

Polévky

Poznámka: smen - maghrebské máslo - nahrazeno normálním máslem

Chorba bel a' dess
Čočková polévka

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

300g červeného masa, 300g čočky, 1 cibule, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 polévková lžíce másla, 1 hrst rýže nebo zrněk prosa, 1 svazeček petržele, 1 citrón, 1 kávová lžička másla.

Příprava

Maso nakrájíme na kostičky, dáme do hrnce a nastroháme na něj cibuli. Osolíme, opepříme, přidáme skořici, máslo, 1 malou sklenici vody a 10 minut povaříme. Prebereme čočku, propláchneme vodou a necháme spařit 10 minut ve vroucí vodě. Poté scedíme a přidáme k masu. Necháme ještě 30 minut vařit. Omyjeme rýži nebo proso, nasypeme na připravenou směs a několik desítek minut dusíme. V jiném hrnci smícháme nasekanou petrželku, citrónovou šťávu a kávovou lžičku másla. Zálivku nalijeme do směsi a po chvílce stáhneme z plotny.
Podáváme s citrónovým džusem.

Chorba bayda
Bílá polévka

Doba přípravy: 1h

Přísady

500g skopového nebo kuřecího masa, 1 cibule, 1 hrst cizrny (namočené přes noc) nebo čerstvého hrášku, 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 hrst vlasových nudlí, 1/2 svazečku petržele, 1 žloutek, 1 citrón.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky a dáme do hrnce. Nastrouháme na něj na jemno cibuli, osolíme, opepříme, přidáme skořici, máslo a 1 sklenici vody. Necháme 10 minut povařit. Poté zalijeme vodou, přidáme cizrnu nebo hrášek a vaříme dalších 40 minut. Vhodíme nudle a povaříme 10 minut na mírném ohni. Vedle toho smícháme žloutek, citrónovou šťávu, posekanou petrželku, máslo a vlijeme do připravené směsi. Po chvíli stáhneme z plotny. Podáváme s citrónovým džusem.

Chorba bayda b'roz
Polévka s masovými knedlíčky a rýží

Doba přípravy: 1h

Přísady

500g mletého červeného masa, 1 malá cibule, 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 vejce, 1/2 svazečku petržele, 1 citrón, 1 hrst cizrny nebo hrášku, 1 malý hrnek rýže.

Příprava

Jemně nastrouháme cibuli, opepříme, osolíme, přidáme skořici, máslo, sklenici vody a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou a přidáme omytou cizrnu.

Připravíme si knedlíčky: maso okořeníme špetkou pepře, skořice, soli a přidáme 1 kávovou lžičku másla. Vše dobře promícháme a uděláme kuličky velikosti oříšku. Vložíme je do připravené omáčky. Necháme 40 minut vařit, poté protřídíme rýži, opláchneme vodou a vhodíme do omáčky. Vaříme dalších 10 minut. Připravíme směs ze žloutku, citrónové šťávy a posekané petrželky. Vmícháme do polévky a stáhneme po chvíli z plotny. Podáváme s citrónovou šťávou.

Chorba batata bel ham
Bramborová polévka

Doba přípravy: 1h

Přísady

300g skopového masa, 300g brambor, 1 cibule, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička skořice, 1/2 svazečku petržele, 1 polévková lžíce másla.

Příprava

Maso nakrájíme na velké kostky, vložíme do hrnce, nameleme na něj cibuli, přidáme sůl, pepř a skořici. Přidáme máslo a sklenici vody a 10 minut povaříme. Poté hrnec dolijeme vodou a necháme 40 minut vařit. Oloupeme brambory, omyjeme a nakrájíme na kousky. Uvaříme a poté pomeleme. Jemnou kaši nalijeme na maso a za občasného míchání vaříme 10 minut. Směs s posekané petrželky, citrónové šťávy a másla vmícháme do polévky. Podáváme s citrónovým džusem.

Chorba batata
Bramborová polévka II.

Doba přípravy: 35 min

Přísady

1kg brambor, 1 cibule, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávová lžička mletého černého pepře, 1 polévková lžíce másla, 1 hrst vlasových nudlí, 1/2 svazečku petržele, 1 citrón, 1 hrnek mléka (není nutné).

Příprava

Brambory oloupeme a omyjeme, nakrájíme na čtvrtinky a nastrouháme na ně cibuli. Přidáme sůl a pepř. 20 minut vaříme ve 2l vody, poté pomeleme a znovu přivedeme do varu. Přidáme nudle a 15 minut povaříme. Pak nalijeme předem považené mléko. Jemně posekáme petrželku, smícháme s citrónovou šťávou a vlijeme do polévky.

Podáváme s citrónovým džusem.

Chorba bouzellouf
Vývar z jehněčí hlavy

Doba přípravy: 1h20min

Přísady

1 jehněčí hlava, 2 palice česneku, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 1 žloutek, 3 polévkové lžíce octu.

Příprava

Očistíme předem opálenou hlavu a nohy a vložíme do studené vody. Natřeme mýdlem a necháme několik minut stát. Odrheme hrotem nože po celém povrchu, několikrát omyjeme, nakrájíme na kousky a vložíme do hrnce. Zalijeme vodou, přidáme omyté, neoloupané palice česneku. Vaříme až do doby, než se kůže oddělí od kostí a vyjmeme všechny orgány. Necháme chvíli

vychladnout a pak maso vykostíme. Omáčku propasírujeme a znovu dáme do hrnce, osolíme, opeříme, přidáme nohy nakrájené na polovinu stejně jako několik kousků orgánů. Polévku vaříme na mírném ohni. Uděláme směs ze žloutku, octu a jedné naběračku polévky a dobře promícháme. Polévku podáváme společně s touto směsí.

Chorba djelbana yabsa
Hrášková polévka

Doba přípravy: 1h

Přísady

300g červeného masa, 500g hrachu, 1 cibule, 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávová lžička černého pepře, 1 kávová lžička skořice, 1/2 svazečku petržele, 1 citrón, 1 kávová lžička másla, 1 hrst rýže nebo prosa.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky a dáme do hrnce. Nastrouháme na něj cibuli, přidáme pepř, skořici a sůl. Přidáme máslo a sklenici vody a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou a necháme vařit. V jiném kastrole vaříme 40 minut omytý a protříděný hrách. Pak jej pomeleme na kaši a přidáme do připravené směsi. Necháme 15 minut povařit. Smícháme na jemno posekanou petrželku, citrónovou šťávu, máslo a nalijeme do polévky. Podáváme s citrónovým džusem.

Chorba frik
Polévka z drceného obilí

Doba přípravy: 1h

Přísady

300g jehněčího masa, 1 cibule, hrst cizrny (namočené přes noc), 1 svazeček koriandru, 3 polévkové lžíce oleje, 1 polévková lžíce mleté papriky, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 1 polévková lžíce sušené máty, 2 hrsti drceného obilí (lze nahradit kroupami nebo rýží).

Příprava

Maso nakrájíme na kusy, vložíme do hrnce, nastrouháme na něj cibuli a koriandr, přidáme sůl, černý pepř, olej a sklenici vody. 10 minut povaříme. Zalijeme vodou, přidáme cizrnu a papriku. Necháme vařit 40 minut. Protřídíme obilí, nasypeme do směsi a 10 minut vaříme na mírném ohni. Na závěr přidáme drcenou sušenou mátu.

Podáváme s citrónovým džusem.

Chorba foul bayda
Polévka s boby

Doba přípravy: 45min

Přísady

500g suchých bobů, 1 cibule, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávová lžička mletého černého pepře, 4 polévkové lžíce oleje, 1/2 svazečku petržele, 1 citrón, 150g krupice, sůl, 1/2 sklenice vody, škrob.

Příprava

Boby pořádně omyjeme a vložíme do širokého a vysokého hrnce. Nastrouháme na ně cibuli, přidáme olej, pepř a sůl. Necháme 30 minut vařit. Mezitím uhněteme těsto z krupice, soli a vody. Těsto musí být dostatečně měkké, aby se dobře válelo. Posypeme jej škrobem a tence vyválíme. Necháme jej vyschnout a poté nakrájíme na tenké nudličky. Ty pak vhodíme do polévky a 15 minut povaříme. Na závěr posypeme nasekanou petrželkou.

Podáváme s citrónovým džusem.

Chorba foul bel kemmoun
Polévka s boby a kmínem

Doba přípravy: 40min

Přísady

500g bobů, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1/4 kávové lžičky kmínu, 1/4 kávová lžička černého pepře, 1 kávová lžička soli, 5 polévkových lžic oleje, 1 hrst vlasových nudlí, 3 polévkové lžíce octu, 1 polévková lžíce mleté papriky.

Příprava

Uděláme pastu z česneku, soli, pálivé papriky, černého pepře a kmínu. Dobře promícháme a vložíme do širokého a vysokého hrnce. Přidáme olej, jednu sklenici vody a 5 minut povaříme. Dolijeme vodou, přidáme mletou papriku, omyté boby a necháme 20 minut vařit. Vhodíme vlasové nudle, 15 minut povaříme na mírném ohni a pokapeme octem.

Chorba bel hlib
Mléčná polévka

Doba přípravy: 20min

Přísady

1 cibule, 1 hrst vlasových nudlí, 1 polévková lžice másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 1/2l mléka, 1/2l vody.

Příprava

Pomeleme na jemno cibuli, přidáme máslo, pepř, sůl a vaříme 10 minut, až je cibule dozlatova. Pak přidáme vodu a mléko. Přivedeme do varu, vsypeme vlasové nudle a 10 minut povaříme.

Podáváme posypané černým pepřem.

Chorna bel khodra

Zeleninový bujón

Doba přípravy: 40min

Přísady

4 brambory, 4 mrkve, 2 červené řepy, 1 plátek celeru, 4 listy salátu, 1 rajče, 1 morková kost, 1 větvička tymiánu, 1 kávová lžička soli, 1 hrst černého pepře, 1 polévková lžice másla.

Příprava

Oloupeme brambory, červenou řepu a mrkev. Opláchneme a nakrájíme na kolečka. Omyté listy salátu, celer a rajče nakrájíme na kousky. Vložíme do hrnce a zalijeme 1,5l vody. Opláchnutý tymián přidáme k zelenině a posolíme. Necháme 30 minut vařit, poté tymián odejmeme a zeleninu pomeleme na kaši. Přidáme pepř a máslo a 10 minut povaříme.

Chorba loubia bel kemmoun

Polévka s bílými fazolemi

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

1kg bílých fazolí (namočených přes noc), 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 naběračka oleje, 1/4 kávové lžičky kmínu, špetka černého pepře, 1 polévková lžice mleté papriky, 1 polévkové lžice octu, 1 kávová lžička soli.

Příprava

Fazole důkladně omyjeme, vložíme do vysokého a širokého hrnce a zalijeme vodou. Uděláme pastu z pálivé papriky (dopředu namočené), česneku, soli,

pepře a kmínu a nalijeme ji na fazole. Přidáme olej a mletou papriku a vaříme 1,5 hodiny na silném ohni. Na závěr pokapeme octem.

Chorba loubia marhiya
Krémová polévka z bílých fazolí

Doba přípravy: 1h10min

Přísady

1kg bílých fazolí (namočených přes noc), 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 naběračka oleje, 1/4 kávové lžičky kmínu, 1/4 kávové lžičky černého pepře, 1 kávová lžička soli, 2 polévkové lžíce octu, 1 hrst vlasových nudlí, 1/2 svazečku koriandru, 1 polévková lžíce mleté papriky.

Příprava

Fazole důkladně omyjeme a vložíme do vysokého a širokého hrnce. Zalijeme vodou a přidáme oloupaný česnek a pálivou papriku. Vaříme 1 hodinu, poté vše pomeleme na kaši, přidáme olej, sůl, kmín, pepř a pálivou papriku. Přivedeme do varu a vložíme vlasové nudle. 10 minut povaříme. Posypeme koriandrem a pokapeme octem.

Chorba mequatfa
Červená polévka se zeleninou

Doba přípravy: 1h20min

Přísady

500g skopových kotlet, 4 polévkové lžíce oleje, 1kg rajčat, 2 křehké tykvičky, 1 malý brambor, 1 celer, 1 hrst hrášku nebo cizrny (namočené přes noc), 1 hrst sezónních bobů, 50g fazolí, 2 svazečky koriandru, 1 kávová lžička másla, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 2 kávové lžičky soli, špetka mletého černého pepře, špetka skořice, hrst vlasových nudlí.

Příprava

Maso nakrájíme na malé kousky a vložíme do hrnce. Nastrouháme na něj cibuli, přidáme olej, sůl, černý pepř, rajčatový protlak, máslo a sklenici vody. Povaříme 15 minut. Zalijeme vodou, přidáme boby, hrášek a všechnu očištěnou zeleninu nakrájenou na kostičky. Omyjeme rajčata a pomeleme. Směs přidáme do hrnce, posypeme nasekaným koriandrem (špetku si necháme na později). Necháme asi 1 hodinu vařit. Pak přidáme vlasové nudle, posypeme koriandrem a stáhneme z plotny.
Podáváme s citrónem.

Hrira

Kvasnicová polévka

Doba přípravy: 20min

Přísady

1 palička česneku, 1 pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, špetka mletého černého pepře, špetka kmínu, 2 polévkové lžíce oleje, 1/2 polévkové lžíce mleté papriky, 2 polévkové lžíce octu, 1 polévková lžíce oregána, 3 polévkové lžíce zázvasku.

Zákvasek

200g mouky, 1/4 kávové lžičky droždí, špetka soli, 1 sklenice vody.

Příprava

Připravíme si o den dříve těsto (podobné chlebovému), dáme jej do mísy, přikryjeme čistou utěrkou a necháme odpočívat na chladném místě. Uděláme pastu z česneku, soli, pepře, másla, pálivé papriky, dobře promícháme. Dáme do hrnce, přidáme olej, 5 minut povaříme a pak zalijeme vodou. Nasypeme pálivou papriku a necháme na malém ohni vařit. Vedle toho rozředíme těsto v misce studené vody, přidáme ocet a celou směs za stálého míchání nalijeme do polévky. Posypeme drceným oregánem.

M' decha

Mátová polévka

Doba přípravy: 50min

Přísady

1 svazeček divoké máty, 1 kávová lžička mleté papriky, 1 pálivá paprika, 3 rajčata, 3 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky pepře, 1/2 kávové lžičky kmínu, 1 palička česneku, 2 hrsti hrubé krupice.

Příprava

Připravíme si pastu z česneku, pálivé papriky, pepře, másla, soli, dobře promíchané dáme do hrnce a zalijeme olejem. Oloupeme rajčata a nakrájené na malé plátky je přidáme do hotové směsi. 10 minut povaříme, zalijeme přibližně 1,5l vody, přidáme mletou papriku, kmín. Vaříme na mírném ohni 20 minut. Přisypeme krupici a necháme 20 minut povařit.

Merqua harra

Pikantní polévka

Doba přípravy: 1h

Přísady

1 malé kuře, 1 palička česneku, 1 cibule, 2 pálivé papriky, 1 polévková lžíce másla, 1/4 kávové lžičky černého pepře, špetka skořice, 1/4 kávové lžičky hroru (směs maghrebského koření), 1 kávová lžička soli, 2 kávové lžičky mleté papriky.

