |
| jestem weganinem/weganką   | jsem vegan / veganka  |
| nie mogę jeść pikantnych potraw  | nemůžu jíst kořeněná jídla  |
| jestem cukrzykiem  | jsem diabetik   |
| mam nietolerancję na laktozę, gluten, orzechy<br>owoce morza, produkty zbożowe | nesnáším laktózu, lepek a ořechy<br>mořské plody, cereální produkty |
| czy mają państwo odtłuszczone mleko, mleko sojowe?                             | máte odstředěné mléko, sójové mléko?                                |
| nie piję alkoholu  | alkohol nepiju  |

| Przydatne zdania związane z płaceniem rachunku: | Užitečné věty související s placením účtu: |
|---|--|
| poproszę o rachunek                             | účet prosím                                |
| poprosimy o oddzielne rachunki                  | požádáme o samostatné vyúčtování           |
| w rachunku jest pomyłka/błąd                    | ve vyúčtování je chyba/nesrovnalost        |
| już zapłaciłem/zapłaciłam                       | už jsem zaplatil / zaplatila               |
| dziękuję bardzo i do następnego razu            | moc děkuji a uvidíme se příště             |
| było bardzo dobre!                              | bylo to velmi dobré!                       |

| Najważniejsze pojęcia gastronomiczne:           | Nejdůležitější gastronomické pojmy:      |
|---|--|
| restauracja, kawiarnia, cukiernia, piekarnia    | restaurace, kavárna, cukrárna, pekárna   |
| śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja         | snídaně, oběd, odpolední svačina, večeře |
| książka kucharska, potrawa, danie główne, deser | kuchařka, jídlo, hlavní jídlo, dezert    |
| zupa, przystawka, przepis                       | polévka, příloha, recept                 |
| kuchnia, stołówka, jadalnia                     | kuchyně, kantýna, jídelna                |
| kucharz, kelner, cukiernik, piekarz, praktykant | kuchař, číšník, cukrář, pekař, učeň      |
| kasjer  | pokladní                                 |

| Owoce:                              | Ovoce:                            |
|-------------------------------------|-----------------------------------|
| jabłko, morela, awokado             | jablko, meruňka a avokádo         |
| banan, jagoda, jeżyna               | banán, borůvka, ostružina         |
| żurawina, agrest, malina            | brusinka, angrešt, malina         |
| czarna porzeczka, truskawka, wiśnia | černý rybíz, jahoda, třešeň       |
| czereśnia, winogrono, grejpfrut     | třešeň, hroznové víno, grapefruit |
| cytryna, pomarańcza, brzoskwinia    | citron, pomeranč, broskev         |
| gruszka, ananas, śliwka             | hruška, ananas, švestka           |
| rabarbar, arbuz, śliwka suszona     | rebarbora, meloun, sušená švestka |

| Warzywa:                                      | Zelenina:                                 |
|---|---|
| szparagi, fasola szparagowa, buraki           | chřest, zelené fazolky, červená řepa      |
| brokuły, kapusta, marchewka                   | brokolice, zelí, mrkev                    |
| kalafior, seler, papryka chili                | květák, celer, chilli paprička            |
| cukinia, ogórek,                              | cuketa, okurka,                           |
| koperek zielony, chrzan, sałata               | zelený kopr, křen, salát                  |
| pieczarki, cebula, szczypiorek                | houby, cibule, pažitka                    |
| czosnek, por, natka pietruszki                | česnek, pórek, petržel                    |
| groch, papryka, ziemniak                      | hrášek, paprika, brambor                  |
| kukurydza, pomidor, dynia                     | kukuřice, rajče, dýně                     |
| Zioła i przyprawy:                            | Bylinky a koření:                         |
| bazylija, liść laurowy, rumianek              | bazalka, bobkový list, heřmánek           |
| cynamon, goździk, kolendra                    | skořice, hřebíček a koriandr              |
| lubczyk, majeranek, mięta                     | libeček, majoránka, máta                  |
| oregano, pieprz, rozmaryn                     | oregano, pepř, rozmarýn                   |
| Inne:   | Ostatní:                                  |
| żelatyna, pieprz mielony, pieprz ziarnisty,   | želatina, mletý pepř, pepř celý - kuličky |
| oliwa z oliwek                                | olivový olej                              |
| syrop klonowy, oliwa, sól, cukier, musztarda  | javorový sirup, oliva, sůl, cukr, hořčice |
| koncentrat pomidorowy, ocet, drożdże, ketchup | rajčatový protlak, ocet, droždí, kečup    |
| Smak:   | Výrazy pro chuť:                          |
| gorzki, ostry, łagodny, pikantny, słodki      | hořký, pikantní, jemný, pikantní, sladký  |
| słony, niesłodki, kwaśny                      | slaný, neslazený, kyselý                  |
| słodko-kwaśny, cierpki                        | sladkokyselý, hořkokyselý                 |
| Konsystencja/struktura:                       | Konzistence / struktura:                  |
| chrupiąca, krucha, łykowata, czerstwa         | křupavá, křehká, vláknitá, stará          |
| rozgotowana, przesmażona, przypalona, twarda  | přepečená, přesmažená, připálená, tvrdá   |
| niedogotowana, miękka                         | nedopečená, měkká                         |

