



OSTRAVSKY GASTROŠEF



HEŘMAN OVA KUCHAŘ KA



**VAŘ
JAKO
MIŠULIN**



Heřmanova kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Ostravsky Gastrošef

Heřmanova kuchařka – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2024

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

HEŘMANOVA

KUCHAŘKA

**VAŘ
JAKO
MIŠULIN**

**OSTRAVSKÝ
GASTROŠEF**

 **C P R E S S**

Fotografie: strana 10 © grey_and / Shutterstock.com, strana 16 © sergiorojoes / Freepik.com, strana 22 © Tim UR / Shutterstock.com, strana 26 © Racool_studio / Freepik.com, strana 28 © KamranAydinov / Freepik.com, strana 30 © Diana Taliun / Shutterstock.com, strana 38 © milan noga / Shutterstock.com, strana 42 © standret / Freepik.com, strana 48 © Primakov / Freepik.com, strana 54 © MarcoFood / Shutterstock.com, strana 56 © NataliaZa / Shutterstock.com, strana 60 © grey_and / Shutterstock.com, strana 68 © Diana Taliun / Shutterstock.com, strana 70 © Moving Moment / Shutterstock.com, strana 74 © tohamina / Freepik.com, strana 78 © Ermak Oksana / Shutterstock.com, strana 82 © Yeti studio / Shutterstock.com, strana 84 © Yeti studio / Shutterstock.com, strana 88 © Anton Starikov / Shutterstock.com, strana 100 © vipman / Shutterstock.com, strana 102 © Ermak Oksana / Shutterstock.com, strana 104 © MIGUEL G. SAAVEDRA / Shutterstock.com, strana 106 © Improvisor / Shutterstock.com, strana 110 © Alexandra Lande / Shutterstock.com, strana 114 © Ermak Oksana / Shutterstock.com, strana 116 © Jiri Hera / Shutterstock.com, strana 122 © Timolina / Freepik.com, strana 126 © xpixel / Shutterstock.com, strana 132 © Martina_L / Shutterstock.com, strana 134 © New Africa / Shutterstock.com, strana 136 © Roman Samokhin / Shutterstock.com, strana 138 © Tuah Saputra01 / Shutterstock.com, strana 146 © algae / Shutterstock.com, strana 150 © Anton Starikov / Shutterstock.com, strana 152 © Simic Vojislav / Shutterstock.com

© Ostravsky Gastrošef, 2024

Cover: © lev.studio / Shutterstock.com; © iconim / Shutterstock.com;

ISBN tištěné verze 978-80-264-5128-0

ISBN e-knihy 978-80-264-5142-6 (1. zveřejnění, 2024) (ePDF)

SEZNAM RECEPISU

3minutova pizza	150
Arnoštuv pivni gulaš	50
Bleda Mery od Heřmana	136
Bramboraky z trouby	54
Buřtgulaš	92
Catering pro tchyni	80
Česnekova pomazanka	56
Čevabčiči	68
Ďabelské toasty	40
Dědkove utopence	76
Eňo ňuňo hranolky	34
Gulašova polevka od Heřmana	72
Holandský řízek	88
Hovězí na dědkovi	12
Chleba ve vajíčku	94
Jak vyhrat Mastršefa	42
Katova facka	64
Klasické bramboraky na sadle	66
Knedlík s vejcem	128
Kořeněný buček na chlebiček	130
Kuřpalevka – když jsi po opici	22
Kuřsalat	124



Letni bramborovy salat	142
Letni salatek	140
Mega řízek přes celý talíř	52
Mišulinska tortilla	30
Nakladany hermelin	18
Normalni michane vajca	78
Okurkovy salatek	86
Omačka od Tatara	110
Original Ikea kule	98
Ostravske karpačo	144
Paliprdel salat	24
Parečky na pivo	106
Pečena kačena	48
Pečene křídla podle Arnošta	20
Pečeny mišulinsky lančmit	104
Pomazanka Budapešť	132
Pomazanka z pečeného masa	116
Pomazanka z vepřové konzervy	134
Ražniči	148
Rybička na roštu	74
Rybičkova pomazanka	60
Segedinsky gulaš	44
Skladany řízek	120
Slovensky řízek	156
Smažene korbačiky od slovenských inženýru	16
Smažene nudle od Čong Wonga	112



Smažene tvargle	38
Smaženka de luxe	114
Studentsky řízek	122
Škvarkova pomazanka	152
Špagety s omačkou	90
Špekačky v UFO	84
Tatarak	108
Topinka paliprdel turbo	96
Topinka s avokadem	138
Tvargle Oppenheimer	26
Tvaružkový tatarak	118
Utekla ti baba?	70
Vajičkový salat	100
Varlokarsky knedlík	126
Vepřové na hořčici	28
Zapečené chlebičky	154
Zapečené kajzerky	46
Zapečené kobzole	58
Zapečené tvargle se slaninou	82
Zapečené žampiony	14
Zapečený hermelín	32
Zapečený hermelín ve slanině	102
Zapečený chleba	146
Zapečený rohlík	10
Zeleninové hrancele	36
Znojemska	62



Holubičko moje,

pravě držiš v ruce moju první knížku. Mam radost jak lazeňská veverka, že ti můžu nabídnout moje nejlepší a úplně jednoduché recepty, a ty je pak můžeš mít na svém stole. Kdybys něčemu nerozuměl, tak u každého receptu najdeš i QR kód, který tě pošle do videa a tam to všechno fajně uvidíš.

Není to žádná učebnice ostravštiny, napsal jsem ju tak, jak mi huba narostla.

