



Brány královských věnných měst otevřené...královským chutím je nová rubrika webu těchto měst. Již jsme zveřejnili recepty z Hradce Králové a Jaroměře, dnes přidáváme Trutnovské švestkové buchty a Bramborový dort ze Dvora Králové nad Labem.

{jathumbnail off}

Trutnovské švestkové buchty

Podkrkonošská kuchyně je prostá, ale vynalézavá a chutná. Využívá místních darů brambor, hub, zelí a také sezónního ovoce, například borůvek nebo švestek. Na buchtách se švestkami si pochutnávali nejen v chalupách, ale i na statku. Panská kuchařka Anastázie Horňáková kdysi povýšila švestkové buchty na božskou manu. Jak? Prostě do každé buchty přidala kousek čokolády. Prý aby ji pán neplísnil, že jsou švestky v buchtách kyselé.

Z kvasnic, hrstky mouky, cukru a teplého mléka udělejte kvásek. Až vzejde, vlijte ho do mísy k mouce a přidejte další uvedené ingredience. Vlažným mlékem zadělejte hladké těsto a nechte na teplém místě dobře vykynout. Z těsta vyválejte plát a rádýlkem pokrájejte na čtverce velké jako dlaň. Na každý čtverec dejte vypeckovanou švestku, lžičku cukru, špetku skořice a dílek tmavé čokolády. Buchtu dobře uzavřete a vložte do ohřátého másla na pekáč. Buchty rovnejte a promazávejte pomocí mašlovačky máslem, aby se při pečení neslepily. Pečte asi půl hodiny při teplotě 180 °C. Po upečení potřete povrch teplým máslem, po vychladnutí buchty vyklopte na vál a pocukrujte jemným vanilkovým cukrem. Z tohoto množství pořídíte asi 20 buchet.

INGREDIENCE

25 dkg hladké mouky
25 dkg polohrubé mouky
4 lžíce cukru krupice
1 vejce a 1 žloutek
7 dkg ohřátého másla
+ máslo na pekáč a na potření
4 dkg kvasnic
náplň: švestky, tabulka čokolády,
skořice a cukr

Bramborový dort ze Dvora Králové nad Labem

Brambory jíme snad každý den. Český jídelníček si bez nich ani neumíme představit, především v jejich slané úpravě. Přitom brambory jako potravinu vzali lidé v Čechách na milost téměř tři století po objevení Ameriky Christobalem Columbem, odkud se brambory dostaly do Evropy. Víte, že v 17. století jedli na francouzském královském dvoře brambory jako lahůdku ve sladké úpravě? Kdyby českým královnám upekli jejich dvorní kuchaři bramborový dort ze Dvora Králové, určitě by jim také "šmakoval"...

Žloutky s cukrem utřete do husté pěny, přidejte umleté ořechy a jemně strouhané oloupané brambory, uvařené ve slupce předešlý den. Do dobře promíchané směsi lehce zapracujte pevný sníh, ušlehaný se špetkou soli. Formu, dobře vymazanou a vysypanou strouhankou, naplňte těstem a pečte do růžova při mírnější teplotě. Korpus je velmi křehký, vyplatí se upéct ho den předem. Příčně ho rozkrojte, potřete džemem, popřípadě i pudinkovým máslovým krémem, povrch polijte citrónovou polevou a ozdobte jádry ořechů. Nebo dort naplňte vanilkovým krémem, polijte čokoládou, ozdobte loupanými mandlemi a těsně před podáváním hustou šlehanou smetanou.

INGREDIENCE

6 vajec
18 dkg pískového cukru
18 dkg jader vlašských
nebo lískových ořechů
18 dkg brambor
zavařenina a poleva
ořechy či mandle 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)



.pagenavbar{z-index: 0;}



[zpět na článek](#)

.pagenavbar{z-index: 0;}



[zpět na článek](#)