| <b>Produkty nabiałowe:</b>  | <b>Mléčné výrobky:</b>   |
|---|--|
| produkty mleczne: mleko, mleko pełnotłuste                        | mléčné výrobky: mléko, plnotučné mléko                         |
| mleko półtłuste, maślanka, jogurt, kefir                          | polotučné mléko, podmásli, jogurt, kefir                       |
| masło, masło roślinne - margaryna                                 | máslo, rostlinné máslo - margarín                              |
| sery: ser miękki (typu Camembert), ser żółty, twaróg, ser topiony | sýry: měkký sýr (typ Camembert), žlutý sýr, tvaroh, tavený sýr |
| jaja: jajko na miękko, jajko na twardo                            | vejce: vejce naměkko, vejce natvrdo                            |
| jajko w koszulce, jajko sadzone, jajecznicza                      | sázené vejce, sázené vejce, míchaná vejce                      |

| <b>Produkty zbożowe:</b>                        | <b>Výrobky z obilnin:</b>                           |
|---|---|
| pieczywo: razowe, ciemne, chrupkie              | chléb: celozrnné, tmavé, křupavé                    |
| chleb, bułka, kawiarka, rogal, bagietka, chałka | chléb, bulka, kávovar, rohlík, bageta, vánočka      |
| muffinka, grzanka, obwarzanek, naleśnik, placek | muffin, toast, pletenka, palačinka, koláč           |
| bochenek chleba, kromka chleba, skórka cheba    | bochník chleba, krajíc chleba, kůrka chlebová       |
| zboża: ryż, żyto, pszenica, owies, kasza manna  | obiloviny: rýže, žito, pšenice, oves, krupičná kaše |
| gryka, kasza gryczana, bułka tarta              | pohanka, kroupy, strouhanka                         |
| płatki zbożowe, płatki kukurydziane             | cereálie, kukuřičné vločky                          |

| <b>Mięso i drób:</b>                          | <b>Maso a drůbež:</b>                          |
|---|--|
| mięso: wieprzowina, wołowina, jagnięcina      | maso: vepřové, hovězí, jehněčí                 |
| baranina, cielęcina, konina, królik, zając    | skopové, telecí, koňské, králičí, zaječí       |
| dziczyzna                                     | zvěřina  |
| drób: kurczak, kaczka, indyk, gęś, bażant     | drůbež: kuře, kachna, krůta, husa, bažant      |
| wędliny, kotlet z kością, polędwica, szynka   | uzeniny, kotleta s kostí, svičková, šunka      |
| smalec, schab, boczek, słonina, mięso mielone | sádlo, vepřový bok, slanina, sádlo, mleté maso |
| podroby: serce, nerki, cynaderki, wątroba     | droby: srdce, ledviny, ledviny, játra          |
| flaki, pasztet                                | dršťky, paštika                                |

| <b>Ryby i owoce morza:</b>                      | <b>Ryby a mořské plody:</b>                       |
|---|---|
| ryby: makrela, sardynka, morszczuk, leszcz      | ryby: makrela, sardinka, štikozubec - hejk, cejn  |
| karp, sum, dorsz, węgorz, śledź, halibut, rekin | kapr, sumec, treska, úhoř, sled', halibut, žralok |
| owoce morza: małże, kraby, ostrygi              | mořské plody: škeble, krabi, ústřice              |
| ośmiornice, ślimaki, rekin, rak                 | chobotnice, šneci, žralok, rak                    |

