

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 -



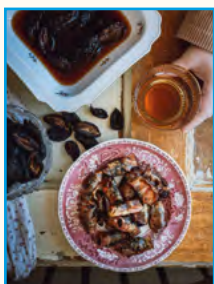
Langoše

- 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 -



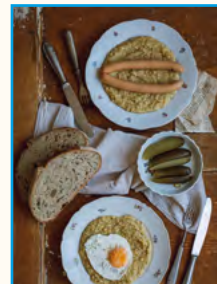
Segedínský
guláš

- 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 vejcem
a hlávkovým salátem

- 114 -



Plněné papriky
s rajskou omáčkou

- 118 -



Kachna s červeným
zelím a patenty

- 122 -



Kel s uzeným
masem

- 128 -



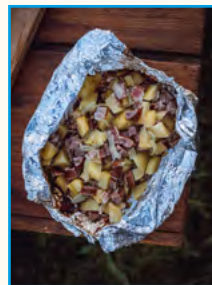
Rizoto s kuřecím
masem a žampiony

- 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!

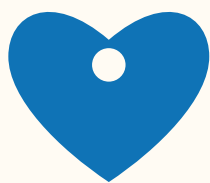
Tuto knížku bych chtěla z celého srdce věnovat všem, kteří mě podporují a sledují, i všem, které jednoduše baví vaření a mají rádi dobré jídlo. Doufám, že vám kuchařka bude dobře a dlouho sloužit, že v ní najdete spoustu svých nových oblíbených receptů a že je třeba jednou s láskou předáte dál svým vlastním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







Bramboráky

*Výborné bramboráky, na které si chodíme hlavně k mamince. Od ní prostě chutnají nejlíp.
U nás se vždy dělaly co nejtenčí a přes celou pánev.*

Budeme potřebovat (7–8 větších bramboráků)

- ♥ 1 kg brambor
- ♥ 2 vajíčka
- ♥ 100 ml mléka
- ♥ 1 menší hlávkou česneku
- ♥ hrst majoránky
- ♥ drcený kmín
- ♥ sůl
- ♥ pepř
- ♥ 100 g hladké mouky
- ♥ olej nebo sádlo na smažení

Postup

1. Brambory si oškrábeme a nastrouháme najemno. Necháme chvíli odpočinout a vodu, kterou brambory pustí, slijeme. Nemusíme však brambory nějak důkladně promačkávat.
2. K bramborám přidáme vajíčka, mléko, česnek, majoránku, kmín, sůl a pepř.
3. Směs promícháme a nakonec přidáme mouku. Některé brambory pustí více vody, některé méně. Mouku přidejte podle potřeby, ale dejte pozor, aby těsto nebylo příliš moučné. Maminka má vychytávku – do těsta jemně položí žufánek (naběračku), do kterého postupně stéká voda z brambor, kterou v průběhu smažení bramboráků vylévá.
4. Pánev rozpálíme a přidáme olej nebo sádlo.
5. Žufánkem vlijeme bramborákové těsto do pánve a vidličkou ho rozetřeme po celé pánvi.
6. Bramboráky smažíme z obou stran dozlatova a poté je položíme na papírový ubrousek, který vytáhne přebytečný tuk.
7. Bramboráky jsou nejlepší teplé, hned z pánve. Ale i na studených si určitě pochutnáte.

studená a malá jídla







Krajanec

Krajanec sa dřiv pekl hlavně k polěvkám nebo omáčkám. Nejčastěji se pekl se škvarkama, které sa zapracovaly do chlebového nebo kynutého těsta. Můžete si ale připravit i variantu bez škvarků, kdy upečený krajanec potřete sádlem s česnekem. Nebo si můžete zvolit sladší variantu, kterou budete zakusovat ke kávě.

Budeme potřebovat

- ♥ 250 g mléka
- ♥ 1 lžička cukru krupice
- ♥ 20 g čerstvého
nebo 7 g sušeného droždí
- ♥ 150 g škvarků
- ♥ 500 g hladké mouky
- ♥ 80 g sádla
- ♥ 2 lžičky soli
- ♥ sůl a kmín na posypání

Postup

1. Jako první připravíme kvásek. Mléko ohřejeme na zhruba 37 °C. Pokud nemáme teploměr, zkusíme teplotu prstem. Mléko by nás nemělo ani pálit, ani studit. K mléku přidáme lžičku cukru a rozdrobíme droždí. Promícháme a necháme na teplém místě vzejít kvásek, bude to trvat 10–15 minut.
2. Škvarky rozemeleme nebo nakrájíme na menší kousky.
3. Do větší mísy prosejeme mouku. Přidáme škvarky, sádlo, sůl a vypracujeme těsto. Těsto můžeme zadělat buď v robotu, kde použijeme nástavec hák, nebo ručně pomocí vařečky. V robotu to může trvat zhruba 10–15 minut, ručně o něco déle.
4. Jakmile máme těsto zadělané, mísu přikryjeme utěrkou a necháme ho kynout zhruba hodinu.
5. Troubu rozejdeme na 200 °C, program horní + dolní pečení.
6. Vykyнутé těsto rozválíme na troše mouky do tvaru kruhu. Poté obrácenou stranou nože uděláme do placky rýhy.
7. Krajanec posypeme solí a kmínkem a dáme péct. Pečeme na 200 °C zhruba 20–25 minut.
8. Krajanec můžeme jíst jen tak samotný nebo si ho dát k dobré polévce či omáčce.







Langoše

Uvnitř nadýchané a na povrchu dokonale křupavé. Tajemství extra vláčného a nadýchaného těsta tkví v jedné uvařené bramborě, zakysané smetaně a hlavně v pomalém kynutí přes noc v lednici. Z jedné dávky připravíme asi 12 středně velkých kousků, po kterých se u stolu jen zapráší!