Příprava

Vykucháme a očistíme kuře, posolíme a necháme 5 minut vyluhovat. Poté jej důkladně opláchneme vodou, nakrájíme na kusy a vložíme do hrnce. Na maso nastrouháme cibuli. Připravíme si pastu z česneku, pálivou papriky, soli a pepře. Dobře promíchanou směsí potřeme kuře a přidáme máslo. 20 minut povaříme, pak zalijeme vodou a posypeme mletou paprikou a hrorem. Necháme přibližně 40 minut vařit, dle potřeby ochutíme kořením a dolijeme vodu. Podáváme s hrorem.

Saláty a předkrmy

Batata chladha

Bramborový salát

Doba přípravy: 20min

Uvařené brambory nakrájíme na tenká kolečka a posypeme směsí z posekané petržele a česneku. Pak pokapeme citrónovým octem a ozdobíme dle chuti olivami.

Stejně tak můžeme připravit fenyklový nebo rajčatový salát.

Batata m'chermla bel bsel

Smažené brambory s cibulí

Doba přípravy: 20min

Přísady

500g brambor, 3 velké cibule, 2 polévkové lžíce oleje, sůl, mletý černý pepř, 3 polévkové lžíce octu.

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na podélné kousky. Osolíme je a opečeme na oleji, před vyjmutím okapeme. Mezitím oloupeme cibuli a nakrájíme na tenké plátky. Předvaříme 10 minut ve vroucí vodě, okapeme a vložíme na pánev s trochou oleje a octu. Osolíme, opepříme a opékáme na mírném ohni dozlatova. Opečené brambory servírujeme do misek a posypeme připravenou cibulí.

Podáváme na studeno.

Batata m'chermla

Opečené brambory s pikantní omáčkou

Doba přípravy: 20min

Přísady

500g brambor, 1 malá palice česneku, 1/2 kávové lžičky soli, špetka mletého černého pepře, velká špetka mleté papriky, 2 polévkové lžíce oleje, 1 malá sklenice vody, olej.

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na čtvrtiny. Osolíme je a dozlatova opečeme. Po vyjmutí z oleje necháme okapat. Vedle toho si připravíme v malém kastrole pastu z česneku, pálivé papriky, soli a pepře. Přidáme vodu a mletou papriku a vaříme na mírném ohni. Brambory rozdělíme do misek a pokapeme omáčkou.

Badendjel chladha

Lilkový salát

Doba přípravy: 20min

Přísady

1kg lilku, 2 velká rajčata, 1 kávová lžička soli, špetka kmínu, špetka mletého černého pepře, 1 kávová lžička hořčice, 1 polévková lžíce octu, 4 polévkové lžíce oleje.

Příprava

Lilky osmahneme, oloupeme a nakrájíme na tenké plátky, které naskládáme do misek. Na lilky nakrájíme na tenké plátky oloupaná rajčata zbavená zrníček. Vedle toho připravíme zálivku: smícháme hořčici, sůl, pepř, ocet a kmín a po kapkách přidáváme za stálého míchání olej. Hustou a hladkou zálivkou pokapeme lilky.

Badendjel chladha bel kemmoun
Lilkový salát s kmínem

Doba přípravy: 20min

Přísady

4 velké lilky s jemnou slupkou, 1 polévková lžice oleje, 1 kávová lžička mleté papriky, 1 stroužek česneku, 1/4 kávové lžičky kmínu, 2 polévkové lžice octu, sůl.

Příprava

Lilky omyjeme a nakrájíme na kousky. Dáme je vařit se solí, olejem, mletou paprikou a vylisovaným česnekem. Zalijeme vodou a dále za občasného míchání vaříme na mírném ohni, až se omáčka zcela vypaří. Polijeme směsí z octu a kmínu a podáváme studené či teplé na malé talíře.

Badendjel m'charmél
Lilky s pikantní omáčkou

Doba přípravy: 45min

Přísady

1kg lilků, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička mleté papriky, 2 polévkové lžice oleje, 1 bobkový list, 1 polévková lžice rajčatového protlaku.

Příprava

Lilky oloupeme, omyjeme a nakrájíme na tenká kolečka, posolíme a necháme několik minut vyluhovat. Pak je opečeme na prudkém ohni a rozdělíme do misek. Vedle toho připravíme pastu z vylisovaného česneku, soli, pepře a pálivé papriky, kterou povaříme s olejem a 1 malou sklenicí vody. Přidáme rajčatový protlak a mletou papriku, 1 sklenicí vody a vaříme na mírném ohni. Hotovou omáčkou zalijeme lilky.

El'h'miss
Salát z rajčat a paprik

Doba přípravy: 15min

Přísady

500g paprik, 1 pálivá paprika, 3 velká rajčata, olivový olej, sůl.

Příprava

Papriky a rajčata osmahneme, oloupeme, zbavíme zrníček a rozmačkáme vidličkou nebo dřevěnou paličkou. Osolíme a hodně zalijeme olivovým olejem.

El'sen chtitha

Jazyk s omáčkou

Doba přípravy: 45min

Přísady

4 skopové jazyky, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, špetka kmínu, 4 polévkové lžíce oleje, špetka mletého černého pepře.

Příprava

Jazyky vložíme na 10 minut do vařící vody, odstraníme z jejich povrchu kůži, nakrájíme na kostky a necháme okapat. Vedle toho připravíme pastu z vylisovaného česneku, soli, pepře a pálivé papriky a 5 minut ji povaříme s olejem. Pak ji zalijeme 0,5l vody, posypeme mletou paprikou a přivedeme do varu. Kostky jazyka vložíme do připraveného omáčky a vaříme dalších 30 minut na mírném ohni.

Felfel chladha

Paprikový salát

Doba přípravy: 20min

Přísady

500g paprik, sůl, 4 polévkové lžíce octu, 4 polévkové lžíce oleje.

Příprava

Paprikové lusky osmahneme, oloupeme, vyjmeme zrníčka, očistíme a nakrájíme na tenké plátky. Zalijeme zálivkou z octu a oleje, můžeme přidat malé plátky rajčat nebo cibule, popřípadě několik rozmačkaných stroužků česneku.

Flor chladha

Květákový salát

Doba přípravy: 20min

Přísady

1kg květáku, 6 stroužků česneku, 1/2 svazečku petržele, sůl, mletý černý pepř, 4 vejce, 4 polévkové lžíce oleje, 1 polévková lžíce octu.

Příprava

Květák rozdělíme na růžičky a namočíme na několik minut do octové vody. Potí jej omyjeme a vaříme 20 minut ve slané vodě. Poté ochladíme ve studené vodě, necháme okapat, posypeme posekaným česnekem a petrželkou, ozdobíme čtvrtkami vařených vajec a zalijeme zálivkou.

Kebda m'charmla

Jehněčí játra s omáčkou

Doba přípravy: 35min

Přísady

1 celá jehněčí játra, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky černého pepře, špetka kmínu, 1 kávová lžička mleté papriky, 4 polévkové lžíce oleje, 2 polévkové lžíce octu, olej.

Příprava

Játra nakrájíme na kostky, osolíme, opepříme a 10 minut osmahneme na oleji. Oloupeme česnek a pálivou papriku, nakrájíme, osolíme, opepříme, přidáme olej a 10 minut povaříme. Poté zalijeme 1/2l vody, nasypeme papriku a přivedeme do varu. Játra vyjmeme z oleje a vložíme do omáčky. Vaříme 30 minut na mírném ohni. Jakmile jsou játra měkká a omáčka hustá, přidáme ocet. Podáváme studené.

Kherdel

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg jablek, 200g cukru krupice, 1 kávová lžička hořčice, 1 malá sklenice octu, 1 citrón.

Příprava

Jablka oloupeme a nakrájíme na poloviny nebo čtvrtiny podle jejich velikosti. Vyjmeme jádřince, pokapeme citrónem a opláchneme. Vložíme do hrnce s 1l vody a 15 minut vaříme na silném ohni. Potom přidáme cukr a vaříme dalších 15 minut na mírném ohni. Pak přidáme mouku, hořčici, rozředíme octem a lehce povaříme.

Podáváme studené.

Stejným způsobem lze pokrm připravit z hrušek, hroznů, broskví, meruněk, ale i z mrkve a řepy.

Khiar chladha b'na'na' Okurkový salát

Přísady

5 velkých salátových okurek, 1 rajče, několik lístků čerstvé máty, sůl, mletý černý pepř, 4 polévkové lžice oleje, 1 polévková lžice octu.

Příprava

Okurky oloupeme, omyjeme a nakrájíme na tenká kolečka. Osolíme a necháme vymočit. Poté znovu omyjeme a necháme okapat. Kolečka pokládáme na talíř, nakrájíme na ně plátky rajčat, ozdobíme mátou a pokapeme zálivkou.

Khiar chladha Okurky se zakysanou smetanou

Přísady

5 velkých salátových okurek, 100g zakysané smetany, sůl.

Příprava

Okurky oloupeme, omyjeme a nakrájíme na tenká kolečka. Osolíme a necháme vymočit. Pak je opláchneme vodou a necháme okapat. Zalijeme zakysanou smetanou a necháme vychladnout.

Krombet'lahmar chladha Salát z červeného zelí

Doba přípravy: 10min

Přísady

1 červené zelí, 1 sklenice vinného octu, 250g zakysané smetany, 6 natvrdo uvařených žloutků, 1 polévková lžice nasekané petrželky, 1 polévková lžice nasekaného fenýklu, 1 citrón, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Očištěné zelí nakrájíme na tenké proužky a vložíme do vařící slané vody. Znovu přivedeme do varu, po 2 minutách vyjmeme a necháme okapat. Pak zelí vložíme do mísy, přidáme ocet, osolíme, opepříme a necháme 1 hodinu marinovat. Mezitím utřeme žloutky, smícháme se zakysanou smetanou, citrónovou šťávou, bylinkami, solí a pepřem. Vyjmeme zelí z marinády, okapeme, vložíme do salátové mísy a polijeme zálivkou.

Lentchouba b'toum'

Ančovičkový salát s česnekem a petrželkou

Přísady

500g ančoviček, 1 palice česneku, 1 svazek petrželky, 1 citrón, 3 polévkové lžíce olivového oleje.

Příprava

Ančovičky opláchneme ve studené vodě, vykostíme a oloupeme. Poté několikrát omyjeme, nakrájíme na proužky, posypeme posekaným česnekem a petrželkou a zalijeme zálivkou z olivového oleje a citrónové šťávy.

Loubia machtou chladha

Salát z fazolových lusků

Doba přípravy: 20min

Přísady

500g zelených fazolových lusků, několik stroužků česneku, 1/2 svazečku petržele, 1 kávová lžička hořčice, 4 polévkové lžíce oleje, 1 polévková lžíce octu, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Omyté fazolové lusky uvaříme a necháme vychladnout. Poté posypeme na jemno nasekaným česnekem a petrželkou. Ochutíme zálivkou z hořčice.

Loubia machtou maqliya

Opečené fazolové lusky

Doba přípravy: 30min

Přísady

500g zelených fazolových lusků, 6 stroužků česneku, 1 polévková lžíce nasekané petrželky, 50g másla.

Příprava

Očištěné a omyté fazolové lusky uvaříme v osolené vodě. Necháme okapat. Na pánvi rozpustíme máslo a vmícháme na jemno nasekanou petrželku a česnek. Přidáme fazole a osmahneme na mírném ohni.

M'khiyekh chtitha

Drůbeží ledvinky s omáčkou

Doba přípravy: 30min

Přísady

4 kusy drůbežích ledvinek, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, hrstka kmínu, 1 hrstka mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 3 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička mleté papriky, 2 vejce, 1 velký brambor.

Příprava

Ledvinky rozpůlíme, omyjeme, stáhneme z nich kůži a nakrájíme na kousky. Připravíme pastu z česneku, pálivé papriky, soli a pepře. Přidáme olej a povaříme, pak zalijeme 1/2l vody, přidáme mletou papriku a přivedeme do varu. Ledvinky vložíme do připravené omáčky, přidáme na kousky nakrájený brambor a vaříme 30 minut na mírném ohni, až je omáčka hustá. Podáváme teplé.

Moukh chtitha

Mozeček s omáčkou

Doba přípravy: 40min

Přísady

1 telecí a 4 skopové mozečky, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka kmínu, 1 kávová lžička mleté papriky, 3 polévkové lžíce oleje, 2 vejce, 1 brambor.

Příprava

Z mozečku odstraníme blánu, která jej pokrývá, omyjeme a nakrájíme na kostky. Připravíme pastu z česneku, pálivé papriky, soli a pepře, potřeme jí mozečky a zalijeme olejem. 10 minut povaříme na mírném ohni, aby se mozečky nerozpadly. Poté přidáme 1/2l vody, mletou papriku a omytý, na velké kusy nakrájený brambor (k zahuštění omáčky). Vaříme, dokud není všechno měkké a omáčka hustá. Pak si připravíme směs z vajec a trochou omáčky a nalijeme na mozečky. Krátce povaříme.

Moukh m´hammar

Zapečený mozeček

Přísady

6 jehněčích nebo 3 telecí mozečky, 2 bobkové listy, 15g másla, 3 brambory, sůl, mletý černý pepř a citrón.

Příprava

Odstraníme blánu pokrývající mozeček a 10 minut jej povaříme ve vodě s citrónovou šťávou. Necháme okapat a rozpůlené vložíme do pekáče. Přidáme máslo, sůl, pepř, bobkový list a pečeme v předehřáté troubě. Vedle si uvaříme oloupané a na kolečka nakrájené brambory. Vložíme k mozečku a necháme 15 minut zapéct.

Podáváme teplé, s pepřem nebo citrónovou šťávou.

Qaraa chladha
Tykvový salát

Doba přípravy: 20min

Přísady

1kg tykví, 1 palice česneku, 1/2 svazečku petržele, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Tykve uvaříme v osolené vodě, nakrájíme podélně na tenké plátky a vložíme do mísy. Posypeme na jemno nasekanou petrželkou a česnekem, ochutíme zálivkou z oleje a citrónové šťávy.

Quaraa m'chermla
Opečené tykve v pikantní omáčce

Doba přípravy: 20min

Přísady

1kg tykví, 1 malá palice česneku, 1 kávová lžička soli, špetka mletého černého pepře, špetka pálivé papriky, 1 polévkové lžice oleje, olej.

Příprava

Tykve oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kolečka. Osolíme a necháme vymočit. Pak je osmahneme ze dvou stran na oleji a naskládáme na talířky. Připravíme pastu z česneku, pálivé papriky, soli a pepře a 10 minut povaříme v malém hrnci s 1 lžící oleje, mletou paprikou, solí a malou sklenicí vody. Omáčkou polijeme tykve.

Podáváme studené.

Qaraa m'charmla bel bsel
Opečené tykve s cibulí

Doba přípravy: 25min

Přísady

1kg tykví, 3 velké cibule, 2 polévkové lžíce oleje, sůl, mletý černý pepř, 3 polévkové lžíce octu.

Příprava

Tykve oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kolečka. Osmahneme dozlatova na oleji, vyjmeme a dáme na talířky. Vedle toho oloupeme, omyjeme a nakrájíme na tenké proužky cibuli. Povaříme 10 minut ve vroucí vodě, vyjmeme a vložíme na pánev. Přidáme olej, sůl a pepř a dozlatova osmahneme. Přidáme ocet a několik minut dusíme. Poté cibuli naskládáme na připravené tykve. Podáváme studené.

Teqliya toum´

Pikantní česneková omáčka

Doba přípravy: 20min

Přísady

2 velké palice česneku, 1 pálivá paprika, 3 polévkové lžíce oleje, špetka mletého černého pepře, špetka soli, 1 kávová lžička mleté papriky, 3 vejce.

