

Moje kuchařka

Domácí recepty, které mám rád
vydatné obědy, rychlé večeře, sladké snídaně a
dezerty

Ondrej Filipcik
Vytvořeno pro osobní použití

March 17, 2026

Obsah receptů

Seznam tagů	1
Seznam zkratk	2
 Snídaně	 3
1 Studené	5
2 Teplé	6
 Obědy	 7
3 Kuřecí	9
Kuře na paprice	9
Kari	11
Kari	11
4 Vepřové	13
Segedínský guláš	13
5 Hovězí	15
Boloňská omáčka	15
6 Bezmasé	17
 Večeře	 18
7 Studené	20

8	Teplé	21
	Dezerty	22
9	Pečené	24
	Donuty	24
	Creme brulee	27
	Kávové	27
10	Nepečené	30

- Pro vyhledání receptů podle tagů, stací ve windows stisknout *CTRL+F*.

Podle kuchyne

Evropská

#ceska #slovenska #italska #francouzska #nemecka #spanelska

Asijská

#japonska #korejska #vietnamska #cinska #ostatni

Podle rychlosti přípravy

#15min #30min #1h #2h #dlouhe #pres_noc

Podle typu jídla

#polevka #vyvar #omacka #salat #gulas #dezert

Podle stylu přípravy

#sporák #trouba #HF #mikrovlka #studene

Podle hlavní suroviny

#kureci #hovezi #veprove #mlete #ryba #vejce #vegetarian
#vegan

Podle přílohy

#ryze #testoviny #brambory #hranolky #kase #krokety #pecivo
#knedlik

Podle chuti

#sladke #slane #kysele #horke #pikantni

Seznam zkratek

g	gram
kg	kilogram
ml	mililitr
l	litr
pl	polévková lžíce
kl	kávová lžička
ks	kus
min	minuta
h	hodina
min	minimum
max	maximum
HF	horkovzdušná fritéza
-	dle vlastní chuti

Snídaně

1

Studené

2

Teplé

Obědy

3

Kuřecí

Kuře na paprice

*Lahodná papriková omáčka s kuřecími kousky,
která se podává s těstovinami*

Ingredience

500 g	kuřecí prsa	<i>Na marinování masa:</i>	
2 ks	stření cibule	2 kl	sladká sušená paprika
2 ks	česnek	1 kl	sušený česnek
1,5 l	kuřecí vývar	1 kl	sůl
2 pl	sladká sušená paprika	2 pl	olej
2 kg	paprika (čerstvá, či mražená)		
50 g	máslo		
80 g	vepřové sádlo		
4pl	hladká mouka		
-	sůl		
-	pepř		
-	cukr		

Postup

Předeřhřát HF, Kombivar 130° C, HF 170° C.

1. Naložíme maso minimálně na 30 min, olej přidáme až zpřed vložením do HF. Cibuli nakrájíme na střední kostičky a v hrnci na sádle, restujeme dozlatova, mírně osolíme.
2. V mezičase dáme maso do HF na dvakrát 7 min. Po prvních 7 minutách obrátíme.
3. K cibuli přidáme mouku, tím vytvoříme jíšku. Přidáme česnek naprasklý nožem, papriku a pepř. Restujeme max. jednu minutu, jinak se paprika a česnek připálí. Postupně přidáváme vývar, vždy se předešlá dávka musí vařit, aby se netvořily hrudky.
4. Dáme maso do omáčky a necháme na mírném varu 30 minut. Poté vyjmeme maso a vypneme kombivar. Maso natrháme na kousky. Omáčku dochutíme trochou cukru, solí a projedeme ponorným mixérem. Nakonec zašleháme studené máslo a vrátíme zpět maso.

Recept je poskytnut pouze pro osobní použití.

Kari

Kari

Kari je kořeněná směs nebo pokrm pocházející z asijské kuchyně (hlavně z Indie), který se připravuje z různých koření, bylin a omáčky. Často obsahuje například kurkumu, koriandr, římský kmín, zázvor nebo chilli a podává se s rýží, masem nebo zeleninou.

Ingredience

300 g	kuřecí prsa	1pl	hladká mouka
2 ks	střený cibule	100 ml	mléko
1 ks	česnek	-	olej na smažení
1 ks	kuřecí bujon	1pl	sojová omáčka
1 kl	kari koření	-	sůl
0,5 kl	sušená kurkuma	-	pepř
30 g	máslo/ sádlo	-	cukr

Postup

Přehřát HF, Pánev , HF 170° C.

