



# BULHARSKO

## Šopský salát

### Suroviny

350 g rajčat  
300 g paprik  
1 okurka  
2 menší cibule  
1 svazek petrželové natě  
80 g balkánského sýru  
mletý pepř  
vinný ocet  
3-4 lžičce olivového oleje  
sůl

### Postup přípravy

1. Očištěné papriky, rajčata a okurku nakrájíme na stejně velké kostky a dáme do mísy.
2. Cibule nakrájíme na velmi tenká půlkolečka, petrželku nasekáme nadrobno a smícháme s ostatní nakrájenou zeleninou.
3. Směs osolíme a opeříme.
4. Salát pokapeme olejem, podle chuti okyselíme octem a jemně promícháme.
5. Nakonec posypeme strouhaným balkánským sýrem.
6. Podáváme s bílou vekou jako samostatné jídlo.



# chorvatsko

## Čevapčići

### Suroviny

500 g mletého masa (mix vepřové s hovězím)

sůl (dle potřeby)

mletý pepř (dle chuti)

2,5 g sladké mleté papriky

70 g cibule

60 g tuku (dle potřeby)

K podávání:

70 g cibule (dle chuti)

70 g plnotučné hořčice (dle chuti)

### Postup přípravy

1. Mleté maso smícháme se solí, pepřem, mletou sladkou paprikou a oloupanou, velmi jemně nakrájenou cibulkou.
2. Z této masové hmoty vytvoříme malé válečky a v horkém tuku je opékáme dozlatova.
3. Podáváme je přelité troškou vypečeného tuku a s nakrájenou syrovou cibulí a hořčicí.
4. Vhodnou přílohou jsou různě upravené brambory a nebo chléb.



# španělsko

## Churros

### Suroviny

Těsto: 310 ml plnotučného mléka, 60 g másla, 15 g třtinového cukru, špetka soli, 140 g hladké mouky, 3 vejce

Na smažení: 1 l rostlinného oleje na smažení

Čokoláda: 150 ml smetany ke šlehání, 100 g kvalitní čokolády,

Na obalení: skořicový cukr

### Postup přípravy

1. Do hrnce dáme mléko, máslo, cukr, špetku soli, za stálého míchání na středním plameni přivedeme k varu a přisypeme mouku.
2. Plotýnku vypneme a pár minut mícháme, až se z těsta vytvoří koule.
3. Těsto přesuneme do mísy, kde 5 minut chladne.
4. Ručním šlehačem poté do těsta zapracujeme 3 vejce, ale jedno po druhém.
5. Hotovým těstem naplníme zdobící sáček se širší řezanou špičkou.
6. V hrnci rozpálíme olej, těsto vymáčkeme do oleje a smažíme dozlatova.
7. Po usmažení necháme okapat na papírovém ubrousku a pokud chceme, ještě za tepla obalíme ve skořicovém cukru.
8. Příprava čokolády: Do hrnce nalijeme kelímek smetany a přivedeme k varu. Horkou smetanou zalijeme nalámanou čokoládu, necháme minutu stát a poté mícháme do hladka.



# Itálie

## Pizza

### Suroviny

Těsto:

250ml vlažné vody

18g čerstvého droždí

1 lžička cukru

500g hladké mouky

3 lžíce olivového oleje

1 lžička soli

### Postup přípravy

1. Ve vlažné vodě rozmícháme droždí, trošku mouky a cukr, a necháme 15-20 minut vzejít kvásek.
2. Do vykynutého kvásku přidáme zbytek hladké mouky, sůl, olej a vše zpracujeme do měkkého a hladkého těsta.
3. Zakryté těsto necháme cca 45-60 minut kynout.
4. Vykynuté těsto rozdělíme na poloviny a každou roztáhneme na plech s pečícím papírem.
5. Těsto na pizzu obložíme dle vlastní chuti a po vykynutí pečeme ve vyhřáté troubě při 220 °C.