Příprava

Rozmačkáme česnek a pálivou papriku, přidáme olej a 5 minut povaříme. Nasypeme mletou papriku, zalijeme sklenicí vody a necháme 15 minut vařit na mírném ohni. Vedle smícháme vejce a trochou omáčky a vlijeme zpět do omáčky.

Zroudiya chladha

Mrkvový salát

Doba přípravy: 20min

Mrkve uvaříme ve slané vodě, okapeme a nakrájíme na tenká kolečka. Posypeme na jemno nasekanou petrželkou a česnekem, ochutíme zálivkou z oleje a citrónové šťávy.

Zrodiya b´derssa

Mrkve s pikantní omáčkou

Doba přípravy: 30min

Přísady

1 kg mrkví, 1 palice česneku, 1/2 kávové lžičky harissy (pikantní červená maghrebská omáčka), 1/2 kávové lžičky soli, špetka mletého černého pepře, 1 kávová lžička mleté papriky, špetka kmínu, 3 polévkové lžíce oleje, 2 polévkové lžíce octu.

Příprava

Mrkve oloupeme, omyjeme a nakrájíme na tenká kolečka. Připravíme směs z česneku, pálivé papriky, soli a pepře, vložíme na mrkev, přidáme olej, mletou papriku, harissu a 1/2l vody. Vaříme na mírném ohni asi 30 minut, až se omáčka zahustí, pak přidáme ocet a krátce povaříme.

Podáváme studené.

Nakládaná zelenina

Přísady

1l octu, 1 malý květák, 4 malé mrkve, 1 pálivá paprika, 1 řepa, 2 malá rajčata, 1 okurka, 1 cibule fenyklu, celerová nať, větvička tymiánu, 3 kuličky černého pepře, 3 zrnka koriandru, voda, sůl.

Příprava

Všechnu zeleninu oloupeme, omyjeme, nakrájíme na velké kostky a vložíme na 1 den do slané vody. Druhý den je vyjmeme, necháme okapat a vložíme do malých zavařovacích sklenic. Přidáme zrnka pepře a koriandru a tymián. Zalijeme octem a dobře uzavřeme. Můžeme podávat za 14dnů.

Cocas

Doba přípravy: 30min

Přísady

3 cibule, 2 papriky, 2 rajčata, 1/2 kávové lžičky soli, špetka mletého černého pepře, 1 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička mleté papriky.

Příprava

Cibule oloupeme a nakrájíme na tenké proužky, rajčata taktéž oloupeme, zbavíme zrníček a nakrájíme na kostky, okořeníme a přidáme olej. Několik minut vaříme, zalijeme sklenicí vody a dál vaříme na mírném ohni. Osmahneme papriky, oloupeme, zbavíme zrníček a nakrájíme na tenké proužky. Vložíme k cibuli a rajčatům, posypeme mletou paprikou a vaříme na mírném ohni, dokud omáčka nezhoustne. Studenou směsí plníme šátečky z těsta, potřeme žloutkem a zapečeme v troubě na mírném ohni.

Bourek bel'tchektchouka
Závitky s ratatouille

Doba přípravy: 20min

Přísady

12 listů dioul - je mi líto, ani má francouzská kamarádka neví, co to je.?, olej, 1 citrón, 4 velká rajčata, 1kg paprik, 1 palice česneku.

Příprava

Oloupeme rajčata, česnek i osmahlou papriku, nakrájíme na kostičky a vaříme, dokud se nevypaří šťáva. Směsí naplníme listy a dozlatova upečeme na oleji. Necháme okapat a podáváme s citrónem.

Bourek b'sebnekh
Špenátové závitky

Doba přípravy: 40min

Přísady

2 svazky špenátu, 1 cibule, špetka soli, špetka mletého černého pepře, 1 polévková lžíce oleje, 4 vejce, 12 listů?

Ze špenátu odstraníme velké stonky, několikrát jej omyjeme, nakrájíme a 10 minut vaříme ve vroucí vodě. Necháme okapat. Oloupeme cibuli, nakrájíme na tenké proužky a 10 minut povaříme. Poté cibuli okapeme a smícháme se špenátem. Osolíme, opeříme, přidám olej a vodu a vaříme dohromady dalších 20 minut dokud omáčka nezhoustne. Vedle připravíme omeletu z vajec. Listy naplníme směsí a vejci, dobře uzavřeme a opečeme z obou stran na oleji. Podáváme s citrónem.

Bourek bel'qamroun
Krevetové závitky

Doba přípravy: 30min

Přísady

1/2kg krevet, 2 velká rajčata, 1 cibule, 4 stroužky česneku, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka soli, špetka kmínu, 1 kávová lžička mleté papriky, 3 polévkové lžíce oleje, 12 listů?

Příprava

Krevety oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kousky. Rajčata oloupeme, vyjmeme jádérka a nakrájíme na tenké plátky. Cibuli oloupeme a jemně nasekáme. Smícháme rajčata s cibulí a krevetami. Nakonec osolíme, opeříme a okmínujeme, přidáme olej a 10 minut povaříme. Zalijeme sklenicí vody, posypeme paprikou a vaříme dalších 20 minut, dokud omáčka nezhoustne. Necháme vychladnout a pak směsí naplníme listy. Opečeme z obou stran na oleji a necháme okapat.
Podáváme s plátkem citrónu.

Bourek bel' foughaa
Houbové závitky

Doba přípravy: 40min

Přísady

12 listů?, 1 malá konzerva hub nebo 250g čerstvých hub, 1 malá cibule, 3 stroužky česneku, špetka mletého černého pepře, špetka soli, 1 polévková lžíce másla, 2 polévkové lžíce polohrubé mouky, 1/2 sklenice mléka, 1 bobkový list.

Příprava

Oloupeme cibuli a česnek a rozmačkáme je na kaši. Ochutíme máslem, solí a pepřem. Zalijeme malou sklenicí vody a 10 minut povaříme. Přidáme bobkový list a žampióny nakrájené na tenké plátky. Zalijeme 1/2l vody a 20 minut vaříme. Poté smícháme mouku se studeným mlékem a nalijeme na žampióny. Vaříme 5 minut za stálého míchání. Hustou směs necháme vychladnout a naplníme jí listy, které dozlatova opečeme na oleji.
Podáváme s citrónem.

Bourek b'1 , djina
Závitky z těsta plněné masovou směsí

Doba přípravy: 40min

Přísady

Směs: 1kg mletého masa, 2 cibule, 4 vejce, špetka mletého černého pepře, špetka soli, 1 polévková lžíce másla, špetka skořice.
Těsto: 3 odměrky mouky, 1/2 odměrky másla, sůl , voda, olej.

Příprava

Smícháme mouku se solí a máslem a uhněteme těsto, aby bylo hladké a vláčné. Vyválíme válečky a z nich uděláme kuličky, které necháme odpočinout. Vedle toho dáme do hrnce mleté maso s cibulí nakrájenou na tenké plátky, ochucené

solí, pepřem, skořicí, máslem a zalité 1 sklenicí vody. Dusíme asi 30 minut na mírném ohni, dokud maso nevstřebá veškerou omáčku. Mezitím uděláme omeletu, ne příliš propečenou. Připravené těsto vyválíme na tenké plátky ve tvaru čtverce o rozměrech 20x20 cm. Doprostřed čtverce naložíme polévkovou lžící směsí a kávovou lžící vaječné omelety, přeložíme a dobře zaděláme konce. Vytvarujeme do půlměsíce a opečeme na oleji.
Podáváme s citrónem.

Bourek b'1, batata
Závitky s bramborovou kaší

Doba přípravy: 40min

Přísady
1kg brambor, sůl, mletý černý pepř, máslo, 1/2l mléka, 12 listů?

Příprava
Brambory oloupeme, omyjeme, nakrájíme na čtvrtiny a 20 minut povaříme ve slané vodě. Pak je slijeme a necháme okapat. Rozmixujeme nebo pomeleme s mlékem na kaši. Přidáme máslo a necháme vychladnout. Mezitím připravíme listy tak, že oba konce přeložíme směrem doprostřed. Naplníme je bramborovou směsí, uděláme čtverce a dozlatova z obou stran opečeme na oleji.
Podáváme s citrónem.

Adjeidjat bel flor
Květákové placičky

Doba přípravy: 40min

Přísady
1kg květáku, 2 svazečky petržele, 3 vejce, 1 citrón, 2 cibule, 1/2 kávové lžičky soli, špetka mletého černého pepře, 1/4 sáčku kvasnic v prášku, mouka, olej.

Příprava
Květák očistíme a oddělíme na růžičky, omyjeme a 20 minut povaříme. Poté ho slijeme a necháme okapat. Pak ho rozmačkáme vidličkou, přidáme na jemno nakrájenou cibuli a petrželku, vejce, okořeníme a dobře promícháme. Do směsi nasypeme kvasnice v prášku, zamícháme a uděláme kuličky velikosti ořechu. Obalíme je v mouce a uděláme z nich placičky. Pečeme dozlatova na oleji.
Podáváme s citrónem.

Haniounet bel batata
Bramborové placičky

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg brambor, 2 svazečky petrželové natě, 2 cibule, špetka mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 1/4 sáčku kvasnic v prášku, 100g tvrdého strouhaného sýra, 1 citrón, olej, mouka, 3 vejce.

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kousky. Vložíme do vroucí vody a necháme 20 minut vařit. Pak je slijeme a necháme okapat. Brambory rozmačkáme vidličkou a přidáme k nim na jemno nasekáme petrželovou nat' a cibuli, vejce a sýr. Okořeníme, dobře promícháme, přidáme kvasnice v prášku a znovu zamícháme. Ze směsi uděláme kuličky, obalíme moukou a vytvarujeme placičky. Opečeme dozlatova na oleji. Podáváme s plátkem citrónu.

Khoubizet el dj`ben`be`sbna kh
Slaný koláč se sýrem a špenátem

Doba přípravy: 40min

Přísady

150g špenátu, 2 polévkové lžice posekané petrželové natě, 250g strouhaného sýra, 2 vejce, 50 g zakysané smetany, sůl, mletý černý pepř.

Těsto: 250g mouky, 125g másla, 1 žloutek, 3 polévkové lžice vody, špetka soli, 1/2 sáčku kvasnic v prášku.

Příprava

Uděláme těsto, vyválíme a vložíme do vymaštěné kulaté koláčové formy. Rozšleháme vejce se zakysanou smetanou, solí a pepřem a přidáme nastrouhaný sýr, špenát a petrželku. Směs nalijeme na těsto a necháme 40 minut péct. Těsto můžeme 10 minut předpéct a teprve potom vložíme směs.

Khoubizet el`ham
Koláč s masem

Doba přípravy: 50min

Přísady

500g mletého masa, 1 velká cibule, špetka mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 1 polévková lžice másla, 250g nastrouhaného tvrdého sýra, 1 polévková lžice mouky, 2 vejce, 1 sklenice mléka, 1/2 kávové lžičky skořice.

Těsto: viz předešlý recept

Příprava

Maso vložíme do hrnce, oloupeme cibuli a nakrájíme na tenké plátky, přidáme k masu. Okořeníme, přidáme máslo, zalijeme sklenicí vody a vaříme 20 minut do té doby, než se voda vypaří. Mezitím připravíme těsto, vložíme do koláčové formy a 10 minut pečeme. Potom položíme na korpus vychlazenou masovou směs a zalijeme rozšlehanými vejci smíchanými s nastrouhaným sýrem, moukou a studeným mlékem. Zapékáme 20 minut na mírném ohni.

Khoubizet' el maadnouss'

Koláč s masem a petrželkou

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg mletého masa, 8 vajec, 1 svazek petrželové natě, 2 cibule, 1 polévková lžice másla, 1 kávová lžička soli, špetka mletého černého pepře, špetka skořice, 20g másla.

Příprava

Mleté maso vložíme do hrnce, nastrouháme na něj 1 cibuli, okořeníme, přidáme máslo a 10 minut povaříme. Zalijeme sklenicí vody a dál vaříme na mírném ohni asi 20 minut, dokud omáčka nezhoustne. Mezitím nastrouháme druhou cibuli, na jemno nasekáme petrželovou nať a přidáme k masu. Rozšleháme vejce a nalijeme na maso. Zamícháme a dozlatova opečeme z obou stran jako omeletu. Podáváme teplé nebo studené s citrónovou šťávou.

Koláč můžeme zapéct i v troubě.

Khoubizet sebnakh

Špenátový koláč

Doba přípravy: 35min

Přísady

1 svazek listového špenátu, 500g brambor, 1 svazek petrželové natě, 1 cibule, špetka mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 8 vajec.

Příprava

Špenát očistíme, zbavíme tuhých vláken, nahrubo nakrájíme a 10 minut povaříme. Pak ho slijeme a necháme okapat. Vložíme do jiného hrnce s kouskem másla, solí, pepřem, na jemno nastrouhanou cibulí, zalijeme polovinou sklenice vody a necháme asi 10 minut vařit. Pak přidáme nasekanou petrželku a rozšlehaná vejce, zamícháme a krátce povaříme. Vedle toho oloupeme, omyjeme a nakrájíme brambory a opečeme na oleji. Pak naskládáme jednu vrstvu brambor do pekáče, na ni položíme špenátovou směsí a nahoru opět naskládáme brambory. Zapékáme dozlatova asi 15 minut.

Pizza

Doba přípravy: 40min

Přísady

3 velká zralá rajčata, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 12 plátků ančoviček, 12 vypeckovaných černých oliv, 1 zelená paprika, 1 kávová lžička drceného oregána, 1 polévková lžíce olivového oleje.

Těsto: 300g mouky, 1/2 kávová lžička kvasnic, 1/2 sklenice stolního oleje, 1/2 sklenice vody, špetka soli.

Příprava:

Kvasnice rozředíme v troše vlažné vody, smícháme v míse s moukou, solí a olejem a rukama pořádně těsto uhněteme. Poté přikryjeme utěrkou a necháme odpočinout.

Příprava směsi

Rajčata oloupeme, zbavíme zrníček a nakrájíme na kousky, přidáme rajčatový protlak, nakrájenou papriku, olivový olej a 1/2 sklenice vody, okořeníme a 20 minut vaříme na mírném ohni, dokud směs nezhoustne.

Potom těsto, které dvakrát zvětšilo svůj objem, rozválíme do kulatého nebo obdélníkového a vložíme na vymaštěný plech. Naskládáme na něj směs, ozdobíme ančovičkami, olivami, posypeme oregánem, pokapeme olejem a 20 minut zapékáme.

Ryby

Badjidj bel batata

Treska s bramborami

Doba přípravy: 40min

Přísady

6 plátků tresky, 250h brambor, 1 palice česneku, 3 polévkové lžíce oleje, špetka kmínu, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 polévková lžíce mleté papriky

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme podélně na kousky. Zalijeme směsí z vylisovaného česneku, pepře a soli, přidáme olej a trochu vody a krátce povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme mletou papriku a 15 minut vaříme. Poté vložíme na brambory plátky tresky a 30 minut vaříme na mírném ohni.

Badjidj bel loubia

Treska s bílými fazolemi

Doba přípravy: 50 min

Přísady

6 plátků tresky, 250g bílých fazolí (namočených přes noc , 1 palice česneku, 3 polévkové lžíce oleje, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka kmínu, 1 polévková lžíce mleté papriky, 1 malá pálivá paprika nebo 1 kávová lžička harissy.

