

Lucie Kadlčková

Dcérečka u plotny

Recepty z moravské kuchyně



Dcérečka u plotny

Vyšlo také v tištěné verzi

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



Lucie Kadlčková

Dcérečka u plotny – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2026

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



Dcérečka u plotny

Recepty z moravské kuchyně

Lucie Kadlčková

Text © Lucie Kadlčková, 2026
Photos © Lucie Kadlčková, 2026
Graphic © Jiří Kolesík

ISBN tištěné verze 978-80-264-6153-1
ISBN e-knihy 978-80-264-6162-3 (1. zveřejnění, 2026) (ePDF)

Obsah

Studená a malá jídla 13



Vajíčková
pomazánka

- 14 -



Tuňáková
pomazánka

- 18 -



Mrkvová
pomazánka

- 20 -



Cukeťák

- 22 -



Bramboráky

- 26 -



Krajanec

- 28 -



Langoše

- 30 -



Topinka s červenou
řepou...

- 22 -



Švestky ve slanině

- 36 -



Placky plněné
sýrem

- 38 -

Polévky 41



Slepičí polévka
s lokšemi...

- 42 -



Zelňačka

- 48 -



Kulajda

- 52 -



Česnečka

- 56 -



Bramboračka

- 58 -



Fazulová polévka
s lokšemi

- 60 -



Zeleninová
polévka

- 64 -



Gulášová
polévka

- 66 -



Kyselica

- 70 -



Rajská
polévka

- 74 -

Hlavní chody 77



Hovězí svíčková
na smetaně...

- 78 -



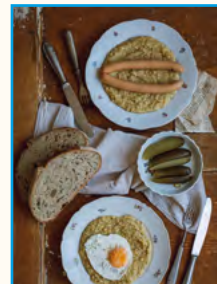
Segedínský
guláš

- 84 -



Holandský řízek...

- 86 -



Červená čočka
na kyselo

- 90 -



Šunkofleky...

- 92 -



Výpečky s bramborovým
knedlíkem...

- 96 -



Bramborové knedlíky
plněné uzeným...

- 102 -



Francouzské
brambory

- 106 -



Sekaná
s bramborovou kaší

- 110 -



Kůsky s vajíčkem
a hlávkovým salátem

- 114 -



Plněné papriky
s rajskou omáčkou

- 118 -



Kachna s červeným
zelím a patenty

- 122 -



Kel s uzeným
masem

- 128 -



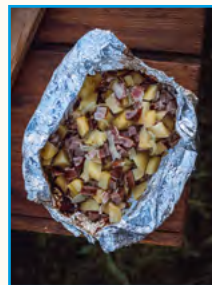
Rizoto s kuřecím
masem a žampiony

- 132 -



Bramborový salát
se smaženou tilápií

- 136 -



Brambory na ohni,
mrkvový salát...

- 140 -



Kvěťákové
karbanátky

- 144 -



Hovězí guláš

- 148 -

Sladká jídla 153



Ovocné kynuté
knedlíky

- 154 -



Buchtičky s vanilkovým
krémem

- 158 -



Pěry s povidly
a mákem

- 162 -



Žemlovka

- 166 -



Honzovy buchty

- 170 -



Vdolky se šlehačkou
a povidly

- 174 -

Dezerty 179



Babiččina
kokosová roláda

- 180 -



Buchta s ovocem
a drobenkou

- 184 -



Loupáky

- 188 -



Obližprst

- 192 -



Kynutý vdolek
s trnkama...

- 196 -



Hraběčin řez

- 200 -



Palačinky

- 204 -



Drobenková buchta
s tvarohem a ovocem

- 206 -



Ovocné koláče
s tvarohem...

- 210 -



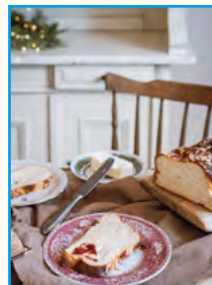
Buchta s jablky
a křupavou drobenkou

- 214 -



Perníková
buchta

- 216 -



Vánočka

- 218 -



Perníčky

- 222 -



Oválky podle
babičky Anežky

- 226 -



Arašídová
kolečka

- 230 -

Zavařování a nakládání 235



Nakládané
okurky

- 238 -



Hruškový
kompot

- 242 -



Broskvový
kompot

- 244 -



Třešňový
kompot

- 246 -



Pečená
povidla

- 248 -



Nakládaný
sýr feta

- 250 -



Nakládaný
hermelín

- 252 -



Kečup
(rajčatové pyré)

- 254 -

Úvodní slovo

Mít vlastní kuchařku byl dlouho můj velký sen. Chtěla jsem vytvořit něco hmatatelného – zhmotnění své práce, lásky a radosti z vaření. Něco poctivého, co tu zůstane a co budu moci jednou předat svým dcerám. Už teď se nemůžu dočkat, až jim knížku schovám a v dospělosti jim ji věnuji. Chci, aby si i po letech mohly uvařit jídla, která jedly jako malé, a vyzkoušet recepty po svých babičkách a prababičkách.