# Spis treści

|  |    |   |    |
|--|----|---|----|
| Žur karkonoski . . . . .   | 8  | Knedle z owocami . . . . .  | 32 |
| Krkonošské kyselo . . . . .  | 9  | Ovocné knedlíky . . . . .   | 33 |
| Orzechowe brownie. . . . .   | 10 | Ciasto parzone na ptysie z budyniem waniliowym. . . . .                         | 34 |
| Oříškové brownies . . . . .  | 11 | Větrníky z odpalovaného těsta s vanilkovým pudinkem (ve tvaru labutě) . . . . . | 34 |
| Pstrąg pieczony w pergaminie . . . . .                             | 12 | Budyń waniliowy . . . . .   | 35 |
| Pstruh pečený v pergamenu. . . . .                                 | 13 | Vanilkový pudink . . . . .  | 35 |
| Mini serniki. . . . .  | 14 | Serowa rolada z warzywami. . . . .  | 36 |
| Mini tvarohové koláčky . . . . .                                   | 15 | Sýrová roláda se zeleninou . . . . .  | 37 |
| Ciastka migdalowe . . . . .  | 16 | Terrina z kurczaka . . . . .  | 38 |
| Mandlové sušenky . . . . .   | 16 | Kuřecí terina . . . . .   | 39 |
| Mus z bíléj čokolady . . . . .                                     | 17 | Pierogi z truskawkami . . . . .   | 40 |
| Bílá čokoládová pěna . . . . .                                     | 17 | Pirohy s jahodami . . . . .   | 41 |
| Pierogi z twarogiem kamiennogórskim . . . . .                      | 18 | Smażony ser . . . . .   | 42 |
| Pirohy s tvarohem ala Kamienna Góra . . . . .                      | 19 | Smažený sýr . . . . .   | 42 |
| Kotlet schabowy po staropolsku moczony w mleku . . . . .           | 20 | Sos tatarski . . . . .  | 43 |
| Vepřová kotleta na starý polský způsob – naložená v mléce. . . . . | 21 | Tatarská omáčka . . . . .   | 43 |
| Młoda kapusta zasmażana z koperkiem i boczkem . . . . .            | 22 | Jablka zapiekane pod kruszonką z lodami waniliowymi . . . . .                   | 44 |
| Mladé zelí smažené s koprem a slaninou                             | 23 | Jablka pečená s drobenkou a s vanilkovou zmrzlinou . . . . .                    | 45 |
| Młode ziemniaki pieczone z gzikiem . . . . .                       | 24 | Kopytka . . . . .   | 46 |
| Nové brambory pečené s gzikou . . . . .                            | 25 | Válečky . . . . .   | 46 |
| Drożdżówki z serem i marmoladą . . . . .                           | 26 | Houbová omáčka . . . . .  | 47 |
| Buchty se sýrem a marmeládou . . . . .                             | 27 | Válečky . . . . .   | 47 |
| Kawiorowe jajka . . . . .  | 28 | Kaszotto z kaszy pęczak z kurkami i pomidorami . . . . .                        | 48 |
| Kaviárová vejce . . . . .  | 28 | Kaszotto z kroupami, s liškami a rajčaty  | 49 |
| Knedle na drożdżach . . . . .                                      | 29 | Racuchy z jablkami . . . . .  | 50 |
| Kváskové knedlíky (houskové) . . . . .                             | 29 | Racuchy s jablky . . . . .  | 51 |
| Polędwica w sosie śmietanowym. . . . .                             | 30 | SŁOWNICZEK / SLOVNÍČEK . . . . .  | 52 |
| Svíčková na smetanové omáčce . . . . .                             | 31 |   |    |



**Projekt: „Wyzwania gastronomii na polsko-czeskim pograniczu”  
jest współfinansowany przez Unię Europejską  
ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego  
w ramach Programu Współpracy INTERREG V-A Republika Czeska–Polska 2014–2020.**

**Projekt: „Výzvy gastronómie v polsko-českém pohraničí”  
je spolufinancován Evropskou unií  
z Evropského fondu pro regionální rozvoj  
v rámci programu spolupráce INTERREG V-A Česká republika-Polsko 2014-2020.**