Příprava

Tresku vložíme do horké vody, necháme okapat a totéž zopakujeme 2krát nebo 3krát. Potom opatrně stáhneme kůži a nakrájíme na plátky. Fazole vaříme asi 30 minut, pak k nim přidáme směs z vylisovaného česneku, pálivé papriky, soli a pepře. Okořeníme zbytkem přísad a přidáme vodu, pokud je třeba. Plátky tresky položíme na fazole a vaříme na mírném ohni, dokud není ryba měkká.

Badjidj b'tomatich'

Treska s rajčatovou omáčkou

Doba přípravy: 50min

Přísady

500g plátků tresky, 6 stroužků česneku, 1 malá cibule, špetka mletého černého pepře, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 3 velká rajčata, 2 polévkové lžíce oleje, 1 bobkový list.

Příprava

Rajčata oloupeme, zbavíme zrníček a nakrájíme na tenké plátky. Přidáme na jemno nasekaný česnek a cibuli a další přísady. Povaříme 10 minut, zalijeme 1/1 vody a vaříme dalších 20 minut. Omáčku propasírujeme, nalijeme do nového hrnce, vložíme do ní plátky tresky a vaříme 20 minut na mírném ohni. Osladíme trochou cukru.

Badjidj maqli b'tomatich'

Treska v těstíčku s rajčatovou omáčkou

Doba přípravy: 50min

Přísady

600g tresky

Těsto: 125g mouky, 1 polévková lžíce oleje, 2 bílky, špetka soli, špetka černého pepře, 2 polévkové lžíce mléka, 1 malá sklenice vody

Rajčatová omáčka: 1 cibule, 2 stroužky česneku, 3 polévkové lžíce oleje, 3 polévkové lžíce rajčatového protlaku, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Z tresky stáhneme kůži, vyjmeme páteř a nakrájíme na kusy. Vedle toho si připravíme těsto. V míse smícháme mouku, olej, bílky, sůl, pepř a rozředíme mlékem tak, aby se nevytvořily hrudky. Těsto musí být husté, takže vodu přidáváme opatrně. Necháme 1h odpočinout. Mezitím připravíme omáčku: rozmačkáme česnek a cibuli, přidáme olej, rajčatový protlak a okořeníme. Necháme 40 minut dusit, dokud omáčka nezhoustne, a potom ji propasírujeme. Kousky ryby obalíme v těstíčku a osmažíme z obou stran dozlatova. Po vyjmutí z oleje necháme okapat a podáváme s rajčatovou omáčkou a nasekanou petrželovou natí.

Chorba hout'

Rybí polévka

Doba přípravy: 50min

Přísady

1,5kg různých druhů ryb, 6 stroužků česneku, 1 cibule, 1 brambor, 1 bobkový list, 1 větvička tymiánu, 1 větvička celeru, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka šafránu, 3 polévkové lžíce oleje, 2 rajčata,

2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 1 polévková lžíce harissy, 1 kávová lžička mleté papriky.

Příprava

Ryby očistíme, vykostíme a nakrájíme na 2-3 kusy dle jejich velikosti a vložíme do hrnce. Oloupeme česnek, cibuli, rajčata a brambor a nakrájíme na kostičky. Ochutíme solí, pepřem, šafránem, harissy, rajčatovým protlakem, mletou paprikou a olejem. Zalijeme vodou a 30 minut vaříme. Pak směs propasírujeme a vaříme dalších 20 minut. Mezitím opečeme v troubě plátky bílého chleba a potřeme česnekem. Dále připravíme pikantní směs: Brambor uvaříme ve slupce, oloupeme a rozmačkáme na kaši. Přidáme majonézu, harissu, střídu namočenou ve vodě a olivový olej. Dobře promícháme. Polévku podáváme s opečeným chlebem, směsí a nastrouhaným tvrdým sýrem.

Chorba hout´bel´porreau

Rybí polévka s pórkem

Doba přípravy: 40min

Přísady

Několik druhů ryb a 1 nebo 2 krabi, 2 pórky bez natě, 1 cibule, 1 malá palice česneku, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 2 polévkové lžíce oleje, 1 polévková lžíce másla, špetka šafránu, sůl, pepř, 1/2 kávová lžička mleté papriky, 1 pálivá paprika, 1 bobkový list.

Příprava

Ryby očistíme, omyjeme a nakrájíme na 2-3 kusy dle velikosti. Zpěníme na másle cibuli a pórek, přidáme ryby a opečeme z obou stran. Zalijeme vodou, přidáme ostatní přísady a necháme 30 minut vařit. Pak propasírujeme. Podáváme s opečeným chlebem natřeným česnekem a nastrouhaným tvrdým sýrem. Můžeme také podávat pouze se zavařenými nudlemi.

Calmars chtitha

Kalamáry s rajčatovou omáčkou

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg kalamárů, 1 palice česneku, 1 cibule, 1 větvička tymiánu, 1 bobkový list, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 2 polévkové lžíce oleje, 1/2 kávové lžičky harissy.

Příprava

Kalamáry vyprázdníme, očistíme a omyjeme a nakrájíme na tenké proužky dlouhé 2cm. Uděláme sos ze všech uvedených přísad, 10 minut povaříme, pak přidáme 1l vody a vaříme dál asi 30 minut na mírném ohni.
Podáváme s rýží nebo těstovinami.

Dolma calmar

Plněné kalamáry

Doba přípravy: 40min

Přísady

1,5kg kalamárů, 1 palice česneku, 2 malé cibule, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 4 rajčata, 1 kávová lžička mleté papriky, 2 polévkové lžíce oleje, 1 hrst rýže, 1 svazek petrželové natě, 1 bobkový list, 1/2 kávové lžičky harissy, 1 bílek.

Příprava

Kalamáry vyprázdníme, očistíme a omyjeme a necháme okapat. Vedle toho si připravíme sos z česneku, harissy, soli, pepře, oleje, oloupaných rajčat nakrájených na kousky a nastrouhané cibule. 5 minut povaříme, zalijeme 1/2l vody, přidáme mletou papriku, bobkový list a na mírném ohni podusíme. Náplň připravíme tak, že smícháme kousky rajčat, na jemno nasekanou petrželovou nať a cibuli, vylisovaný česnek, rýži, kousky chapadel, bílek a lžičku másla. Ochutíme solí a pepřem. Směsí naplníme těla kalamárů, vložíme do omáčky a 30 minut je povaříme. Pokud bude omáčka příliš hustá, rozředíme ji vodou.

Hout mcharmel

Pečené parmice nachové

Doba přípravy: 25min

Přísady

1kg parmice nachových, 1 malá palice česneku, 1 kávová lžička soli, špetka černého pepře, špetka kmínu, 1 pálivá paprika nebo kávová lžička harissy, 1 kávová lžička mleté papriky, 2 polévkové lžíce oleje, mouka.

Příprava

Z ryb stáhneme šupiny, vykostíme je, omyjeme, necháme okapat a obalíme v mouce. Opečeme z obou stran dozlatova. Vedle toho si připravíme omáčku z drceného česneku, pálivé papriky, soli, pepře, kmínu, oleje, mleté papriky.

Zalijeme malou sklenicí vody a 15 minut povaříme na mírném ohni. Omáčku pokapeme pečené ryby.

Podáváme studené nebo teplé.

P.S. Stejným způsobem můžeme připravit jehněčí kotlety.

Hout mcharmel b'lsel

Pečený pageot - nevěděla ani moje fr. kamarádka na cibuli

Doba přípravy: 30min

Přísady

6 velkých ?, 1kg cibule, sůl, mletý černý pepř, ocet, mouka, olej.

Příprava

Ryby zbavíme šupin, vykostíme, omyjeme, okapeme a nařízneme na obou stranách. Osolíme je, opepříme, obalíme v mouce a osmahneme na oleji. Po vyjmutí je necháme okapat. Vedle toho oloupeme cibuli, nakrájíme na tenké proužky a 10 minut povaříme ve vroucí vodě. Pak cibuli slijeme, necháme okapat a dozlatova osmahneme na oleji. Přidáme sůl, ocet a 10 minut dusíme. Posypeme jí ryby a necháme vychladnout.

Kelb b'har chtitha

Mořský pes v pikantní omáčce

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg mořského psa, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, špetka černého pepře, špetka kmínu, 1 kávová lžička mleté papriky, 3 polévkové lžíce oleje, 1/2 kávové lžičky soli.

Příprava

Mořský pes se obvykle prodává po plátkách, které jsou již očištěné. Nakrájíme je tedy na polovinu či třetinu, omyjeme a vložíme do hrnce. Uděláme směs z česneku, pálivé papriky, pepře, kmínu, soli a oleje. 10 minut povaříme, pak zalijeme 1/2l vody, přidáme mletou papriku a vaříme dalších 30 minut.

Kelb b'har meqli b'derssa

Pečený mořský pes

Doba přípravy: 15min

Přísady

1kg mořského psa, 1 palice česneku, špetka kmínu, špetka černého pepře, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička harissy nebo 1 pálivá paprika, 1 kávová lžička mleté papriky, mouka, olej.

Příprava

Očištěné plátky mořského psa omyjeme a necháme okapat. Mezitím připravíme směs z česneku, kmínu, pepře, pálivé papriky, soli a potřeme jí plátky ryby. Pak je obalíme v mouce a opečeme na oleji.

Podáváme s citrónem.

Merou b´tomatiché

Mnohopilík s rajčatovou omáčkou

Doba přípravy: 30min

Přísady

1 malý mnohopilík, 2 rajčata, 5 stroužků česneku, 1 kávová lžička harissy, 3 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 1 bobkový list, 1 větvička tymiánu, 1 malá cibule, špetka černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 2 polévkové lžíce oleje, mouka, olej.

Příprava

Stáhneme šupiny z ryby, vykostíme ji, omyjeme, odřízneme hlavu a necháme ji na polévku. Ryby nařízneme z každé strany, obalíme v mouce a dozlatova opečeme na mírném ohni. Vedle toho připravíme rajčatovou omáčku. Smícháme česnek, rajčata, rajčatový protlak, cibuli, harissu, sůl, pepř, tymián, bobkový list, olej, mletou papriku, zalijeme 1/2l vody a povaříme na mírném ohni. Pak omáčku propasírujeme, nalijeme na ryby a 20 minut podusíme v troubě.

Mernouz mcharmél

Pečená treska

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg malých tresek, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika nebo 1 kávová lžička harissy, špetka kmínu, špetka černého pepře, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička mleté papriky, 2 polévkové lžíce oleje, mouka.

Příprava

Ryby vykostíme omyjeme, odřízneme hlavy a necháme okapat. Dobře je osolíme, opepříme a obalíme v mouce. Dozlatova opečeme na oleji. Vedle toho připravíme omáčku z drceného česneku, harissy, soli, pepře, kmínu, mleté papriky, oleje a malé sklenice vody. Směs 15 minut povaříme a pokapeme jí tresku.

Podáváme teplé nebo studené.

Mernouz m'ghelef
Smažené filety z tresky

Doba přípravy: 20min

Přísady

6 velkých tresek, 60g strouhanky, 2 vejce, 60g mouky, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře.

Příprava

Ryby vykostíme, odstraníme hlavy, omyjeme, stáhneme kůži a nakrájíme na kousky. V misce rozšleháme vejce, sůl, pepř a trochu vody. Kousky ryby obalujeme postupně v mouce, rozšlehaném vajíčku a strouhance a poté osmažíme z obou stran na oleji.

Podáváme s plátky citronu, smaženými tykvemi nebo rajčatovou omáčkou.

Moules b'sbnakh'
Slávky jedlé se špenátem

Doba přípravy: 20min

Přísady

2kg slávek jedlých, 50g másla, 2 polévkové lžíce zakysané smetany, 1l vody, 1 cibule, špetka šafránu, sůl, mletý černý pepř, 1 polévková lžíce octu, 100g špenátu.

Příprava

Slávky několikrát důkladně opláchneme vodou a odrheme kartáčkem. Rozpustíme máslo, zamícháme do něj nasekanou cibuli a smícháme se slávkami. Několik minut povaříme. Ze špenátu odstraníme tuhé stonky a zamícháme jej se zbytkem rozpuštěného másla. Mezitím slijeme 3/4 vody ze slávek do jiného hrnce, okořeníme, přidáme zakysanou smetanu a přivedeme do varu. Slávky vyloupeme, společně se špenátem dáme do pekáče a zalijeme omáčkou. Na několik minut dáme do trouby.

Moules b'tomatiche

Slávky jedlé s pikantní rajčatovou omáčkou

Doba přípravy: 30min

Přísady

2kg slávek jedlých, 1 palice česneku, 1 malá cibule, 1 bobkový list, 1 větvička tymiánu, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 3 polévkové lžíce oleje, 2 velká rajčata, 3 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 1 kávová lžička harissy, 1 kávová lžička mleté papriky.

Příprava

Slávky několikrát propláchneme ve vodě a důkladně odrheme kartáčkem. Vedle toho připravíme omáčku. Oloupeme rajčata, cibuli a česnek a rozmačkáme na kaši. Okořeníme pepřem, paprikou, tymiánem, harissou, bobkovým listem, přidáme olej, rajčatový protlak 10 minut povaříme. Pak zalijeme 1l vody, vložíme slávky a necháme dál vařit. Když jsou slávky otevřené, znamená to, že jsou uvařené a můžeme je vyjmout. Vyloupeme je, omáčku propasírujeme a vložíme do ní vyloupané slávky. Chvilu podusíme.

Moule merqua beidha

Slávky jedlé s bílou omáčkou

Doba přípravy: 30min

Přísady

2kg slávek jedlých, 1 cibule, 5 stroužků česneku, 1 polévková lžíce másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 bobkový list, 1 větvička tymiánu, 4 větvičky petrželové natě.

Omáčka: 40g másla, 30g mouky, 2 žloutky, 2 polévkové lžíce zakysané smetany, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Slávky odrheme, omyjeme a necháme okapat. Vedle toho připravíme omáčku: Oloupeme cibuli a česnek a prolisujeme. Přidáme pepř, tymián, bobkový list, máslo a 5 minut povaříme. Zalijeme 1l vody, vložíme slávky a přivedeme do varu. Poté je vyjmeme a vyloupeme, omáčku propasírujeme a rozředíme vodou. Rozpustíme máslo, posypeme moukou a smícháme s omáčkou a trochou horkého mléka. Přivedeme do varu, pak rozředíme žloutky a zakysanou smetanou, osolíme, opepříme, nasypeme nasekanou petrželku a vložíme slávky. Krátce povaříme. Podáváme s rýží.

Qamron marqa beidha
Krevety s majonézou

Doba přípravy: 20min

Přísady

2kg krevet, 2 žloutky, 1 kávová lžička octu, špetka soli, špetka mletého černého pepře, 1 velká sklenice oleje.

Příprava

Krevety vaříme 20 minut ve vroucí vodě, pak je slijeme a necháme okapat. Mezitím si následujícím způsobem připravíme majonézu: rozšleháme žloutky se solí, pepřem, octem a po kapkách přidávaným olejem. Krevety podáváme na listu hlávkového salátu a majonézou.

Qamron meqli
Pikantní krevety

Doba přípravy: 15min

Přísady

2kg krevet, 1 palice česneku, 1 svazek petrželové natě, 50g másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře.