1. Do přehřáté HF dejte na 10 minut maso nakrájené na proužky. V polovině prohodte.
2. V mezichase nakrájíme cibuli na střední velikost. Cibuli restujte dosklovata.
3. K cibuli přidáme mouku, tím vytvoříme jíšku. Přidáme česnek, pepř ,kurkumu a kari. naprasklý nožem, papriku a pepř. Restujeme max. 30 s. Postupně přidáváme vodu a kostku bujonu, vždy se předešlá dávka musí vařit, aby se netvořily hrudky.
4. Po 10 minutách dejte maso do omáčky a necháme na mírném varu dalších 10 minut. Na poslední 3 minuty přidejte mléko a sojovou omáčku. Omáčku dochutíme trochou cukru, solí.
5. Podávejte s nesolenou rýží.

recepty.cz | recepty.cz | recepty.cz | recepty.cz | recepty.cz | recepty.cz | recepty.cz | recepty.cz

4

Vepřové

Segedínský guláš

Segedínský guláš je masový pokrm z vepřového masa (nejčastěji plec nebo kýta), připravovaný na cibulovém základu s kysaným zelím, ochucený paprikou, kmínem a česnekem. Podává se s houskovým nebo kynutým knedlíkem.

Ingredience

1000 g	vepřová plec	0,5 l	hovězí/vepřový vývar
600 g	kysané zelí	3 pl	paprikový olej
3 ks	střeně cibule	100 ml	smetana na vaření
50 g	vepřové sádlo	-	sůl
2 ks	česnek	-	pepř
2 kl	sladká sušená paprika	-	kmín
2 kl	uzená sušená paprika	-	bobkový list
0,3 kl	chilly	-	pepř celý
2 pl	hladká mouka	-	nové koření

Postup

1. Maso nakrájejte na větší kousky, tři až čtyři na porci a mírně osolte a opepřete. Cibuli na proužky. Do přehřátého hrnce dejte vodu, vepřové sádlo a cibuli, jemně osolte a přidejte špetku kmínu. Cibuli restujeme dozlatova.
2. K cibuli přidejte prolisovaný česnek, sladkou a pikantní papriku. Papriku restujte maximálně 30 s. Zprašte moukou, kterou minutu orestujte. Nakonec zalijte vývarem.
3. Bokem si na paprikovém oleji zatáhneme ze všech stran maso. Vždy pouze v jedné vrstvě, aby maso nepustilo šťávu a nezačalo se dusit, pánev nemyjte. Orestované maso dejte do hrnce a přidejte bobkový list, celý pepř a nové koření. Osolte a opepřete podle chuti.
4. Na stejnou pánev přidejte další paprikový olej a rozeħřejte. Vymačkejte ze zelí přeħytečnou tekutinu, ale uschovejte ji. Zelí rozkrájejte na větší části a orestujte v pánvi.
5. Když je maso měkké přidejte zelí. Nechte zvolna provářet dalších 20 minut. Podle chuti přidejte šťávu ze zelí. Ke konci přilijte smetanu a nechte projít varem.
6. Podáváme s houskovým nebo karlovarským knedlíkem.

5

Hovězí

Boloňská omáčka

Podlití mlékem dodá omáčky lehce krémovou chuť a zbaví ji možné nakyslosti. K podlévání můžete použít víno bílé i červené. Pokud používáte směs mletého masa, mělo by převažovat hovězí, vepřové dodá omáčky šťavnatost, ale stačí ho zhruba třetina.

Ingredience

2 pl	vepřové sádlo	100 ml	víno (lepe červené)
1 ks	velká cibule	2 pl	rajský protlak
50 g	uzená slanina	800 g	krájená rajčata (passata)
1 ks	mrkev	2 ks	hovězí vývar
2 ks	řapíkatý celer (řapíky)	1kl	oregáno (sušené)
2 ks	česnek	2 ks	bobkový list
750 g	mleté maso	-	sůl
100 ml	plnotučné mléko	-	pepř

Postup

Předehřát troubu na 150° C.

1. Ve velkém širokém kastrolu rozehřejte olej a orestujte na něm cibuli nakrájenou na malé kostičky. Mezitím nastrouhejte očištěnou mrkev nahrubo, řapíkatý celer nakrájejte na velmi drobné kostičky, stejně jako slaninu, a česnek nasekejte nadrobno. Slaninu a zeleninu přidejte k cibuli a restujte společně aspoň 5 minut, až bude zelenina lehce opečená.
2. Do kastrolu přidejte mleté maso, oddělujte ho od sebe na malé kousky a opečte dohněda. Když je pěkně opečené, zalijte ho mlékem a nechte ho vyvařit. Poté podlijte vínem a opět nechte vyvařit.
3. Přidejte lžičku cukru a rajský protlak, zamíchejte a minutu restujte. Poté do hrnce přilijte sekaná rajčata i se šťávou, osolte, opepřete, dochutte oreganem a přihodte bobkové listy.
4. Nyní vložte zakrytý hrnc do predehřáté trouby na 2 až 3 hodiny. Omáčka zhoustne a ztmavne, pokud by se připalovala, trochu ji podlijte vodou.
5. Servírujte promíchané s uvařenými špagetami a posypané strouhaným parmazánem.

Recepty jsou poskytnuty jako informační zdroj. Pro více informací navštivte naši webovou stránku.