Vaření pro mě totiž vždycky znamenalo spojení. Odjakživa mě sbližovalo s mojí maminkou. Kdykoliv to jen bylo možné, vařily jsme spolu, povídaly si a smály se. Nakonec z toho vždycky vzniklo jídlo, které všem chutnalo, ale hlavně bylo uvařené z čisté lásky. Jsem neskutečně vděčná, že jsem mohla od dětství nahlížet pod ruce jak mamince, tak svým babičkám a učit se od nich všemu, co dnes umím.

Mám kolem sebe úžasnou rodinu, která mě vždycky podporovala a poctivě ochutnávala každý recept. Velké díky patří i mému manželovi, bez kterého bych si před lety nikdy nekoupila svůj první foťák. Děkuji ti za to, že jsi mě ve všem vždy podporoval a stál pevně při mně. Děkuji vám všem za veškerou pomoc a trpělivost. Mám vás strašně moc ráda!

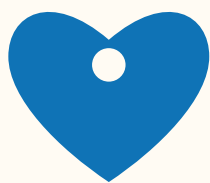
Tuto knížku bych chtěla z celého srdce věnovat všem, kteří mě podporují a sledují, i všem, které jednoduše baví vaření a mají rádi dobré jídlo. Doufám, že vám kuchařka bude dobře a dlouho sloužit, že v ní najdete spoustu svých nových oblíbených receptů a že je třeba jednou s láskou předáte dál svým vlastním dětem.

S láskou,

A handwritten signature in blue ink, reading "Lucie H." in a cursive script.







Studená a malá jídla

- ♥ Vajíčková pomazánka
- ♥ Tuňáková pomazánka
- ♥ Mrkvová pomazánka
- ♥ Cuketák
- ♥ Bramboráky
- ♥ Krajanec
- ♥ Langoše
- ♥ Topinka s červenou řepou, kozím sýrem a ořechy
- ♥ Švestky ve slanině
- ♥ Placky plněné sýrem



Vajíčková pomazánka

Vajíčková pomazánka je u nás hodně oblíbená. Díky pravidelné zásobě domácích vajíček od babičky a dědečka si ji můžeme dopřát poměrně často. Nejraději ji dělám rovnou z deseti vajec, aby nám vydržela více dní, ale množství surovin si samozřejmě můžete upravit podle svých potřeb.

Budeme potřebovat

- ♥ 10 vajec
- ♥ 4–5 nakládaných okurek
- ♥ 250 g polotučného tvarohu
- ♥ 200 g čerstvého sýru nebo pomazánkového másla
- ♥ 3 lžíce majonézy
- ♥ 2 lžičky plnotučné hořčice
- ♥ sůl
- ♥ pepř

Postup

Vaření vajíček

1. Vajíčka je dobré vyndat zhruba 20 minut předem z lednice. Pokud bychom dali studená vajíčka ihned vařit, mohla by během vaření prasknout. Díky tomu, že budou mít pokojovou teplotu, se nám bude lépe hlídat čas, aby nebyla nedovařená ani naopak příliš vysušená.
2. Vajíčka dáme do hrnce a přidáme vodu tak, aby byla alespoň 2 cm nad nimi. Pokud by se nám stalo, že budou vajíčka plavat na hladině, jsou už stará a je lepší je vyhodit. Čerstvá vajíčka by měla zůstat na dně hrnce.
3. Jakmile voda začne vřít, stáhneme plotýnku na střední plamen tak, aby voda jen jemně probublávala. Vajíčka vaříme zhruba 9–10 minut.
4. Jakmile jsou vajíčka uvařená, ihned slijeme horkou vodu a zalijeme je studenou. Takto je necháme alespoň 5 minut odpočívat.

studená a malá jídla

Pokračování str. 16 →







Pomazánka

1. Uvařená vajíčka oloupeme a nastrouháme na hrubém struhadle.
2. K vajíčkům přidáme nastrouhané okurky, tvaroh, čerstvý sýr, majonézu a hořčici.
3. Nakonec dochutíme solí a pepřem.
4. Pomazánku podáváme na čerstvém chlebu.







Tuňáková pomazánka

Na tuňákovou pomazánku existuje spousta receptů. Někdo přidává vajíčko, někdo dává jen tvaroh. U nás se osvědčila kombinace tvarohu, čerstvého sýru a trochy majonézy.

Budeme potřebovat

- ♥ 2 větší plechovky tuňáka (buď v oleji, nebo ve vlastní šťávě)
- ♥ 500 g polotučného tvarohu
- ♥ 200 g čerstvého sýru nebo pomazánkového másla
- ♥ 2 lžíce majonézy
- ♥ sůl
- ♥ pepř
- ♥ cibule dle chuti
- ♥ klíčky ředkvičky na dozdobení

Postup

1. Plechovky tuňáka otevřeme a slijeme téměř všechn olej nebo šťávu.
2. Do misky rozdrobíme tuňáka i s olejem nebo šťávou, která v plechovce zůstala. Přidáme tvaroh, čerstvý sýr, majonézu a důkladně promícháme.
3. Nakonec už jen dochutíme solí a pepřem.
4. Pokud máte rádi cibuli, můžete ji do pomazánky přidat nejemno nakrájenou nebo si ji dát až při servírování.
5. Pomazánku podáváme s chlebem nebo rohlíkem a můžeme ji doplnit o klíčky ředkvičky.







