Prší-li na svatého Jiljí, ...

POMŮCKA: BIEN, HECLA, LOA, MOLS, NARIS, PAY	JINAM	DEKAGRAM (HOV.)	VZDĚLÁVACÍ ÚSTAV	POPĚVEK	HORSKÝ SKŘÍTEK	VNITŘNÍ VRSTVA LASTUR MLŽŮ		ČESKÝ PRÁVNÍK 19. STOL.	DOBŘE (FR.)	2. DÍL TAJENKY	RACHMANI-NOVA OPERA	MYS KANADY
ZMĚNA SMĚRU NA LYŽÍCH							OBJEM					
NEČESTNĚ							TITO / CUCAT					
SLOVEN. JAK				PRSTEN / PROSTŘE-DEK								
ÚZEMÍ V DÁNSKU					POPĚVEK / PODLAHOVÁ KRYTINA			KOVOVÝ PRVEK / OBYVATEL ISLANDU				
	SESKOČENÍ	SPORTOVCI / DRUH ZBOŽÍ							VLASOVEC / ZN. TELLURU			
SLOVEN. ZVRATNÉ ZÁJMENO			ZADEK / 1. DÍL TAJENKY				JUBILEJNÍ / SPOJKA PODŘADÍCÍ				VYSETÍ	KRTKOVÉ
AUTOR KYTICE						AVŠAK / INIC. ČÁSLAVSKÉ				INICÁLY KAPRÁLOVÉ / SEVERSKÉ ZVÍŘE		
MÍSTNOST K BÁDÁNÍ									MLÉČNÝ VÝROBEK / NOSNÍ DÍRKA			
ANGL. KÚZLE				SOUČÁST KOŇSKÉHO POSTROJE	AKTIVITA / JIHNOUT							
OKOVAT						MALÉ MNOŽ-STVÍ (HOV.) / VÁNOČNÍ RYBA						
BEZMOTO-ROVÉ LETADLO							DESETINA HEKTARU / JAS			ŘÍMSKY 6 / DŮVĚRNĚ OSLOVOVAT		
	ANGL. UMĚNÍ (MN. Č.)	ODHALIT / ANGL. DRUŽSTVO									ZVUK STŘELBY	OČISTIT VODOU
ROD MRAVENCŮ					DĚTSKÝ POZDRAV / ANGL. PLATIT			NASYCENO / NA TOM MÍSTĚ				
MATKA ROMULA A REMA				ČÁST RUKY / ZN. BERKELIA					NA JAKÉ MÍSTO / ZN. HELIA			
TAVENÍ						NAHÝ						
SMÝKNUTÍ (MN. Č.)						MÉST KOLEM						

KAPUSTOVÉ SMAŽENKY

Potřebujeme:

1 kapustu
2 vejce
hladkou mouku
mléko
česnek
sůl
pepř
olej na smažení

Postup:

Kapustu uvaříme v osolené vodě do poloměkka, scedíme, vymačkáme a rozsekáme. Z vajec, mouky a mléka si uděláme těstíčko jako na kapání, přidáme kapustu, česnek, sůl a pepř a dobře promícháme.

Do rozehřátého tuku klademe lžící těsto, roztíráme naplocho a smažíme po obou stranách dozlatova. Podáváme s bramborovou kaší a salátem.

KEDLUBNY S OMÁČKOU

Potřebujeme:

500–600 g kedluben
vývar
máslo
hladkou mouku
šálek kysané smetany (bílý jogurt)
1 malou mrkev
citronovou šťávu
cukr na dochucení

Postup:

Kedlubny oloupeme, nakrájíme na plátky a ve vývaru udusíme do poloměkka. Zahustíme jíškou z másla a hladké mouky a šálkem kysané smetany nebo jogurtu a dovaříme. Přidáme lístky z mladých brukví, jemně nastrouhanou malou mrkev a dochutíme cukrem a citronovou šťávou. Omáčka má být jemně navinulá. Podáváme s bramborami.

RIZOTO S RŮŽIČKOVOU KAPUSTOU

Potřebujeme:

1 cibuli
200 g uzeniny nebo zbylého masa
500 g kapustiček
300 g rýže
2 stroužky česneku
sůl
kari
tvrdý sýr na posypání

Postup:

Na tuku osmahneme cibuli, přidáme kousek vařeného nebo pečeného masa či salámu a mírně zasmahneme. Vsypeme kapustičky, špetku kari, dobře propranou rýži a dva stroužky pokrájeného česneku. Osolíme, zalijeme horkou vodou a dusíme nebo zapékáme v troubě. Před dokončením posypeme strouhaným sýrem a dopečeme, až se roztaví a zrůžoví. Jindy můžeme sýr sypat až na hotový pokrm na talíři.