Příprava

Krevety omyjeme a necháme okapat. Rozmačkáme oloupaný česnek a nasekáme petrželku. Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme česnek, petrželku, sůl, pepř a krevety a zalijeme polovinou sklenice vody. Dusíme za občasného míchání asi 10 minut, dokud nejsou krevety měkké.

Qamron chtitha
Krevety s pikantní omáčkou

Doba přípravy: 35min

Přísady

2kg krevet, 1 palice česneku, 1 velké rajče, 1 pálivá paprika, 1/4 kávové lžičky kmínu, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 3 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička mleté papriky.

Příprava

Krevety vyloupeme, omyjeme a necháme okapat. Uděláme směs z lisovaného česneku, soli, pálivé papriky, mletého černého pepře a kmínu. Oloupeme rajče, nakrájíme na malé kousky, přidáme do směsi a zalijeme olejem. 5 minut vaříme, pak zalijeme 1/2l vody, přidáme krevety a mletou papriku. Necháme ještě 30 minut dusit.

Sepias chtitha

Sépie s rajčatovou omáčkou

1kg sépií, 2 rajčata, 1 palice česneku, 1 malá cibule, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka mleté papriky, 1 bobkový list, 1 větvička tymiánu, 2 polévkové lžíce oleje.

Příprava

Opatrně odstraníme z každé sépie inkoustovou kapsu, bychom ji neprotrhli, omyjeme těla sépií a nakrájíme je na 2cm proužky. Nastrouháme na ně cibuli, česnek, přidáme na kostičky nakrájená oloupaná rajčata, harissu, rajčatový protlak, olej, tymián, bobkový list a zalijeme velkou sklenicí vody. Vaříme dokud nejsou sépie měkké.

Podáváme s rýží.

Serdin'chtitha

Sardinky s červenou omáčkou

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg sardinek, 2 brambory, 1 malá palice česneku, 1 bobkový list, 2 rajčata, 4 polévkové lžíce oleje, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky kmínu, 1 pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička mleté papriky.

Příprava

Sardinky vykostíme, omyjeme a necháme okapat. Oloupeme rajčata, nakrájíme na tenké plátky, vylisujeme česnek (3stroužky necháme vcelku), dáme do velkého hrnce, přidáme sůl, kmín, černý pepř, pálivou papriku, olej. Povaříme, pak zalijeme 1/2l vody, přidáme oloupané brambory nakrájené na čtvrtiny, bobkový list, mletou papriku a přivedeme do varu. Pak vložíme sardinky a vaříme 30 minut na mírném ohni, dokud se nevstřebá voda.

Serdin'dolma

Sardinkové kuličky

Přísady

1kg sardinek., 1 cibule, 2 rajčata, 1 bobkový list, 1/4 kávové lžičky černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 1 kávová lžička harissy, 4 polévkové lžíce oleje.

Kuličky: 1 cibule, špetka pepře, 1/2svazečku petrželové natě, 1 kávová lžička mleté papriky, střída z bílého chleba

Příprava

Sardinky vykostíme, omyjeme a rozmačkáme. Nastrouháme na ně cibuli, petrželku, okořeníme, přidáme chléb a ze směsi vytvoříme kuličky. Vedle toho oloupeme rajčata, nakrájíme na tenké plátky, na jemno nasekáme cibuli, okořeníme a 10 minut povaříme. Pak zalijeme 1/2l vody, přivedeme do varu, přidáme mletou papriku a kuličky a necháme 30 minut dusit na mírném ohni, dokud omáčka nezhoustne.

Serdin´meqli b´derssa

Pečené sardinky na česneku

Doba přípravy: 15min

Přísady

1kg sardinek, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, špetka kmínu, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, mouka, olej.

Příprava

Sardinky vykostíme, omyjeme, odřízneme hlavu. Uděláme směs z česneku, pálivé papriky, soli, kmínu a černého pepře a obalíme v ní ryby. Opečeme prudce na oleji.

Podáváme s citrónovou šťávou.

Serdin´ h´niounet´

Sardinkové placičky

Doba přípravy: 15min

Přísady

1kg sardinek, 1 pálivá paprika, 1 palice česneku, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka kmínu, mouka, olej.

Příprava

Sardinky vykostíme, omyjeme a rozmačkáme. Smícháme s lisovaným česnekem, pálivou paprikou, solí, pepřem a kmínem a uděláme placičky. Obalíme je v mouce a opečeme na oleji. Podáváme s citrónovou šťávou.

Vejce

Beidh meqli
Vaječná omeleta

Doba přípravy: 5min

Přísady
10 vajec, 2 polévkové lžíce mléka, sůl, mletý černý pepř

Příprava
Rozšleháme vejce, přidáme mléko, sůl a pepř a nalijeme na máslem vymaštěnou pánev. Opečeme.

Beidh bel´djben
Omeleta se sýrem

Doba přípravy: 10min

Přísady
8 vajec, 100g nastrohaného tvrdého sýra, sůl, mletý černý pepř, 20g másla

Příprava
Vejce rozšleháme, přidáme nastrohaný sýr, sůl, pepř a dobře zamícháme. Směs nalijeme na vymaštěnou pánev a opečeme.

Beidh bel´batata
Bramborová omeleta

Doba přípravy: 15min

Přísady
8 vajec, 2 velké brambory, 40g másla, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Brambory oloupeme, předvaříme a nakrájíme na tenká kolečka. Osolíme, opepříme a osmahneme na pánvi na másle. Zalijeme vejci a upečeme jako klasickou omeletu.

Beidh bel bsel
Omeleta s cibulí

Doba přípravy: 10min

Přísady
8 vajec, 3 cibule, 30g másla, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Oloupané cibule nakrájíme na tenké proužky a osmahneme na pánvi na másle. Přidáme rozšlehaná vejce, sůl, pepř a opečeme.

Beidh bel´merguez
Omeleta s pikantní klobáskou

Doba přípravy: 10min

Přísady
8 vajec, 10 pikantních klobásek, 1 kousek másla.

Příprava
Klobásky opečeme na mírném ohni, pak na ně nalijeme rozšlehaná vejce a upečeme.

Beidh bel´foughaa
Houbová omeleta

Doba přípravy: 15min

Přísady
8 vajec, 100g hub, 40g másla, sůl, mletý černý pepř.

Příprava
Pokud máme čerstvé houby, očistíme je, oloupeme a nakrájíme na tenké proužky a povaříme 10 minut ve vroucí vodě. Pak slijeme vodu, necháme je okapat a zamícháme do nich trochu másla. Osolíme, opepříme a dozlatova osmahneme. Přidáme zbytek másla, rozšlehaná vejce a upečeme.

Beidh bel qamron
Omeleta s krevetami

Doba přípravy: 15min

Přísady
8 vajec, 100g vyloupaných krevet, sůl, mletý černý pepř.

Příprava
Krevety nakrájíme na kousky a osmahneme na pánvi na másle. Osolíme, opepříme a zalijeme rozšlehanými vejci. Upečeme omeletu tak, aby měla pevnou konzistenci, ale zůstala vláčná.

Beidh bel´sebnakh
Omeleta se špenátem

Doba přípravy: 10min

Přísady
8 vajec, 100g špenátu, 40g másla, sůl, mletý černý pepř

Příprava
Špenátové listy několikrát omyjeme a 10 minut povaříme. Na pánvi rozpustíme máslo, vmícháme špenát, osolíme, opepříme a zalijeme rozšlehanými vejci. Upečeme jako běžnou omeletu.

Beidh b´tomatiche
Omeleta s rajčaty

Doba přípravy: 10min

Přísady
8 vajec, 3 rajčata, 6 stroužků česneku, špetka soli, špetka mletého černého pepře, 40g másla

Příprava
Rajčata oloupeme, zbavíme zrníček, a nakrájíme na kostičky. Na pánvi rozpustíme máslo, přidáme rajčata, česnek, koření a zalijeme rozšlehanými vejci. Pomalu opečeme.

Beidh b´toun wel maadnouss

Omeleta s česnekem a petrželkou

Doba přípravy: 10min

Přísady

8 vajec, 6 stroužků česneku, 1 polévková lžíce nasekané petrželové natě, sůl, mletý černý pepř, 40g másla.

Příprava

Petrželku a česnek na jemno nasekáme, osolíme, opeříme a lehce povaříme na másle. Přidáme zbytek másla a rozšlehaná vejce a upečeme omeletu.

Maso

Batata bel ham m'keffet'

Kuličky z mletého masa a bramborami

Doba přípravy: 55min

Přísady

1kg brambor, 3 rajčata, 1 cibule, 2 špetky mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 1/2 svazečku petrželové natě, 1 polévkové lžíce oleje, 300g mletého masa, špetka skořice.

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme podélně na plátky. Na brambory nakrájíme oloupaná na kousky nakrájená rajčata bez zrníček, osolíme, opeříme, na jemno nasekáme půlku cibule, přidáme olej a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou a dále vaříme 30 minut. Vedle toho smícháme mleté maso, na jemno nasekanou cibuli a petrželovou natě, špetku soli, špetku pepře, špetku skořice a máslo. Ze směsi uděláme kuličky, položíme je na brambory a vaříme asi 15 minut.

Batata m'hamra bel'ham

Mleté maso s bramborovou kaší

Doba přípravy: 20min

Přísady

1,5kg brambor, 500g mletého masa, 1l mléka, 100g másla, 50g strouhaného tvrdého sýra, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme, nakrájíme na kousky a uvaříme ve slané vodě. Necháme je okapat, rozmačkáme, přidáme vlažné mléko a vyrobíme kaši. Vedle toho 10 minut povaříme mleté maso se solí, pepřem a lžičkou másla. Potom dáme do máslem vymaštěného formy vrstvu bramborové kaše, mletého masa a opět bramborové kaše. Posypeme kousky másla a vložíme na několik minut do trouby. Potom smícháme rozšlehané vejce s nastrohaným sýrem a nalijeme na brambory. Necháme 10 minut zapéct.

Bekbouka

Dršťky s hráškem a artyčoky

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

Skopové dršťky, 1,5kg artyčoků, 1,5kg hrášku, 2 svazečky koriandru, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 3 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 polévková lžíce mleté papriky, špetka kmínu, 1 citrón.

Příprava

Dršťky omyjeme, nakrájíme na kousky a vložíme do hrnce. Přidáme k nim směs z vylisovaného česneku, pepře, soli, kmínu, mleté papriky a oleje, zalijeme vodou. Vaříme 1 hodinu na silném ohni. Mezitím vyloupeme hrách a omyjeme, očistíme artyčoky, pokapeme citrónem, odrhneme a nakrájíme na půlky. Půl hodiny poté, co jsme začali vařit dršťky, přidáme zeleninu a nasekaný koriandr a vaříme dalších 30 minut. Necháme omáčku zhoustnout a na závěr posypeme nasekaným koriandrem.

Bekbouka bel b´sel w tomatiches

Dršťky s rajčaty a cibulí

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

Skopové dršťky, 3 velké cibule, 1kg rajčat, 6 polévkových lžic oleje, 1 polévková lžíce mleté papriky, 1 pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře.

Příprava

Dršťky důkladně omyjeme a nakrájíme na kousky, smícháme se směsí z vylisovaného česneku, soli, pepře, pálivé papriky, oleje a mleté papriky.

Zalijeme vodou a necháme 1 hodinu vařit. Během té doby oloupeme a omyjeme cibuli a podélně nakrájíme na plátky. Rajčata oloupeme, zbavíme zrníček a nakrájíme na kousky. Před koncem vaření přidáme zeleninu k dršťkám a dusíme na mírném ohni, dokud se nevypaří voda.

Baraniya
Masový nákyp

Doba přípravy: 1h

Přísady

1,3kg jehněčího masa, 8 vajec, 200g strouhaného tvrdého sýra, 2 cibule, 1 kávová lžička soli, špetka mletého černého pepře, špetka kmínu, 1 polévková lžice másla, 3 polévkové lžice octu, střída chleba.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nastrouháme na ni cibuli, okořeníme, přidáme máslo a malou sklenici vody. 10 minut povaříme, pak zalijeme vodou a necháme vařit dalších 30 minut. Pak maso vykostíme, vložíme do pekáče, zalijeme trochou sosu a směsí z namočené střídy chleba, vajec, nastrouhaného sýra a octu. Pečeme dalších 15 minut a podáváme se zbytkem sosu.

Chbeh sefra
Pel-mel

Doba přípravy: 50min

Přísady

1kg jehněčího masa, 1/2 kávové lžičky skořice, 500g cukru, 1 malá sklenice výtažku pomerančovníku, 1 polévkové lžice másla, 2 odměrky mletých mandlí, 1 odměrka cukru krupice, 8 vajec, 1/2 sáčku kvasnic v prášku.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, vložíme do hrnce, přidáme máslo, skořici, zalijeme vodou a pomalu vaříme. Postupně přidáváme cukr. Až je omáčka dost hustá, maso vyjmeme, vykostíme a dáme na pekáč. Vedle toho smícháme mleté mandle, cukr, vejce a kvasnice, až je těsto hladké. Směsí zalijeme kousky masa, zalijeme šťávou z masa a 20 minut zapékáme v troubě.

Chtitha bouzellouf
Jehněčí hlava v pikantní omáčce

Doba přípravy: 55min

Přísady

Kousky jehněčí hlavy, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, špetka kmínu, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 2 kávové lžičky mleté papriky, 2 polévkové lžíce oleje.

Příprava

Uděláme směs z vylisovaného česneku, soli, pepře, pálivé papriky, kmínu a mleté papriky, smíchám es kousky jehněčí hlavy, přidáme olej, 10 minut povaříme a zalijeme 1l vody. Necháme 30 minut dusit. Očistíme mozek, nakrájíme na čtvrtiny, přidáme k ostatním orgánům a vaříme dalších 15 minut na mírném ohni.

Chtitha bouzellouf bel'loubia
Jehněčí hlava s bílými fazolemi

Doba přípravy: 1h25min

Přísady

1 jehněčí hlava, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1/4 kávové lžičky kmínu, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 2 kávové lžičky mleté papriky, 2 polévkové lžíce oleje, 300g bílých fazolí.

Příprava

1 jehněčí hlava, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1/4 kávové lžičky kmínu, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 2 kávové lžičky mleté papriky, 2 polévkové lžíce oleje, 300g bílých fazolí.

Příprava

Očištěnou hlavu nakrájíme na kousky, omyjeme a vaříme 30 minut. Do jiného hrnce dáme fazole a přidáme směs z vylisovaného česneku, pepře, soli, mleté papriky, pálivé papriky, kmínu a oleje. Zalijeme vodou a vaříme asi 20 minut. K fazolím vložíme kousky hlavy, vaříme 20 minut na mírném ohni, pak přidáme mozek a necháme ještě 15 minut dusit.

Douwara aasban
Plněné dršťky

Doba přípravy: 1h40min

Přísady

1 jehněčí dršťky, 1 plátek jehněčího masa, 3 svazky koriandru, 2 hrsti zeleného hrášku (namočeného den předem), hrst rýže, 1 pálivá paprika, 1 velká palice česneku, 5 polévkových lžic oleje, 1 polévková lžice mleté papriky, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička mletého pepře, 1/4 kávové lžičky kmínu, 1,5kg zeleného hrášku, 1,5kg artyčoků.