Mrkvová pomazánka

Některé recepty si vás získají hned na první kousnutí. Poprvé jsem tuhle mrkvovou pomazánku ochutnala u manželovy maminky a byla tak výborná, že jsem si hned musela vyptat recept. Od té doby u nás zdomácněla a děláme ju pořád dokola! Díky poctivé dávce česneku a sýru chutná skoro jako klasická pikantní sýrová pomazánka, ale mrkev ji dodá krásnou barvu, svěžest a jemnou sladkost. Je to prostě paráda na čerstvý krajíc chleba nebo křupavou housku, po které se doma jen zapráší.

studená a malá jídla

Budeme potřebovat

- ♥ 250 g mrkve
- ♥ 200 g goudy
- ♥ 2 lžíce majonézy
- ♥ 2–3 stroužky česneku
- ♥ 50 g pomazánkového másla nebo lučiny
- ♥ sůl
- ♥ pepř

Postup

1. Mrkev si očistíme a nastrouháme najemno.
2. Goudu rovněž nastrouháme najemno a přidáme k mrkvi.
3. Vmícháme majonézu, prolisovaný česnek, pomazánkové máslo a dochutíme solí a pepřem.
4. Důkladně promícháme, aby se pomazánka krásně spojila.
5. Poté už jen stačí namazat na čerstvý krajíc chleba.







Cuketák

Tak a je to tady zase! Cuketa všude, kam se podíváš!

Cuketa je jedna z plodin, které sázíme na pole, a celý rok se těšíme, až utrhneme první cuketu. Pak se to ale většinou zvrhne a z pole odvážíme plný kufr cuket. Cuketák máme moc rádi, a tak si ho často uděláme i během roku, i když zrovna domácí cukety nemáme. Recept většinou dělám od oka podle toho, co je zrovna v lednici nebo na poli. Základ tvoří cuketa, vajíčka, mléko, olej a mouka, zbytek surovin si můžete nakombinovat podle sebe.

Budeme potřebovat

- ♥ 2–3 střední cukety
- ♥ 1 větší cibule
- ♥ 30 g másla
- ♥ 200 g anglické slaniny
- ♥ 5 stroužků česneku
- ♥ 4 vajíčka
- ♥ 1 plechovka kukuřice
- ♥ 300 g sýru (gouda, mozzarella, čedar)
- ♥ 2 lžíce jogurtu
- ♥ 80 ml oleje
- ♥ 150 ml mléka
- ♥ 200 g polohrubé mouky
- ♥ 260 g hladké mouky
- ♥ kypřicí prášek
- ♥ pizza koření
- ♥ sůl
- ♥ pepř
- ♥ olej na vymazání a hrubá mouka na vysypání plechu

Postup

1. Troubu předehřejeme na 160 °C.
2. Cuketu očistíme, pokud máme starší, vydlabeme i jádřinec. Nastrouháme ji na hrubém struhadle, osolíme a promícháme. Necháme ji zhruba 15 minut tzv. vybečat (cuketa nám pustí vodu).
3. Cibuli očistíme a nakrájíme najemno. Rozehřejeme si pánev, přidáme máslo a cibuli, kterou orestujeme. Jakmile začne lehce zlátnout, přidáme na kostičky nakrájenou slaninu. Restujeme, dokud není slanina krásně křupavá. Nakonec přidáme prolisovaný česnek, který krátce orestujeme. Směs necháme vychladnout.
4. Z cukety vymačkáme přebytečnou vodu, ale nemusíme ji ždímat příliš důkladně.
5. Cuketu přendáme do větší mísy. Přidáme vajíčka, kukuřici, nastrouhaný sýr, jogurt, olej, mléko, obě mouky, kypřicí prášek, pizza koření a dochutíme solí a pepřem. Celou směs důkladně promícháme. Pokud se nám směs zdá příliš mokrá, přisypeme mouku, nebo naopak pokud je příliš hustá, přidáme mléko.

[Pokračování str. 24 →](#)







6. Já mám ráda cuketák spíš tenčí, a proto ho rozdělím na dva plechy. Pokud máte ale rádi tlustší, bude vám stačit plech jeden.
7. Plech si vymažeme olejem a vysypeme hrubou moukou. Kdybyste chtěli použít pečicí papír, neuděláte chybu, ale přijde mi, že se pak cuketák nepropeče dokřupava.
8. Budeme-li péct oba plechy naráz, nastavíme troubu na program horký vzduch a pečeme na 160 °C. Zhruba po půl hodině plechy prohodíme. Pokud budeme péct jeden plech, pečeme na 170 °C na program horní a dolní pečení. Jakmile máme cuketák propečený, můžeme přepnout na horký vzduch, aby se propekl dokřupava.
9. Cuketák necháme aspoň trochu vychladnout, i když nám mizí z plechu ještě horký. Ale nebojte, výborný je i studený.

