**Bramborové šišky v omáčce ze špeku, petrželka, vepřová panenka, škvarky, nakládaná ředkvička**

Ingredience:

Na šišky:

 • Brambory (vařené, nejlépe den předem) – 150 g

 • Hladká mouka – 30 g

 • Vejce – ¼ ks

 • Sůl – špetka

Omáčka ze špeku:

 • Špek (na kostičky) – 30 g

 • Máslo – 10 g

 • Vývar (nebo voda) – 50 ml

 • Petržel hladkolistá – 1 lžíce nasekané

 • Česnek – 1/4 stroužku (volitelné)

Vepřová panenka:

 • Vepřová panenka – 180 g

 • Sůl, pepř – dle chuti

 • Olej – na opečení

 • Máslo + česnek + bylinky – na dokončení

Škvarky:

 • Domácí škvarky – 20 g (nasucho opečené pro křupavost)

Nakládaná ředkvička:

 • Ředkvička – 2–3 ks

 • Ocet (bílý vinný) – 30 ml

 • Cukr – 1 lžička

 • Voda – 50 ml

 • Sůl – špetka

**Steak sandwich s tvarohem, chimichurri, smažený čirok**

Ingredience:

Na steak:

 • Hovězí steak - rump steak – 100 g

 • Sůl, pepř

 • Olej na opečení

Na sendvič:

 • Kváskový chléb 1 plátek.

 • Tvaroh plnotučný (ideálně čerstvý) – 40 g

 • Sůl, pepř

 • Česnek – stroužek

 • Máslo – na opečení chleba

Chimichurri:

 • Petržel hladkolistá – 1

hrst

 • Rajčata keříková 50g

 • Česnek – ¼ stroužku

 • Olivový olej – 1,5 lžíce

 • Červený vinný ocet – 1 lžička

 • Sušené oregano – špetka

 • Sůl, pepř, chilli – dle chuti

Smažený čirok:

 • Sušený čirok – 30 g

 • Voda na vaření

 • Olej na smažení

 • Sůl