Příprava

Dršťky očistíme, opláchneme, vložíme do vařící vody, odrháme, znovu opláchneme a nakrájíme na 15cm dlouhé a 10cm široké kousky. Pak je k sobě sešijeme, tak abychom vytvořili kapsu. Vedle toho omyjeme plíce, nakrájíme na kostičky a 10 minut povaříme ve vroucí vodě. Stejně tak nakrájíme na kostičky srdce, játra, střeva, plátek masa a vložíme do hrnce. Přidáme olej, hrášek, rýži a jedny plíce. Vmícháme směs z vylisovaného česneku, soli, pepře, pálivé papriky a oleje. Posypeme 2 nasekanými svazečky koriandru a mletou paprikou. Směsí naplníme kapsy z dršťek, které zašijeme, vložíme do hrnce, zalijeme vodou a 1 hodinu vaříme. Mezitím vyloupeme a omyjeme hrášek, očistíme artyčoky, pokapeme citrónem, opláchneme a rozpůlíme. Půl hodiny po té, co jsme dali dršťky vařit, naskládáme na kapsy zeleninu. Na závěr posypeme koriandrem.

Dolma batata

Plněné brambory

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg skopového masa (nejlépe plecka), 1 cibule, 1 hrst zeleného hrášku (namočeného o den dříve), 1 kávová lžička soli, 1 polévková lžice másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice.

Náplň: 500g mletého červeného masa, malá sklenice rýže, 1/2 kávové lžičky soli, 1/4 kávové lžičky skořice, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička másla, 1 citrón, 1 vejce, 12 velkých brambor, 1 svazek petrželové natě.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nastroháme na něj cibuli, přidáme máslo, skořici, sůl, pepř, půl sklenice vody a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme hrášek a necháme 40 minut vařit. Vedle toho oloupeme, omyjeme a vydlabeme brambory. Pomocí prstu je uvnitř osolíme a 2 minut necháme vymočit. Mezitím smícháme mleté maso, na jemno nasekanou petrželku a cibuli, skořici, pepř, sůl máslo a opláchnutou rýži. Připravenou směsí naplníme brambory a vaříme s masem asi 20 minut. Pak brambory vyjmeme, opečeme na oleji a znovu

vložíme do omáčky. Z vejce, petrželky a citrónové šťávy připravíme směs, kterou pokapeme hotové jídlo.
Podáváme s plátkem citrónu.

Dolma felfel
Plněné papriky

Doba přípravy: 1h10min

Přísady

1kg skopového masa, 12 velkých paprikových lusků, 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 cibule.

Náplň: 500g mletého červeného masa, hrst rýže, 1 malá cibule, 1 kávová lžička másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1/2 kávové lžičky soli, 1 svazek petrželové natě, 100g strouhaného tvrdého sýra.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nastroháme na ně cibuli, přidáme maslo, okořeníme, přidáme malou sklenici vody a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou a vaříme dalších 30 minut. Vedle toho omyjeme a očistíme paprikové lusky a vložíme na 3 minuty do vroucí vody. Necháme okapat. Dále si připravíme směs z mletého masa, na jemno nasekané cibule a petrželky, másla, rýže a koření a naplníme jí papriky. 15 minut poté, co jsme dali vařit maso, k němu vložíme plněné papriky a vaříme dalších 15 minut. Pak papriky vyjmeme, vložíme do formy na pečení, posypeme strouhaným sýrem, pokapeme trochou omáčky a 15 minut zapékáme v troubě.

Podáváme s teplým masem a omáčkou.

Dolma krombet'
Plněné zeli

Doba přípravy: 1h

Přísady

1 hlávka zeli, 1kg jehněčího masa, 1 cibule, 1 hrst zelného hrášku (namočeného přes noc), 1 hrst skořice, špetka mletého černého pepře, 1 polévková lžíce másla, 1/2 kávové lžička soli.

Náplň: 400g mletého masa, 1 malá cibule, 1 svazek petrželové natě, 1 kávová lžička másla, špetka skořice, špetka mletého černého pepře, špetka soli, 1 hrst rýže, 1citrón, 1 vejce.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemno nasekanou cibuli, máslo, okořeníme a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou a vaříme dalších 30 minut. Vedle toho připravíme náplň z mletého masa, nasekané petrželové natě a cibule, soli, másla, skořice, pepře a rýže. Vše dobře promícháme. Hlávku zelí rozdělíme na listy, odstraníme tvrdý konec, omyjeme a 10 minut povaříme ve vroucí slané vodě, pak vyjmeme a necháme okapat. Listy rozložíme a doprostřed dáme kuličku směsi, zabalíme a rukou vytvarujeme kuličky. Vložíme je do omáčky s masem a vaříme asi 20 minut na mírném ohni. Potom na maso nalijeme rozšlehané vejce s citrónovou šťávou, 1 polévkovou lžící petrželové natě a 4 polévkovými lžícemi omáčky. Několik minut povaříme. Podáváme s citrónovou šťávou.

Dolma khorchef

Plněné "kardony" - příbuzné artyčokům

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 2kg bílých kardonů, 1 cibule, 1 hrst zeleného hrášku (namočeného přes noc), 1 polévková lžice másla 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 kávová lžička soli, 1 citrón, 1 vejce, 1/2 svazečku petrželové natě.

Náplň: 500g mletého masa, 1 svazek petrželové natě, 1 malá cibule, 1 kávová lžička másla, 1/2 kávové lžičky soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 hrst rýže.

Příprava

Kardony očistíme, široké části nakrájíme na proužky o délce 7cm. Omyjeme a vaříme 20 minut s citrónovou šťávou z půlky citrónu, aby nezčernaly. Maso nakrájíme na kousky, nastroháme na něj cibuli, přidáme máslo, pepř, sůl, skořici, 1/2 sklenice vody a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme hrášek a vaříme dál na mírném ohni. Kardony necháme okapat. Připravíme směs z mletého masa, nasekané petrželky a cibule, rýže a koření. Vezmeme 3-4 kardonů a spojíme na jednom konci. Naplníme směsí a na druhém konci utáhneme na suk. Vložíme do omáčky a 30 minut vaříme na mírném ohni. Vedle uděláme směs z vejce, poloviny svazečku nasekané petrželky, citrónové šťávy a 4 polévkových lžic sosu z masa. Vmícháme do omáčky a stáhneme z ohně. Podáváme s citrónovou šťávou.

Dolma karnoun

Plněné artyčoky

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 2kg artyčoků, 1 hrst zeleného hrášku (namočený přes noc), 1 cibule, 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky skořice, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 citrón, 1 vejce, 1/2 svazku petrželové natě.

Náplň: 500g mletého masa, 1 kávová lžička másla špetka soli, špetka mletého černého pepře, špetka skořice, 1/2 svazečku petrželové natě, 1 malá cibule, 1 hrst rýže.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nastrouháme na ně cibuli, okořeníme, přidáme máslo 10 minut povaříme, zalijeme vodou, přidáme hrášek a vaříme dalších 30 minut. Artyčoky očistíme, rozloupáme na listy a pokapeme citrónem, aby nezčernaly. Opláchneme je a necháme okapat. V hrnci smícháme mleté maso s nasekanou petrželkou a cibulí. Přidáme máslo, sůl, pepř, skořici a omytou rýži. Směsí naplníme artyčoky, dáme je k masu a vaříme asi 20 minut. Připravíme směs z vejce, citrónové šťávy, nasekané petrželky a 4 polévkových lžic omáčky. Vmícháme ji do omáčky s masem a artyčoky. Podáváme s citrónovou šťávou.

Dolma masran

Plněná jehněčí střívka

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 1 hrst zeleného hrášku (namočeného přes noc), 1 cibule, 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1/2 svazečku petrželové natě, 1 citrón, 1 vejce, 2 velká střívka.

Náplň: 1kg mletého červeného masa, 1 svazek petrželové natě, 1 cibule, 1 kávová lžička másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1/2 kávové lžičky soli, 1 hrst rýže.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nastrouháme na ně cibuli, okořeníme, přidáme máslo a malou sklenici vody. 10 minut povaříme, pak zalijeme vodou, přidáme

hrášek a 30 minut vaříme. Vedle toho omyjeme střívka, otočíme je tučnou stranou dovnitř a necháme okapat. Potom vložíme do hrnce mleté maso, nastrouháme na něj cibuli a petrželku, okořeníme, přidáme máslo a omytou rýži a dobře zamícháme. Hotovou směsí naplníme střívka, na obou koncích je utáhneme a propíchneme jehlou, aby při vaření nepraskla. Vložíme je k masu a vaříme 20 minut na mírném ohni. Pak střívka vyjmeme, nakrájíme na 10cm dlouhé kousky a opečeme dozlatova na oleji. Poté je vložíme zpět do omáčky. Uděláme směs z vejce, nasekané petrželky, 4 polévkových lžic omáčky a citrónové šťávy z poloviny citrónu. Nalijeme do omáčky a stáhneme z ohně. Podáváme s citrónovou šťávou.

P.S. Střívka můžeme nakrájet a vložit zpět do omáčky bez opečení na oleji.

Dolma qaraa
Plněné tykve

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 1,5kg středních tykví, 1 cibule, 1 hrst zeleného hrášku (namočeného přes noc), 1/2 svazku petrželové natě, 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, špetka mletého černého pepře, špetka skořice.

Náplň: 500g mletého červeného masa, 1 svazek petrželové natě, 1 cibule, 1 hrst rýže, špetka mletého černého pepře, špetka skořice, 1/2 kávové lžičky soli, 1 kávové lžičky másla, 1 vejce, 1 citrón.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, na jemno nasekáme cibuli, okořeníme, přidáme máslo, 10 minut povaříme, zalijeme vodou, přidáme hrášek a vaříme dalších 30 minut. Mezitím připravíme směs z mletého masa, rýže, nasekané cibule a petrželky, soli, pepře, skořice a másla. Oloupeme tykve, omyjeme, vydlabeme, posolíme uvnitř a necháme vymočit. Pak je naplníme směsí, vložíme k masu s omáčkou a vaříme na mírném ohni. Když je vše měkké, přidáme směs z vejce, nasekané petrželky, citrónové šťávy a 4 polévkových lžic omáčky. Podáváme s citrónovou šťávou.

Dolma tomatiches
Plněná rajčata

Doba přípravy: 30 min

Přísady

12 velkých rajčat, 1 malý hrnek strouhanky, 1 svazeček petrželové natě, 5 - 6 stroužků česneku, 1/2 kávové lžičky soli, špetka mletého černého pepře, 100g másla.

Příprava

Seřízneme vršek každého rajčata, vyprázdníme a necháme okapat. Na jemno nasekáme petrželku, česnek, přidáme sůl, pepř, 1 lžičku másla a strouhanku. Dobře smícháme a naplníme směsí rajčata. Vložím jej do máslem vymaštěného pekáče, zalijeme malou sklenicí vody a 30 minut zapékáme. Občas pokapeme vodou.

Podáváme teplé.

El ham bel batata chtitha

Ragú z masa a brambor

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 1kg brambor, 1 polévková lžíce másla, 2 vrchovaté kávové lžičky mleté papriky, 1 kávová lžička soli, špetka mletého černého pepře, 1 palice česneku, 1 cibule, 1 hrst zeleného hrášku (namočeného přes noc), 1 pálivá paprika.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky a přidáme směs z vylisovaného česneku, pálivé papriky, soli, pepře, másla a na jemno nasekané cibule. 10 minut povaříme, pak zalijeme vodou, přidáme mletou papriku, hrášek a vaříme dalších 30 minut. 15 minut před dokončením přidáme oloupané brambory podélně nakrájené na čtvrtiny. Vaříme ještě 20 minut, dokud omáčka nezhoustne brambory nejsou měkké.

El ham begri bel' dess

Telecí maso s čočkou

Doba přípravy: 1h

Přísady

500g telecího masa, 300g čočky, 1 cibule, 1 malá palice česneku, 1 pálivá paprika, 4 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička soli, 1/2 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 svazek petržele.

Příprava

Čočku opláchneme a 10 minut povaříme. Vedle toho nakrájíme na kousky maso, nasekáme na něj cibuli a přidáme směs z vylisovaného česneku, pálivé papriky, soli a pepře a olej. 10 minut povaříme, pak zalijeme vodou, přidáme čočku a dále vaříme asi 40 minut, Na závěr posypeme nasekanou petrželkou.

El-ham bel bšel w tomatich

Jehněčí maso s rajčaty a cibulí

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

1 kg jehněčího masa, 1/2kg cibule, 500g rajčat, 1 hrst zeleného hrášku (namočeného přes noc) , 1 polévková lžíce másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka skořice, 1 kávová lžička mleté papriky.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, vložíme do hrnce, okořeníme, přidáme máslo a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou, přidáme mletou papriku a necháme vařit. Vedle toho oloupeme cibuli a nakrájíme na tenké proužky. 10 minut povaříme, pak scedíme a necháme okapat. Rajčata oloupeme, zbavíme zrníček a nakrájíme na tenké plátky. Přidáme je společně s cibulí k masu a vaříme dál na mírném ohni, dokud není maso měkké a omáčka dost hustá.

El'ham bel djeben

Masový nákyp se sýrem

Doba přípravy: 1h

Přísady

1,3kg jehněčího masa, 8 vajec, 200g tvrdého strouhaného sýra, 1 cibule, 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 /4 kávové lžičky skořice.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nastrouháme na něj cibuli, přidáme máslo, koření a malou sklenici vody. 10 minut povaříme, pak zalijeme vodou a 30 minut vaříme. Pak maso vyjmeme, vykostíme, vložíme na pekáč, přidáme trochu sosu a zalijeme směsí z rozšlehaných vajec a nastrouhaného sýra. Zapékáme 20 minut. Podáváme se zbytkem sosu.

El ham bel djelbana
Maso se zeleným hráškem

Doba přípravy: 45min

Přísady

1kg jehněčího masa, 2kg zeleného hrášku, 1 cibule, 1 citrón, 1 vejce, 1 svazek petrželové natě, 1 polévková lžíce másla, 1/4 kávové lžičky skořice, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nastroháme na něj cibuli, přidáme máslo a koření a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou a 20 minut vaříme. Vedle toho vyloupeme hrášek, opláchneme a přidáme k masu a vaříme dalších 15 minut. Připravíme si směs z nasekané petrželky, vejce, citrónové šťávy, 4 polévkových lžic sosu a nalijeme ji k masu. Podáváme s citrónovou šťávou.

El ham bel foughaa
Telecí ragú s houbami

Doba přípravy: 1h45min

Přísady

1kg telecího masa, 1 malá cibule, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 40g másla, 40g mouky, 2 žloutky, 4 polévkové lžíce mléka, 200g hub.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, vložíme do hrnce, přivedeme do varu, sebereme pěnu, pak přidáme na jemno nasekanou cibuli, sůl, pepř a necháme 1 hodinu vařit. Pak přisypeme na kolečka nakrájené houby a vaříme dalších 30 minut, pak maso vyjmeme a necháme okapat. Omáčku dále vaříme asi 15 minut, pak v misce smícháme žloutky, studené mléko, mouku a trochu omáčky. Směs nalijeme do omáčky a za stálého míchání přivedeme do varu. Pak přidáme opět maso a krátce povaříme.

Podáváme s rýží.

El ham bel krafes
Maso s celerem a bílou omáčkou

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 1,5kg celeru, 1 cibule, 1 polévková lžice másla, 1 kávová lžička soli, špetka skořice, špetka mletého černého pepře, 1 svazeček petrželové natě, 1 citrón, 1 vejce, 1 hrst zeleného hrášku (namočeného přes noc).

