

Vejsce nadívaná (16. století)

Povař vejce jen tak, aby ztuhl bílek, nikoliv však žloutek. Vejce na jednom konci otevři, vylej žloutky a přidej koření: pepř, zázvor, šafrán, trochu petrželky a usmaž na másle. Hmotu usekej, přidej syrová vejce a smíchej. Přidej rozinky a vším tím napln skořápky se zbytkem bílku. Dej je do horké vody a uvař. Potom vejce oloupej a podávej je buď osmažená s černou omáčkou s pepřem, šafránem, hřebíčky a medem, nebo povařená ve stejné omáčce.

Jelen nový v omáčce (15.-16. století)

Jelena vymej vínem, krev vytlač dobře do vína a maso posekej na kusy. Víno s krví svař s hovězí polévkou a v tom uvař jelena. Upraž bílý chléb, přidej do omáčky, přeced', přidej rozinky a krájené mandle, okořeň pepřem, hřebíčky, šafránem a povař. Přidej trochu sádla.

Kuřata mladá uherským obyčejem (15.-16. století)

Uvař kuřata. Oloupej asi dvacet až dvacet pět cibulí a nech je celé uvařit ve víně. Potom je rozetři s kořenem petržele, přidej víno, ve kterém se cibule vařily, a trochu čistého vinného octa. Okořeň zázvorem, skořicí, muškátovým květem a dobře ošafaň. Do této omáčky dej vařená kuřata. Pakli chceš ozdobně učiniti, dej mandle a rozinky, jako u velikých dvorů jest obyčej.

Jinak kuřata uherským obyčejem (15.-16. století)

Kuřata připrav, prosol a upeč. Z vařených vajec vyber žloutky a utři je se sušeným chlebem, zelenou petrželkou a šalvějí a potom rozpusť s vínem nebo octem a přeced' a propasíruj. Touto omáčkou polej kuřata a na míse je posyp zázvorem. Jestli chceš, můžeš přidat mandle a rozinky. Máš-li citróny, pokrájej je jako na groše a dej je mezi ta kuřata.

Pečínka, německy slove halsbradn z telecího masa (17. století)

Vezmi maso z kýty, mnoho telecího nebo hovězího tuku, vše posekej na drobno a přidej strouhanou nebo v mlíce máčenou zemi. Smíchej to s pepřem, všelijakými zelenými bylinkami, čtyřmi nebo pěti žloutky a sladkou smetanou na husté těsto jako na knedlíky. Udělej šišku, omaž ji bílkem a sám si také ruce

omoch v bílku, tu sekanou nandej dobře pevně na rožeň jako tlustou pečínku a dobře ji stlač. Pomalu peč a polévej ji rozpuštěnou slaninou. Když nechce zůstat na rožni, musí se omotat telecí blanou.

Srnčí ragů na víně

Ingredience:

Suroviny pro 10 osob - 1500 g srnčí přední bez kosti - 100 g cibule - mrkev, celer, petržel (3 x 100 g) - 50 g oleje - 50 g cukru - 100 g rajčatového protlaku - 40 g soli - nové koření, celý pepř, bobkový list - 0,5 dcl octa - 50 g citronu - 100 g švestkových povidel - 100 g brusinkového kompotu - 150 g perníku - 2,5 dcl červeného vína

Příprava:

Ingredience:

Suroviny pro 10 osob - 1500 g srnčí přední bez kosti - 100 g cibule - mrkev, celer, petržel (3 x 100 g) - 50 g oleje - 50 g cukru - 100 g rajčatového protlaku - 40 g soli - nové koření, celý pepř, bobkový list - 0,5 dcl octa - 50 g citronu - 100 g švestkových povidel - 100 g brusinkového kompotu - 150 g perníku - 2,5 dcl červeného vína

Příprava:

Srnčí plec nebo krk vykostíme, odblaníme, opláchneme a nakrájíme na drobné kostičky. Očištěnou cibuli a kořenovou zeleninu společně s cukrem a divokým kořením restujeme na oleji do zlatova. Přidáme rajčatový protlak, ocet, na plátky nakrájený citron, zvěřinu a pod poklicí dusíme do měkka. Po změknutí maso vyjmeme, šťávu zahustíme nastrohaným perníkem, přidáme švestková povidla, brusinkový kompot a provaříme. Hotovou omáčku přecedíme přes jemný cedník, ochutíme a na závěr přilijeme červené víno.

*P*latinovy boby na pánvi

Boby uvařené s cibulí, fíky, šalvějí a různými dalšími bylinami dle výběru uvař doměkka a osmažni na dobře vymaštěné pánvi. Potom přendej na kulaté prkénko nebo plochou mísu a posyp kořením.

Bartolomeo Platina, De honesta voluptate et valetudine (1475)

***Náš rozpis:** 0,5kg fazolí (uvařených/konzervovaných), 100g sušených švestek, 100g povidel, 0,2kg cibule, 0,1kg sádla, slanina, sůl, pepř, saturejka, med. Fazole propláchnout, zalít min. trojnásobným množstvím vody (může být i vývar), přes noc nabobtnat v kotli. Fazole vařit doměkka ve vodě, ve které byly namočeny, cca 40minut. Solit a pepřit až před koncem vaření. Slít vodu, odložit cca 1/3 z množství fazolí, a tyto rozmačkat. Nakrájenou cibuli spolu s uzeninou na sádle prosmažit téměř do červena, přidat fazole, zalít vývarem. Promíchat s nakrájenými švestkami a přidat povidla dle chuti. Provařit švestky do změknutí, zahustit rozmačkanými fazolemi (příp.doředit vývarem), dokořenit. Lze dosladit medem. Nechat dojít. Jídlo má být polosladké, hutné, mastné. Podává se s chlebem (pecen na 6 mužů).*