Budeme potřebovat

Langoše

- ♥ 250 ml mléka
- ♥ 1 lžička cukru krupice
- ♥ 42 g čerstvého droždí
- ♥ 1 uvařenou bramboru
- ♥ 1 kg hladké mouky
- ♥ 250 ml vody
- ♥ 200 g zakysané smetany
- ♥ 2 lžičky soli

Na dokončení

- ♥ 4–5 stroužků česneku
- ♥ olej
- ♥ sýr
- ♥ kečup
- ♥ zakysaná smetana

Dále

- ♥ olej na smažení

Postup

Kvásek

1. Jako první připravíme kvásek. Mléko ohřejeme na pokojovou teplotu. Přidáme krupicový cukr a rozdrobíme čerstvé droždí. Promícháme a necháme na teplém místě vzejít kvásek. Bude to trvat zhruba 10 minut.

Těsto

1. Uvařenou bramboru oloupeme, nastroháme najemno a dáme do větší mísy.
2. K bramborě prosejeme hladkou mouku, přidáme vodu, zakysanou smetanu, sůl a vzešlý kvásek.
3. Zaděláme hladké, nelepivé těsto, buď pomocí robotu s nástavcem hák, nebo vařečky.
4. Pokud se těsto nelepí na stěny mísy, je dobře zadělané. Přesuneme ho do misky, zakryjeme víkem a dáme kynout do lednice zhruba na 12 hodin.

Druhý den

1. Odkrajujeme kousky velké přibližně jako tenisák, ze kterých vytvoříme kuličky. Ty položíme na pomoučený vál nebo plech a necháme ještě hodinu nakynout.

Pokračování str. 32 →







2. Z nakynutých kuliček rukama vytvarujeme placky. Postupujeme od středu k okrajům tak, aby středy byly tenčí a okraje zůstaly trochu vyšší. Smažíme je ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje z obou stran dozlatova.
3. Usmážené langoše klademe na táč vyložený ubrousky, aby pohltily přebytečný tuk.

Dokončení

1. Česnek prolisujeme, dáme do menší misky, zalijeme olejem a necháme krátce proležet.
2. Sýr nastroháme nahrubo.
3. Langoše potřeme česnekem a podle chuti potřeme kečupem nebo zakysanou smetanou a posypeme sýrem.







Topinka s červenou řepou, kozím sýrem a ořechy

Pokud máte rádi červenou řepu, tuhle topinku rozhodně musíte vyzkoušet. Je snadná, rychle připravená a opravdu si na ní pochutnáte. Dochutit si ji můžete dle libosti, záleží jen na vás, jestli máte raději kyselější, nebo sladší řepu.

studená a malá jídla

Budeme potřebovat (cca na 2 chleby)

Červená řepa

- ♥ 3 kusy uvařené červené řepy
- ♥ 1 lžička medové hořčice
- ♥ necelá lžička vinného octa
- ♥ 1 lžička medu
nebo čekankového sirupu
- ♥ sůl
- ♥ pepř
- ♥ sušený česnek

Topinka

- ♥ opečený chléb
- ♥ kozí sýr
- ♥ rukola
- ♥ vlašské ořechy

Postup

1. Chléb nakrájíme na krajíce a dáme opéct do topinkovače nebo trouby.
2. Zálivku připravíme z hořčice, vinného octa, medu nebo čekankového sirupu. Dochutíme ji solí, pepřem a sušeným česnekem.
3. Uvařenou červenou řepu nastroháme na hrubším struhadle, zalijeme zálivkou a promícháme.
4. Opečený chléb potřeme částí kozího sýra, na kterou dáme rukolu, připravenou červenou řepu a navrch ještě kousky kozího sýru. Nakonec topinku posypeme nasekanými vlašskými ořechy.







Švestky ve slanině

U nás na Slovensku jsou trnky hotový poklad. I my máme krásný sádek plný trnek, ze kterých ráda udělám koláč, povidla, ale hlavně se z nich pálí ta nejlepší slivovice. Občas se stihne i pár švestek usušit a právě ty jsou ideální na tyhle jednohubky. Stačí je nechat pořádně napít rumu, zabalit do plátku uzené slaninky a dát zapéct. Kombinace sladké, rumem nasáklé trnky a dokřupava opečené slaniny je zkrátka vynikající.

Budeme potřebovat

- ♥ sušené švestky
- ♥ rum (můžete použít i červené víno)
- ♥ plátky slaniny
- ♥ párátko
- ♥ mandle (pokud máte celé švestky, můžete je naplnit mandlemi)

Postup

1. Švestky dáme do misky nebo skleničky a zalijeme je rumem tak, aby byly ponořené. Necháme je naložené minimálně 2–3 hodiny. Krásně nasáknou rumem, změkknou a získají skvělé aroma.
2. Troubu předehřejeme na 200 °C.
3. Rumové švestky vyjmeme z nálevu a necháme je krátce okapat (zbylý rum nevyléváme, hodí se do pečení nebo do čaje!).
4. Pokud máme celé švestky, můžeme do středu každé z nich před balením vsunout jednu mandli.
5. Plátky slaniny podle velikosti můžeme překrojit na půl nebo na třetiny.
6. Každou švestku pevně zabalíme do plátku slaniny a propícháme ji párátkem tak, aby drželo slaninu na švestce.
7. Zabalené švestky klademe na plech vyložený pečicím papírem tak, aby se navzájem nedotýkaly.
8. Pečeme přibližně 12–15 minut, dokud není slanina krásně dozlatova opečená, dokřupava propečená a vyškvařená.
9. Švestky ve slanině jsou nejlepší hned teplé, ale určitě si na nich pochutnáte i po vychladnutí.



Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy Dcérečka u plotny .
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.