



POMŮČKA: AGENS, ANAT, VAE, ENIAK	BÁZE DAT (ZKR.)	ŘÍMSKÝ 2	KOBKA	NEJVYŠŠÍ KARTA	JIHO- AMERICKÝ MALÝ VEPŘ	SLABOST	Jako jsou rozumní lidé často velmi hloupí, bývají hlupáci ... Heinrich Heine			
DVOJHLAVÝ SVAL										
VYNÁLEZCE SPALOVACÍ- HO MOTORU							SEVERO- MORAVAN	INIC. PROZAIKA KLÍMY	PTÁCI S VELKÝMI ZOBÁKY	OSINEK
	ZÁMEK NA JIH OD PLZNĚ	NALEZIŠTĚ 1. DÍL TAJENKY								
KANTORKA (SLANG.)				STARÉ POČÍTADLO ODVÁŽLIVEC						
NĚM. ANO			TLUSTO- KOŽEC TLUSTÝ OB- LIČEJ (EXP.)				ZKR. NAŠÍ BANKY 2. DÍL TAJENKY			
DŮVTIP							BĚDA (Z LAT.) DAREBÁK			
ODTUD (NÁŘ.)				CHEMICKÝ ČINITEL SOLMIZAČ. SLABIKA						
PSANÍ					SLITINA HLINÍKU A ŽELEZA SLONÍ ZUB					
	PÍSMENO ŘECKÉ ABECEDY	VZÁCNOST ANILÍNOVÉ BARVIVO							KOZÁCKÝ NÁČELNÍK	PÁNSKÉ BRUSLE
POPĚVEK				ARGENTIN- SKÁ ZN. AUT KŠANDY						
ZESÍLENÝ ZÁPOR				ARISTOKRA- CIE ŘEHTAT						
SOLMIZAČ. SLABIKA			INIC. LU- KAVSKÉHO DRUH PEPŘE		CIZÍ MUŽSKÉ JMÉNO SARTROVY INIC.					
MUŽSKÉ JM. (3. 2.)						TEMNOTA RUSKY OD				
DIVOKÁ					VYSÍLÁNÍ					
STARO- EGYPT. BOHYNĚ VÁLKY					TEMNÉ STRÁNKY					

VRCHOVINSKÝ BRAMBORÁK

Potřebujeme:

400 g uzeného masa
3 vejce
1 kg vařených brambor
15 stroužků česneku

15 zarovnaných lžic hrubé mouky
2 lžice krupice
sůl, máslo

Postup:

Uvařené studené brambory nastrouháme, přidáme maso nakrájené na kostičky, mouku, krupici, sůl, utřený česnek a vejce. Pořádně promícháme. Dáme do máslem vymaštěného pekáče (vrstva asi 3 cm) a ve vyhřáté troubě pečeme asi 35 minut.

VYPLIŠTÁK

Potřebujeme:

600 g oloupaných brambor
4–6 stroužků česneku
sůl
lžičku majoránky
1 vejce

3–4 lžice mléka
asi 100 g polohrubé mouky
švestky (i kompotované)
krystalový cukr

Postup:

Připravíme si těsto jako na bramborák. To vložíme do lehce vymazaného pekáče, na povrch dáme vypeckované pūlené švestky a zasypeme jen trošku krystalovým cukrem. Dáme péct. Podáváme teplé i studené.

KUCMOCH

Potřebujeme:

5 velkých brambor
1,5 lžice škvarků
1 sklenička podmáslí
2 vrchovaté lžice hladké mouky

1 lžice sádla na vymaštění plechu
2 větší jablka nebo švestky
kysanou smetanu
pepř, sůl

Postup:

Nastrouháme brambory, přidáme dvě lžice hladké mouky a zamícháme. Přilijeme podmáslí, přidáme škvarky a opět promícháme. Osolíme a opepříme. Těsto necháme odležet. Plech vytřeme sádlem. Těsto vlijeme na plech a rozetřeme do tenké vrstvy (4–5 mm). Na vrch naklademe plátky jablka či švestky. Dáme zapéct do trouby. Na talíři zdobíme šlehanou kysanou smetanou.