Příprava

Celerové hlavy očistíme, omyjeme a nakrájíme na 5cm proužky. 20 minut povaříme, slijeme vodu a necháme okapat. Pak nakrájíme maso na kousky, nastrouháme na něj cibuli, přidáme máslo, sůl, pepř, skořici a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme hrášek a dále vaříme. Nakonec přidáme celer a vaříme do té doby, než celer změkne a zhoustne omáčka. Nasekáme petrželku a smícháme s vejcem, citrónovou šťávou z půlky citrónu a 4 polévkovými lžicemi sosu. Připravenou směs nalijeme k masu a dobře zamícháme.

Podáváme s plátkem citrónu.

El 'ham bel 'khorchef

Kardony s masem a bílou omáčkou

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

1kg jehněčího masa, 1,5kg kardonů, 1 malá cibule, 1 polévková lžice másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 hrst hrášku (namočeného přes noc), 1/2 svazečku petrželové natě, 1 citrón, 1 vejce.

Příprava

Kardony očistíme a podélně nakrájíme, omyjeme a 10 minut povaříme s citrónovou šťávou z půlky citrónu, aby nezčernaly. Maso nakrájíme na kousky, nastrouháme na něj cibuli, přidáme máslo, pepř, sůl, skořici a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, nasypeme hrášek, přivedeme do varu a přidáme kardonu. Vaříme přikryté pokličkou asi 1 hodinu. Když je všechno měkké a omáčka hustá, nasekáme na jemno petrželku, smícháme s vejcem, citrónovou šťávou a 4 polévkovými lžicemi sosu. Nalijeme do omáčky a dobře zamícháme. Podáváme s plátkem citrónu.

El ham bel 'knokh

Maso s bramborovými kroketami

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 1 cibule, 1 hrst hrášku (namočeného přes noc), 1 polévková lžíce másla, špetka mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, špetka skořice.

Bramborové krokety

1kg brambor, 30g másla, 100g mouky, 2 bílky, 1l vody, 120g mletého masa, špetka skořice, 1/4l mléka, špetka mletého černého pepře, špetka soli.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nastroháme na něj cibuli, přidáme máslo, koření a trochu vody. 10 minut povaříme, přidáme hrášek a vaříme dál na mírném ohni. Vedle toho okořeníme mleté maso solí a pepřem, uděláme kuličky a vložíme je do sosu s masem a hráškem. 10 minut povaříme, pak je vyjmeme a necháme okapat. Potom oloupeme brambory, nakrájíme na čtvrtiny a uvaříme ve slané vodě. Slijeme je, okapeme a propasírujeme s mlékem. Kaši vložíme s máslem do kastrolu a dáme na pár minut na mírný oheň. Pak kastrol stáhneme z plotny a vmícháme žloutky, sůl, pepř a skořici. kaši rozdělíme na malé hromádky, na každou dáme masovou kuličku, zabalíme do bramborového těsta, potřeme bílkem, omoučíme a opečeme dozlatova na oleji. Každou kroketu ozdobíme čerstvou petrželkou. Na talíř naložíme kousky masa s hráškem a krokety a polijeme omáčkou.

El ham bel karnoun

Maso s artyčoky

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 1 cibule, 2kg artyčoků, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky skořice, 1 citrón, 1 svazek petrželové natě, 1 vejce.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nasekáme ně na jemno cibuli, přidáme máslo, sůl, pepř, skořici a trochu vody. 10 minut povaříme, pak zalijeme vodou, přisypeme cizrnu a vaříme dalších 30 minut. Artyčoky očistíme, pokapeme citrónem, aby nezčernaly, po 5 minutách je opláchneme, rozpůlíme a vložíme k masu. Vaříme dalších 20 minut, pak smícháme na jemno nasekanou petrželovou natě, vejce, citrónovou šťávu, 4 polévkové lžíce sosu a nalijeme k omáčce. Podáváme s citrónovou šťávou.

El ham bel loubia
Maso s bílými fazolemi

Doba přípravy: 1h10min

Přísady

1kg masa, 1kg čerstvých bílých fazolí, 1 velké rajče, 1 velké cibule, 1 polévková lžice másla, 1 kávová lžička soli, 1 špetka mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 citrón.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, okořeníme, přidáme máslo a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou a vaříme dalších 30 minut. Vedle toho vylupeme fazole, omyjeme a přidáme k masu společně s cibulí nakrájenou na tenké plátky. Vaříme asi 20 minut, až je všechno měkké. Pak přidáme rajčata nakrájená na kolečka a 10 minut povaříme. Podáváme s citrónem.

El ham bel loubia machtou
Maso s fazolovými lusky

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 1kg fazolových lusků, 1 velké rajče, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky skořice, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 polévková lžice másla, 1 cibule.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemno nasekanou cibuli, koření, máslo, trochu vody a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou a vaříme dalších 30 minut. Fazolové lusky očistíme, nakrájíme na poloviny nebo třetiny a 10 minut povaříme. Pak je scedíme a vložíme k masu. Vaříme dalších 20 minut, potom přidáme rajče nakrájené na kolečka a krátce povaříme. Podáváme s plátkem citrónu.

El ham lahlou
Maso se sušenými švestkami

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 600g sušených švestek, 100g jablek, 500g kostkového cukru, 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička skořice, 1 malá sklenice vody výtazku pomerančovníku.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, vložíme do hrnce, zalijeme vodou, posypeme skořicí, přidáme máslo a několik kostek cukru. Vaříme 30 minut na mírném ohni a postupně přidáváme cukr. Vedle toho během pár minut napaříme švestky nebo je na půl hodiny dáme do vody. Pak je vložíme k masu společně s oloupanými jablky nakrájenými na kousky a vaříme dalších 20 minut. Přidáváme cukr do té doby, než je omáčka hustá.

Jablka můžeme nahradit hruškami nebo rozinkami.

El ham bel left

Maso s řepou

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 1,5kg řepy, 1 cibule, 1 polévková lžíce másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 kávová lžička soli, 1 hrst cizrny (namočené o přes noc), 1 vejce, 1 citrón, 1 svazek petrželové natě.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nasekáme na něj na jemno česnek, přidáme máslo, koření a trochu vody. 10 minut povaříme, zalijeme vodou, přidáme cizrnu a vaříme dalších 20 minut. Pak vložíme řepu k masu a vaříme dalších 30 minut. Mezitím připravíme směs z nasekané petrželky, vejce a citrónové šťávy a vmícháme do omáčky.

Podáváme s plátkem citrónu.

El ham m hammar

Telecí pečeně

Doba přípravy: 1h 20min

Přísady

1,5kg telecího masa, 1 palice česneku, 100g másla, 2 bobkové listy, 1 polévková lžíce hořčice, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička mletého pepře.

Příprava

Maso potřeme hořčicí, osolíme, opepříme, propícháme stroužky česneku, vložíme do pekáče, přidáme máslo, bobkový list a dáme do předehřáté trouby. Pečeme asi 1h20min, občas zalijeme vodou.

Podáváme s vařenými bramborami nebo pikantními fazolemi.

El ham manchi bel maadnouss
Maso plněné petrželovou natí

Doba přípravy: 50min

Přísady

6 kousků skopové kýty, 1 palice česneku, 1 svazek petrželové natě, 1 polévková lžice másla, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 polévková lžice másla, špetka soli, špetka mletého černého pepře.

Příprava

Na jemno nasekáme petrželovou nat', a česnek, přidáme sůl, pepř, skořici a zamícháme. Na každý plátek masa dáme 1lžičku směsi, zabalíme a svážeme. Vložíme do hrnce, přidáme máslo a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou a vaříme dalších 40 minut.

Podáváme s rýží nebo těstovinami.

El ham b'zetoun
Maso s olivami

Doba přípravy: 1h 10min

Přísady

1kg telecího masa, 3 stroužky česneku, 1 malá cibule, 150g vypeckovaných oliv, 1 bobkový list, sůl, mletý černý pepř, 30g másla, 500g rýže, 2 polévkové lžice mouky.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemno nakrájenou cibuli a česnek, polovinu másla a koření. 10 minut povaříme, zalijeme 1l vody, přidáme bobkový list a vaříme dalších 30 minut. Mezitím necháme projít varem olivy, pak je vložíme k masu a vaříme dalších 20 minut. Mouku zamícháme v troše studené vody, nalijeme na maso a krátce po vaříme.

Podáváme s rýží.

El ham b'roz
Maso s rýží

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 1 cibule, 1 polévková lžíce másla, špetka skořice, špetka mletého černého pepře, 300g rýže.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemno nakrájenou cibuli, máslo, koření a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou a vaříme dalších 30 minut, dokud není maso měkké. Pak jej vyjmeme a necháme okapat. Kousky masa pak dozlatova opečeme na pánvi s máslem.

Podáváme s rýží uvařenou ve šťávě z masa.

Kbab

Maso s opečenými bramborami

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg jehněčího masa, 1kg brambor, 1 cibule, 1/4 kávové lžičky skořice, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 polévková lžíce másla, 1/2 kávové lžičky soli, 1 cibule, 1 svazeček petrželové natě, 1 citrón, olej.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, vložíme do hrnce, nastroháme na něj cibuli, přidáme máslo, skořici, pepř, sůl, 2 polévkové lžíce vody a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou a vaříme dalších 40 minut. Mezitím oloupeme brambory, omyjeme a nakrájíme na čtvrtiny. Posolíme a dozlatova opečeme na oleji a vložíme ke konci k masu. Cibuli a petrželku na jemno nasekáme a posypeme jimi maso s bramborami.

Podáváme s plátkem citrónu.

F'ou'd chtitha

Jehněčí plíce v omáčce

Doba přípravy: 40min

Přísady

1 jehněčí plíce, 3 brambory, 1 malá palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 hrst cizrny (namočené o den dříve), špetka kmínu, 1/4 kávové lžičky mletého

černého pepře, 1 kávová lžička soli, 3 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička mleté papriky.

Příprava

Plíce očistíme a nakrájíme na malé kousky. Vaříme 15 minut ve vroucí vodě, pak je zchladíme ve studené vodě a necháme okapat. Připravíme směs z vylisovaného česneku, soli, pepře, kmínu a pálivé papriky, zalijeme olejem a malou sklenicí vody. 10 minut povaříme, zalijeme vodou, přidáme mletou papriku a přivedeme do varu. Plíce vložíme do omáčky, přidáme cizrnu a brambory nakrájené na čtvrtiny. Vaříme, dokud se voda nevypaří a omáčka nezhoustne.

Khdiwedj aa la derbouz (stříšky nad a)

Maso s vejci a petrželkou

Doba přípravy: 55min

Přísady

1kg jehněčího masa, 1 cibule, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 polévková lžíce másla, špetka skořice, špetka mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 1 svazek petrželové natě, 6 vajec, 3 polévkové lžíce výtažku pomerančovníku, 1 citrón.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, okořeníme, přidáme máslo. 10 minut povaříme, zalijeme vodou, přidáme cizrnu a vaříme dalších 30 minut. Když je maso měkké a omáčka hustá, pokapeme šťávou z půlky citrónu a pomerančovníku. Poté maso s cizrnou vyjmeme, vložíme na pekáč a zalijeme trochou sosu. Vedle toho nasekáme petrželovou natě, smícháme s rozšlehanými vejci, citrónovou šťávou ze zbytku citrónu, špetkou soli. Směs nalijeme na maso a dáme do trouby. Dozlatova upečeme.

El bey dayertou

Maso s volskými oky

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg masa, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 cibule, špetka mletého černého pepře, špetka skořice, 1 polévková lžíce másla, 6 vajec.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli, koření, máslo a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme cizrnu a vaříme dalších 30 minut. Pak maso vyjmeme a dáme do pekáče. Zalijeme trochou omáčky a rozbijeme vejce. Upečeme v troubě nebo na plotně.
Tento pokrm lze připravit i z kuřecího masa.

Loubia bel redjin'begri
Telecí nožička s fazolemi

Doba přípravy: 40min

Přísady

1 telecí nožička, 500g čerstvých bílých fazolí (nebo suchých namočených přes noc), 4 polévkové lžíce oleje, 2 kávové lžičky mleté papriky, špetka mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 1 pálivá paprika, špetka kmínu, 1 palice česneku.

Příprava

Telecí nožičku nakrájíme na kousky, smícháme se směsí z vylisovaného česneku, pálivé papriky, soli, pepře a kmínu. Přidáme olej a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, posypeme mletou paprikou, přidáme fazole a vaříme asi hodinu a půl na mírném ohni. Omáčka musí být hustá.

Loughlel'bel'loubia
Šneci s fazolemi

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

1kg šneků, 2 hrsti bílých fazolí, 1 tykev, 1 brambor, 1 lilek, 1 paprika, 2 gomba (gombo= plod pyramidového tvaru se používá v alžírské kuchyni jako zelenina nebo koření), 1 cibule, 1 rajče, 1 pálivá paprika, 1 polévková lžíce mleté papriky, 1 kávová lžička soli, 3 polévkové lžíce oleje, špetka pepře, 2 bobkové listy.

Příprava

Šnecy uvaříme asi 30 minut ve vodě s bobkovým listem. Potom je vyloupeme, odstraníme vnitřnosti, těla vložíme na 15 minut do octu. a pak je opláchneme. Fazole asi 15 minut povaříme, pak smícháme s pálivou paprikou, solí, pepřem, mletou paprikou a olejem. Přidáme bobkový list, oloupanou zeleninu nakrájenou na čtvrtiny, gombo a nakonec těla šneků. Vaříme asi 40 minut na mírném ohni.

Loughlel' bel bsel w tomatich'
Šneci s cibulí a rajčaty

Doba přípravy: 1h

Přísady

4 velké cibule, 4 velká rajčata, 4 polévkové lžíce oleje, 2 kávové lžičky mleté papriky, špetka mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli.

Příprava

Šnecy připravíme jak v předcházejícím receptu. Cibuli oloupeme a nakrájíme na tenké proužky, vložíme do hrnce, přidáme oloupaná rajčata nakrájená na kusy, olej, mletou papriku a další koření. Vaříme na mírném ohni asi 40 minut. Pak těla šneků vložíme k rajčatům a cibuli a 20 minut povaříme.

Mederbel bel qaraa

Maso s pečenými tykvemi

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg jehněčího masa, 2kg tykví, 1 cibule, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky kmínu, 1 palice česneku, 2 polévkové lžíce octu, olej.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, připravíme směs z vylisovaného česneku, soli, pepře a kmínu. Smícháme s masem, přidáme máslo a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme cizrnu a vaříme dalších 30 minut. Tykve oloupeme, omyjeme, nakrájíme na kolečka, osolíme a necháme vymočit. Pak je dozlatova opečeme na oleji a vložíme k masu a cizrně, pokud jsou již měkké. Krátce povaříme a pokapeme octem.

M'hancha bel ham

Had z plněného listového těsta

Doba přípravy: 30min

Přísady

10 plátků z listového těsta, 1kg mletého masa, 1 velká cibule, 1 polévková lžíce másla, 1/2 kávové lžičky soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka skořice.

Příprava

Maso vložíme do hrnce, přidáme na proužky nakrájenou cibuli, máslo, koření, sklenici vody a vaříme 20 minut na mírném ohni. Plátky těsta poskládáme jeden vedle druhého, položíme na ně maso a zabalíme jako hada. Dozlatova opečeme na másle.

Podáváme s citrónovou šťávou.

M'keffen'fi h'djer' yemmeh'
Závitky s jehněčím masem

Doba přípravy: 1h15min

Přísady

1kg jehněčího masa, 1 cibule, špetka skořice, špetka mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, hrst cizrny (namočené přes noc).