Když se ti knížka nebude líbit, tak si s ňu můžeš zatopit a aspoň budeš mít teplo.

*Ostravský Gastrošef Heřman Gazda
(držitel mišulínské hvězdy)*

ZAPEČENÝ ROHLÍK

Možna to znaš. V lednici nic a ve špajzce oběšena myš s poslední zavětí, že všechno odkazuje kočkám. Familia ma hlad na něco super a ty to teď hned musíš vyřešit.

JAK TO ZROBIŠ

Platky syra nakrajaj na male kusky. Najdi poslední dva kvašaky, a dej je tam, tež jakusi poslední šunku z ledničky, kusiček papriky a zbytek cibule.

Kipni na ty zbytky lžicu kečupu, přidej malinko hořčice, sypni sul polskeho cestařa a popel z dědka. Cele to zamichej jak Žaneta haranty po třidních schuzkach.

Vezmi dva rohlíky, podel zrob chirurgicke řezy a zrob z nich taku lodičku.

Do lodičky nasypej ten naklad, pořadně uhňacej a dej do truby zapect 15 minut na 200 stupňu.

INGREDYJENCE

2 rohlíky

4 platky syra

2 kvašaky

šunka

paprika

cibule

1 lžice kečupu

1 lžička hořčice

sul polskeho cestařa

popel z dědka





HOVĚZI NA DĚDKOVI

Do hověziho na dědkovi v kuličkové verzi se zamiluješ a jak raz ochutnáš, budeš mlaskat jak bernardyn. Tuten recept zvladne i ten, co v kuchyni umí zrobit maximalně požar.

JAK TO ZROBIŠ

Vezmi cibulu – na pohled stejne množství jak masa – a nakrajaj ju na male kusičky. Popadni kusek slaninky a rozkosťčkuj. Stružky česneka roztřískej nožem a rozkrajaj.

Pak vezmi krk z kravy. Nakrajaj ho na kusky, které ti vlezou akorat do huby. Posypej solou polskeho cestařa, praskni tam list Pavla Bobka a lžičku drceného kminu.

Do kastrola kipni malinko oleja a naval na to slaninku. Nasyp do teho lžicu kuličkového popela z dědka. Přisyp cibulu a restuj i s dědkem dozlatova. Potom k temu vyval kravu a česnek a chvilu zatahni. Přidej dvě lžice hořčice a dvě lžice sojovky, zalej vyvarem a na mírném ohničku tahni klidně i tři hodiny. Nechej to jenom probublat jak vyvarek.

Na konci můžeš zahustit jíškou. Jestli nevíš, co to je, zeptej se babky.

Jako přílohu si dej třeba kobzole (nebo hranolky) a oko z vola.

INGREDYJENCE

cibule na pohled tajak masa

kousek slaniny

4 stroužky česneku

1 kg hověziho krku

sul polskeho cestařa

list Pavla Bobka

drceny kmin

trošku oleje

popel z dědka (kulička edišn)

2 lžice hořčice

2 lžice sojove omačky



ZAPEČENÉ ŽAMPIONY

*Honi tě mlsná? Máš chuť na něco
eňo ňuno a nemaš velký hlad?
Zrob si tuty žampiony se samyma
dobryma ingredyjcema!*

JAK TO ZROBIŠ

Začni nakrajaním červene cibule na male kusky. Ted' vezmi prosciutto. Možeš tam dat tež našu obyčejnu šunku. A hardcore majstři si tam možu navalit gothaj.

Všecko nakrajaj na male kusky.

Ted' budeš potřebovat klasické větší žampiony. Urvi jim nožičky a nakrajaj.

Ted' to všecko podědkuj a přidej malinko drceného kminu, opeč na troše olivača a přidej nakrajany stružek česneka. Potom to nechej vychladnout a naval tam syr, který maš rad. Ja sem měl gorgonzolu, ale i niva je fajna.

Vezmi klobučky žampionu, nakydej do nich tu paradu a dej do truby na 15 minut.

INGREDYJENCE

1 červená cibule

prosciutto nebo obyčejná šunka

7 větších žampionu

drcený kmin

olivový olej

1 stroužek česneku

syr podle tvoji chuti





SMAŽENE KORBAČIKY OD SLOVENSKÝCH INŽENÝRU

Korbačiky vymysleli kdysi dávno slovenští inženýři, kteří su odborníci na konzumaci borovičky, baru a syru. Tu v tym receptu najdeš, jak korbačiky povýšit na mišulin-skou uroveň!

JAK TO ZROBIŠ

Vezmi korbačik a rozplantej ho na cancury. Kup si malinke vídeňské parečky a na koncach jim urob zařezy. Potom do prostředka zrob podelnu d'uru. Jeden koniec korbačiku zakotvi v zařezu na koncu a namotavej ho kolem parku jak Edison vlakno. Konec korbačiku strč do d'ury vprostředku a začni namotavat další.

Pak roztřiskej vejca do taleře, naval tam popel z dědka a pořadně to zachechlej. Parečky vykulaj v hladke muce, potom ve vajcu, ve struhance, zase ve vajcu a ještě raz ve struhance. No skoro jak bys robil klasicky šnycl děckam na vylet.

Ted' to opeč na oleju nebo sadelku z každe strany.

Na taleř si naval kokořarny, které najdeš v lednici: omačku od Tatara, kozi rohy a okurky, harantum dej třeba kečup.

INGREDYJENCE

korbačiky

videňské parky

3 vajíčka

popel z dědka

mouka hladka

strouhanka

olej nebo sadlo

