



Každé z královských věnných měst zalovilo v pokladnici svých kulinářských skvostů a vybralo něco z dobrat, které rozhodně stojí za ochutnání. Dnes zveřejňujeme recept na Hradecké čokoládové dortičky a Královnin losos v balíčku z Jaroměře.

{jathumbnail off}

## **Hradecké čokoládové dortičky**

Hradečtí měšťané měli jaksepatří mlsné jazýčky. To zajisté věděla i paní Anuše Kejřová, majitelka hradeccké kuchařské školy, provozované už koncem 19. století. Vymyslela recept na miniaturní dortičky, které by se nemusela stydět předložit ani "hradecké" královně Elišce Rejčce (13. a 14. století), pokud by ovšem měly obě dámy šanci se setkat.

Žloutky s tukem, cukrem a citrónovou kůrou utřete do zhoustnutí. Pak postupně po lžicích přidávejte do žloutkového krému další ingredience – čokoládu, pevný sníh ušlehaný ze čtyř bílků spolu se špetkou soli a hrubou moukou. Těsto nalijte na dobře vymazaný a moukou vysypáný plech s vyššími okraji a upečte v mírně vyhřáté troubě. Z vychladlého plátu vykrajujte koblihovým kroužkem malé dortíky, které potřete pikantní zavařeninou (šípkovou, angreštovou, rybízovou apod.) a nakonec polijte hustou čokoládovou polevou. Tu připravíte, když do kotlíku rozlámete tabulkou tmavé čokolády na vaření, přidáte dvě lžíce rumu a kelímek šlehačky a za stálého míchání ohřejete ve vodní lázni. Do ještě vlažné polevy na povrchu dortíků urovnejte bílé mandličky. A ještě bonus navrch: těsto, které nám zbude po vykrájení dortíků, rozdrobte, zakropte rumem nebo griotkou a zředěnou pikantní zavařeninou, promíchejte a směs upěčujte do nádoby s rovným dnem, vyloženým pečicím papírem. Zatěžkejte, dejte vychladit a druhý den krájejte podlouhlé řezy a ozdobte je šlehačkou.

Napsal uživatel René Herzán  
Sobota, 08 Srpen 2015 04:21

---

## **INGREDIENCE**

4 vejce  
10 dkg másla  
5 dkg rostlinného tuku  
15 dkg moučkového cukru  
15 dkg hrubé mouky  
12 dkg strouhané čokolády  
lžička jemně strouhané citrónové kůry  
pikantní zavařenina  
loupané mandle  
na polevu: tmavá čokoláda  
33% šlehačka  
rum

## **Královnin losos v balíčku z Jaroměře**

Povinností královského věnného města Jaroměře bývalo odvádět několikrát do roka lososy do královniny dvorní kuchyně. V tehdejších dobách se u nás lososům dařilo. Snad se v budoucnu podaří vyčistit české řeky natolik, že se k nám tato ryba, která vždy kralovala slavnostním tabulím, ve větší míře vrátí. Jemná úprava růžového lososího masíčka na másle v tzv. papilotě je totiž famózní!

Z pečicího papíru nastříhejte obdélníky cca 50 × 30 cm. Přehněte na polovinu a tu potřete máslem kromě asi pěticentimetrových okrajů. Očištěné mrkve povařte 5 minut ve slané vodě a pak je nakrájejte na tenká kolečka. Domácí tenké nudličky uvařte do měkka v osolené vodě, nechte dobré okapat a promíchejte s mrkví, pepřem, trohou soli, částí drobně pokrájených jarních cibulek a šálkem husté smetany. Tuto směs rozdělte na čtyři papírové obdélníky a navrch položte po jednom plátku dobré osoleného lososa, pokapaného citrónovou šlávou. Rybu posypte zbytkem cibulky, sekaným čerstvým koprem, řeřichou, popř. petrželkou a obložte tenkými lístky másla. Celek zalijte lžící vína a papír postupným přehybáním okrajů pevně uzavřete na kapsičku. Balíčky srovnejte na plech s vyššími okraji a dejte páct na 15 minut do trouby vyhřáté na 180 °C. Nechte rybu ještě 5 minut dojít v balíčku, který pak otevřete a celý obsah opatrně sesuňte na nahřátý talíř. Lososa ozdobte petrželkou, snítkou kopru a dílkem citronu. Můžete ale servírovat zavřenou papilotu na nahřátém talíři a dopřát strávníkovi požitek z vůně po otevření balíčku.

**INGREDIENCE**

4 filety z čerstvého lososa cca po 20 dkg sůl a citrónová šláva

3 dkg másla

4 mrkve

Napsal uživatel René Herzán  
Sobota, 08 Srpen 2015 04:21

---

20 dkg domácích vaječných nudlí

šálek husté smetany

svazek jarních cibulek

sůl, pepř,

sekaný kopr, petrželka a řeřicha

sklenka bílého suchého vína

snítky kopru a dílky citronu na ozdobu

(Pozn. redakce - Věnná města jsou města, která čeští králové již od 14. století postupně věnovali svým ženám, královnám. Města byla svým královnám zdrojem bohatství, zábavy, ale i místem, kam se uchýlovaly v těžkých chvílích. Mezi věnná města patří Dvůr Králové nad Labem, Hradec Králové, Chrudim, Jaroměř, Mělník, Nový Bydžov, Polička, Trutnov a Vysoké Mýto. Zdroj

[www.vennamesta.cz](http://www.vennamesta.cz)

)



---

.pagenavbar{z-index: 0;}



[zpět na článek](#)

---

.pagenavbar{z-index: 0;}



Napsal uživatel René Herzán  
Sobota, 08 Srpen 2015 04:21

---

[zpět na článek](#)