6

Bezmasé

Večeře

7

Studené

8

Teplé

Dezerty

9

Pečené

Donuty

Donuty patří mezi oblíbené smažené sladké pečivo. Vyznačují se měkkým těstem a typickým tvarem s otvorem uprostřed. Lze je upravit různými polevami, cukrem nebo náplněmi a připravit je jak pro běžné mlsání, tak pro slavnostnější příležitosti.

Ingredience

180 ml	plnotučné mléko
40 g	cukr
7 g	droždí (sušené)
2 ks	vejce (55 g každé)
400 g	hladká mouka
20 g	sušené mléko
3 g	sůl
45 g	máslo

Na smažení:

1,5 l olej

Postup

Předeheřt olej 150 – 160° C.

1. Vytáhněte máslo z lednice a nechte ho ohřát na pokojovou teplotu.
2. V misce smíchejte mléko, vejce, cukr a droždí. Nechte 15 minut, ať se droždí aktivuje.
3. Připravte si suchou, vše prosejte přes jemné síto. Do mísy dejte mouku, sušené mléko a sůl.
4. Přidejte mokrou směs k suché a vložte vše do robota. Použijte hnětací hák a zapněte robot na 2. stupeň na 6 minut. Podle potřeby přidejte mouku, nebo mléko.
5. Přidejte změkklé máslo a opět zapněte robota na 2. stupeň na 10 minut. V létě je možno přidat i pár kostek kledu, aby nebylo těsto příliš teplé, nutné vykompenzovat moukou. Po uplynutí hnětení by se těsto mělo odlepovat od stěn mísi a mělo by držet na háku. Zkusíme průsvitový test.
6. Vyklopte těsto a jemně ho utáhněte o pracovní plochu. Tvořte 30g až 50g kuličky, které jemně utáhněte a položte na pomoučenou plochu. Překryjte utěrkou a nechte 10 minut odpočinout.
7. Kuličky těsta vložte do formy a stlačte. Vyženete tím velké bubliny vzduchu a těsto získá kruhový tvar. Špičkou prstu udělejte do těsta díru a roztočte ho kolem prstu, který budete přitom držet na pracovní ploše. Počítejte s tím, že se otvor

trochu stáhne kynutím a smažením. Takto připravené donuty položte na kousky pečicího papíru a přikryjte utěrkou. Nechte kynout minimálně 45 minut, záleží na teplotě okolí. Správně vykynuté těsto se po vmáčknutí musí zvolna vrátit.

8. V predehřátém oleji smažte z 2 - 3 každé strany dozlatova. Je potřeba stále hlídat teplotu oleje! Podává se obalené v cukru, plněné marmeládou, či nutelou, nebo polité polevou.

© All rights reserved. Reproduction is prohibited.

Creme brulee

Kávové

Kávové crème brûlée je varianta tradičního francouzského dezertu, ve které je jemný smetanovo-žlutkový krém ochucený kávou a na povrchu má tenkou vrstvu zkaramelizovaného cukru.

Ingredience

400 g	smetana 31%
10 g	čerstvě mletá káva
0,5 kl	sůl
90 g	cukr
4 ks	žloutek
1 kl	extrakt z vanilky

Na karamel navrchu:

- cukr

Postup

Přehřát troubu 165 °C.

1. Zahřejte smetanu, mletou kávu a sůl na středním stupni, dokud směs nezačne lehce probublávat (těsně pod bodem varu). Poté odstavte z ohně a nechte 20 minut louhovat.
2. Do menšího hrnce nasypete cukr a zahřívejte ho na mírném stupni, dokud se nerozpustí a nezíská světle jantarovou barvu. Poté vypněte sporák.
3. Pomalu přecedte kávovou smetanu do karamelu. Směs bude silně bublat, proto nejprve přidejte jen malé množství a poté postupně zbytek. Přelijte do misky a nechte vychladnout, aby byla jen lehce teplá.
4. Do misky dejte žloutky a pomalu k nim přilévejte kávovo-karamelovou směs. Neustále míchejte, aby se žloutky nesrazily.
5. Přidejte vanilkový extrakt a promíchejte.
6. Směs rozdělte do 6 zapékacích mističek (ramekinů), které vložte do pekáče o velikosti přibližně 33 × 23 cm.
7. Pekáč vložte do přehřáté trouby na 165 °C a zalijte horkou vodou asi do jedné třetiny výšky mističek (vodní lázeň).
8. Pečte přibližně 25 minut, dokud se krém při lehkém poklepání jemně netřeše uprostřed.
9. Vyjměte z trouby, nechte 20 minut chladnout při pokojové teplotě a poté alespoň 4 hodiny v lednici.
10. Před podáváním posypte povrch tenkou vrstvou cukru a zkaramelizujte pomocí flambovací pistole nebo pomocí horního ohřevu (grilu) v troubě.

@franciskus@dirube@desert@apornb@trunba@vejan@eladio

10

Nepečené