# v pečko

## Baklava

### Suroviny

filo těsto  
vlašské ořechy  
máslo  
citronový sirup

### Postup přípravy

1. Každý plát potřeme máslem a na každý třetí plát dáme nastrouhané oříšky a takhle pokračujeme, dokud nebudeme mít deset vrstev
2. Až budeme hotovi rozřežeme na kosočtverce
3. Pak dáme péct
4. Po upečení zalijeme citronovým sirupem
5. Citronový sirup: Zahřejte 100 ml vody, rozpustíme v ní 200 g cukru, vlijte 100 ml citronové šťávy a přiveďte k varu. Vařte asi 10 minut a pak nechte vychladnout



# SEVERNÍ MAKEDONIE

## Tortily

### Suroviny

2 hrnky hladké mouky

50 g změkklého sádla

1/2 hrnku vlažné vody

trocha soli

### Postup přípravy

1. Těsto zpracujeme rukama na válu, až je hladké a nelepivé. Rozdělíme na 12 kousků. Každý rozválíme do kulatého tvaru aby bylo co možná nejtenčí (mírně podsypáváme), ale těsto se netrhá a dobře se s ním pracuje.
2. Pečeme na HODNĚ rozpálené suché pánvi asi 10 vteřin z každé strany.



# fiNSKO

## Borůvkový koláč

### Suroviny

Těsto: 150 g másla, 150 g cukru krystal, 1 vejce, 200 g hladké mouky, 1 lžička prášku do pečiva

Náplň: 400 g borůvek, 250 g zakysané smetany, 50 g cukru krystal, 1 vejce, 1 lžička vanilkového cukru

### Postup přípravy

1. Nejprve rozejdeme troubu na 200 °C. Vyšleháme máslo s cukrem, když je dostatečně nadýchané, přidáme vejce a znovu vyšleháme. Nakonec přidáme mouku s práškem do pečiva a pracujeme na těstě, dokud není krásně hladké. Těsto rozložíme do vymazané a vysypané formy, kterou dáme na 10 minut do trouby a poté vyjmeme z trouby.  
\* Kraje těsta mohou spadnout, ale stačí vzít obyčejnou lžící a těsto opět vyrovnat i s okraji.
2. Mezi tím si vyšleháme zakysanou smetanu s cukrem, vejcem a vanilkovým cukrem, dokud se vše nespojí.
3. Na koláč nasypeme borůvky a zalijeme vypracovanou směsí.  
\* Já osobně celou směs trochu promíchám, aby byl koláč barevnější.
4. Takto připravený koláč vložíme zpět do trouby, kde je necháme péct ještě 30 minut. Troubu pouze vypneme, ale koláč v ní ještě necháme, aby pomalu vychladl a byl na povrchu pevnější.  
\* U trouby již nechávám otevřená dvířka.



# velká británie

## Masový koláč

### Suroviny

cibule (větší ) 1 ks, mrkev (větší ) 1 ks, olivový olej 1 lžíce, mleté maso (jehněčí nebo hovězí) 600 g, vývar (nebo 50 ml červeného vína a 200 ml vody) 250 ml, mražený hrášek 100 g, hladká mouka 2 zarovnané lžíce, brambory 1 kg, mléko 400 ml, máslo 75 g, hladkolistá petržel 1 hrst, sůl

### Postup přípravy

1. Cibuli a mrkev oloupejte a nakrájejte na kostičky. V hrnci rozehejte olej a zprudka opékejte cibuli, mrkev a maso s půl lžičkou soli dozlatova. Hrudky masa rozmačkávejte vařečkou, případné přípečky na dně odškrábněte. Podlijte vývarem nebo vínem s vodou, vařte 5 minut, přisypte hrášek a ztlumte teplotu na střední. Mouku vsypte rovnoměrně na maso přes cedník, a aniž byste mouku se směsí promíchali, zakryjte hrnec poklicí a nechte maso 20 minut dusit.
2. Mezitím oloupejte brambory a nakrájejte je na kostky. Uvařte je v mírně osolené vodě doměkka. Slijte je a důkladně rozšťouchejte. Mléko ohřejte a na dvakrát ho přilijte k bramborám a metličkou vymíchejte hladkou kaši. Přidejte pokrájené máslo a dál míchejte metličkou.
3. Dusící se maso odkryjte a promíchejte. Pokud je omáčky příliš, zvyšte teplotu a odkryté nechte ještě chvíli pobublávat a odpařovat, konzistence by měla připomínat řidší boloňskou omáčku. Podle chuti osolte.
4. Troubu předehřejte na 220 °C a zapněte funkci gril, případně nechte jen horkovzduch na 200 °C.
5. Do koláčové nebo mělké zapékací kulaté formy rozetřete horké dušené maso a pokračujte vrstvou bramborové kaše. Lžící uhladte a vložte asi deset centimetrů pod rozehrátý gril. Zapékejte 10–12 minut, až povrch kaše zezlátne. Podávejte horké posypané nadrobno nasekanou petrželkou.