Náplň: 250g mletého masa, 1 cibule, špetka skořice, špetka mletého černého pepře, špetka soli, 1 kávová lžička másla, 12 plátků z listového těsta

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemno nasekanou cibuli, máslo a okořeníme. 10 minut povaříme, pak zalijeme vodou, přidáme cizrnu a vaříme na mírném ohni dalších 40 minut. Vedle toho dáme do kastrolu mleté maso, okořeníme, přidáme máslo a malou sklenici vody a vaříme na mírném ohni. Oloupanou cibuli nakrájíme na tenké plátky, povaříme 10 minut ve vroucí vodě, pak přidáme k mletému masu a dusíme dalších 20 minut, dokud se nevstřebá všechna omáčka. Rozprostřeme plátky z těsta, okraje přeložíme dovnitř, vložíme polévkovou lžící masové směsi, zabalíme do obdélníkového tvaru. Závitky dozlatova opečeme na oleji nebo másle a položíme na maso s cizrnou. Okamžitě podáváme s omáčkou z masa.

M'towoum

Kuličky z mletého masa

Doba přípravy: 1h

Přísady

1 kuře nebo 1kg skopového masa, hrst loupaných mandlí nebo cizrny (namočené přes noc), 1 polévková lžice másla, 1/4 kávové lžičky kmínu, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 3 stroužky česneku, 1 citrón.

Kuličky: 1kg červeného mletého masa, špetka soli, špetka mletého černého pepře, 1 malá palice česneku, 1 kávová lžička másla, hrst loupaných mandlí, 1/4 kávové lžičky kmínu.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, nastrouháme na něj česnek, přidáme máslo, pepř, kmín, sůl, malou sklenici vody a 10 minut povaříme na mírném ohni. Pak přidáme mandle, zalijeme vodou a vaříme dalších 30 minut. Zamícháme mleté maso s vylisovaným česnekem, kmínem, pepřem, solí, máslem a naděláme kuličky velikosti ořechu a do každé kuličky zapíchneme mandli. Vložíme je k masu a vaříme asi 20 minut na mírném ohni.

Podáváme s citrónovou šťávou.

M'loukhiya

Gombo s masem

Doba přípravy: 55min

Přísady

1kg skopového masa, 500g gomba, 3 velké cibule, 1 velké rajče, 1 polévková lžice másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka skořice.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme máslo, okořeníme a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou a vaříme dalších 30 minut. Vedle toho odstraníme konce gomba a omyjeme je, oloupeme a nakrájíme na tenké proužky cibuli a vložíme společně s gombo k masu. Vaříme 20 minut, pak přidáme rajče nakrájené na kolečka a krátce povaříme, dokud omáčka nezhoustne.

Podáváme s citrónovou šťávou.

Mesran hamr

Plněná skopová střívka s červenou omáčkou

Doba přípravy: 1h20min

Přísady

2 velká skopová střívka, 20g jehněčích jater, 250g plicí, 1 skopové srdce, 2 hrsti cizrny (namočené přes noc), 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 hrst rýže, 5

polévkových lžic oleje, 1 polévková lžice mleté papriky, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 2 svazky koriandru, 1 celer, 1 citrón, 1kg hrášku, 1,5kg artyčoků.

Příprava

Střívka omyjeme z vnitřní strany a necháme okapat, omyté vnitřnosti nakrájíme na kostičky. Smícháme je s vylisovaným česnekem, pepřem, solí, pálivou paprikou, olejem, na jemno nasekaným koriandrem (1 svazeček) a celerem, mletou paprikou a hráškem. Směsí naplníme střívka, oba konce utáhneme a vaříme 40 minut na mírném ohni. Mezitím očistíme artyčoky, použijeme pouze srdíčka, která pokapeme citrónem, aby nezčernala. Vyloupeme hrášek a položíme s artyčoky na střívka. vaříme dalších 15 minut a na konec posypeme nasekaným koriandrem.

Mechmech´chachi bel louz

Maso s kuličkami

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg skopového masa, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 polévková lžice másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 cibule.

Kuličky: 1kg červeného masa, 1 hrst mandlí, trocha namočené chlebové střídy, 1 bílek, škrob, 3 vejce.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, máslo, koření a 10 minut povaříme. Potom zalijeme vodu a dále vaříme. Mleté maso smícháme se třídou, mandlemi, bílkem a uděláme kuličky. Dáme je vařit k masu, přidáme hrášek. Po několika minutách je vyjmeme, okapeme, obalíme ve škrobu, namočíme v rozšlehaném vejci a prudce opečeme. Vyjmeme, okapeme, znovu obalíme ve škrobu a vejci a opečeme. Totéž zopakujeme potřetí, kuličky by měli mít barvu meruňek. Když je maso i hrášek měkké a omáčka hustá, podáváme dohromady s kuličkami.

S´b´aa l´aaroussa

"Nevěstiny prsty"

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg skopového masa, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 cibule, 1 polévková lžíce másla, 1/4 kávové lžičky skořice, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 2 odměrky mandlového prášku, 1odměrka cukru krupice, 6 bílků, škrob.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemnou nakrájenou cibuli, máslo, sklenici vody, okořeníme a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme cizrnu a vaříme dalších 30 minut. Mezitím připravíme mandlové těsto: smícháme mandlový prášek, cukr, 3 bílky a uhněteme. Uděláme válečky ve tvaru prstu, obalíme ve škrobu, namočíme v rozšlehaných vejcích. Znovu obalíme ve škrobu a prudce opečeme dozlatova. Pak je vyjmeme a okapeme. Na talíř naložíme maso s cizrnou, ”prsty” a zalijeme omáčkou.

Sebnakh Moundji
Špenát Moundji

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg špenátových listů, 1kg telecího masa, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 2 řepy, 1 hrst cizrny a fazolí (namočených přes noc), 3 polévkové lžíce oleje nebo másla, 1/2 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička harissy nebo 1 pálivá paprika.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemno nakrájenou cibuli a česnek, sklenici vody a okořeníme. 10 minut povaříme , zalijeme vodou, přidáme cizrnu, fazole, oloupanou řeku nakrájenou na čtvrtiny a necháme vařit. Mezitím očistíme špenát, odstraníme silné stonky, nakrájíme na kousky a povaříme několik minut ve vroucí vodě, scedíme a přidáme k masu. Vaříme asi 30 minut, dokud omáčka nezhoustne.

Sebnakh m´hammer bel´hem
Zapečený špenát

Doba přípravy: 25 min

Přísady

1kg špenátových listů, 300g mletého masa, 100g másla, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Špenátové listy důkladně omyjeme, nakrájíme na proužky a 10 minut vaříme ve slané vodě až na kaši. Mleté maso 10 minut povaříme s pepřem, solí a trochou másla. Do vymaštěného pekáče vložíme vrstvu špenátu, masovou směs a nahoru opět vrstvu špenátu. Přidáme kousky másla a 15 minut pečeme v troubě.

Sakran' fi droudj
"Opojení na schodech"

Doba přípravy: 55min

Přísady

1kg skopového masa, 1 cibule, 4 stroužky česneku, špetka mletého černého pepře, špetka skořice, 1 polévková lžíce másla, 1 citrón, 2 polévkové lžíce octu, 3 polévkové lžíce výtažku pomerančovníku, 2 velké kuličky chlebové střídy, 6 vajec.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemno nakrájenou cibuli, máslo, koření a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou a vaříme dalších 30 minut. Maso vyjmeme a vložíme do pekáče. Připravíme si směs z namočené střídy, citrónové šťávy, octu, výtažku pomerančovníku, trochou omáčky a vajec. Nalijeme na maso a dáme péct do trouby asi na 15 minut. Před koncem zalijeme omáčkou z masa.

Sfirya

Chlebové krokety

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg skopového masa nebo 1 kuře, 1 cibule, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžička skořice.

Krokety: 3 ztvrdlé chleby, špetka soli, špetka mletého černého pepře, špetka skořice, 4 vejce, 200g tvrdého strouhaného sýra.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme máslo, najemno nakrájenou cibuli, sklenici vody a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme cizrnu a vaříme dál na mírném ohni. Mezitím namočíme chléb, odstraníme kůrku a vymačkáme ze střídy vodu. Smícháme ji s vejci, sýrem, solí, pepřem, skořicí a uděláme kuličky

o velikosti malého ořechu. Opečeme na oleji. Naložíme je na talíř, obložíme kousky masa a cizrnu a zalijeme omáčkou

Tazdam lagha
Maso v pouzdře

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg skopového masa nebo 1 kuře, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 cibule, 1 polévková lžíce másla, špetka skořice, špetka mletého černého pepře, 2 polévkové lžíce škrobu, 3 vejce.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemno nakrájenou cibuli, máslo, koření a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme cizrnu (namočenou o den dříve) a vaříme dalších 40 minut na mírném ohni. Maso vyjmeme a vykostíme. Kousky masa namočíme ve směsi z osolených rozšlehaných vajec, škrobu a opečeme. Pak znovu namočíme v těstíčku a podruhé opečeme. Po vyjmutí kousky přeložíme do tvaru pouzder. Podáváme obložené cizrnu a polité omáčkou.

Tajin dj`ben
Ragú se sýrem

Doba přípravy: 1h20min

Přísady

800g vykostěného skopového masa, 8 vajec, 4 polévkové lžíce parmezánu nebo tvrdého strouhaného sýra, 1 sklenice olivového oleje, 2 cibule, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, sůl, 1 kávová lžička mletého černého pepře, 1 kávová lžička mleté papriky, 2 hrsti bílých fazolí (namočených přes noc), 2 plátky tvrdého bílého chleba, 2 polévkové lžíce másla.

Příprava

Maso nakrájíme na 4cm kostičky, přidáme na jemno nakrájenou cibuli, olej, koření a 10 minut povaříme. Přidáme rajčatový protlak, mletou papriku, fazole, zalijeme vodou a přivedeme do varu. Pak vaříme na mírném ohni asi 1 hodinu. Odlijeme si jednu misku omáčky pro pozdější použití. Nastrouháme chléb, prosejme, smícháme s máslem, vejci a solí. Maso s fazolemi vložíme do máslem vymaštěného pekáče, zalijeme vaječnou směsí a 20 minut zapékáme. Koláč podáváme nakrájený na kousky a polítý teplou omáčkou.

Torta Paštika

Doba přípravy: 35min

Přísady

8 plátků z listového těsta, 400g mletého masa, 1 velká cibule, špetka mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 1 polévková lžíce másla, 1/4 kávové lžičky skořice, 4 vejce.

Příprava

Do hrnce vložíme mleté maso, cibuli nakrájenou na tenké proužky, okořeníme, přidáme máslo, sklenici vody a 20 minut vaříme na mírném ohni, dokud se nevstřebá všechna omáčka. Mezitím uděláme vaječnou omeletu. Navrstvíme na sebe 4 plátky těsta, naklademe na ně vrstvu mletého masa, omeletu a opět 4 plátky těsta tak, aby do sebe zapadly okraje. Opečeme z obou stran na oleji. Podáváme s citrónovou šťávou.

Drůbež

Djedj Seyad Kuře po myslivecku

Doba přípravy: 1h

Přísady

1 1,5kg kuře, 2 stroužky česneku, 1 malá cibule, 1 polévková lžíce másla, 1 polévková lžíce mouky, sůl, mletý černý pepř, 1 bobkový list.

Příprava

Z kuřete vyjmeme vnitřnosti, omyjeme běžným způsobem, rozporcujeme okořeníme, přidáme máslo a najemno nakrájenou cibuli a česnek a dáme vařit. Jakmile se máslo rozpustí, posypeme moukou a dozlatova osmahneme. Pak zalijeme 1/2l vody a vaříme dalších 40 minut na mírném ohni.

Chtitha djedj Kuře s pálivou omáčkou

Doba přípravy: 40min

Přísady

1 kuře, 1 palice česneku, 1 malá cibule, 1 kávová lžička soli, 1 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka skořice, špetka hroru, 2 kávové lžičky mleté papriky, 1 polévková lžíce másla, 1hrst cizrny (namočené přes noc).

Příprava

Kuře očistíme, omyjeme, osolíme a chvíli necháme vymočit. Pak znovu důsledně opláchneme a vložíme do hrnce. Přidáme směs z vylisovaného česneku, soli pepře a skořice a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, nasypeme hror a mletou papriku, přidáme cizrnu a vaříme dalších 40 minut.

Djedj b'skendjbir

Kuře na zázvoru

Doba přípravy: 40min

Přísady

1 kuře, 1 cibule, 5 stroužků česneku 1 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky skořice, špetka hřebíčku, špetka šafránu, 1 bobkový list, 1 polévková lžíce másla, 1 svazek petrželové natě, 1 svazek koriandru, 1 kávová lžička soli.

Příprava

Kuře očistíme a omyjeme, nakrájíme na kousky, přidáme najemno nasekanou petrželku, cibuli, česnek a koriandr, máslo a okořeníme. 10 minut povaříme, pak zalijeme 1l vody, přidáme bobkový list a vaříme, dokud není kuře měkké. Pak jej vložíme do pekáče, posypeme šafránem rozředěným ve troše vody, polijeme trochou studené vody a dozlatova upečeme.

Podáváme s rýží nebo s opečenými bramborami.

Djedj Mehchi m'hammar'

Pečené plněné kuře

Doba přípravy: 1h

Přísady

1,5kg kuře, 1 palice česneku, 1 bobkový list, 1 větvička tymiánu, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička mletého černého pepře, 1 svazek petrželové natě, špetka šafránu, olej.

Příprava

Kuře očistíme, omyjeme včetně vnitřností, které nakrájíme na kousky. Přidáme namočenou chlebovou střídu o velikosti vejce, nasekanou petrželku a koření. Směsí naplníme kuře, prošpikujeme česnekem, potřeme šafránem rozředěným ve troše vody, osolíme, opepříme, posypeme tymiánem a bobkovým listem a přidáme máslo. Dozlatova upečeme, občas podlijeme.

Podáváme s rýží nebo opečenými bramborami.

Djedj fel koucha
Zapékané kuře

Doba přípravy: 1h20min

Přísady

1 velké kuře, 1 polévková lžíce hořčice, 1 malá palice česneku, 1/2 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 150g másla, 1 malá sklenice vody, 2 bobkové listy, 1kg malých brambor.

Příprava

Kuře očistíme, omyjeme, prošpikujeme stroužky česneku, potřeme hořčicí, osolíme, opepříme a vložíme dovnitř kuřete 3 stroužky česneku a bobkové listy. Přidáme máslo, zalijeme vodou a přikryjeme alobalem. Pečeme asi 30 minut v troubě aby bylo kuře z obou stran dozlatova. Mezitím omyjeme brambory a uvaříme je ve slupce. Pak je oloupeme a dozlatova opečeme ve šťávě z kuřete.

Bastela
Bastela

Doba přípravy: 2h

Přísady

12 plátků listového těsta, 6 holoubat, 125g másla, 2 misky nasekané petrželové natě, 1kg cibule, 1/2 kávové lžičky šafránu, 1/2 kávové lžičky skořice, 1 malá sklenice moučkového cukru, 6 vajec, 250g mandlí, 1 sklenice oleje, 2 polévkové lžíce krystalového cukru, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Holoubata očistíme, omyjeme a vložíme do hrnce s rozpuštěným máslem. Osolíme, opepříme, přidáme nasekanou petrželku, nastrohané cibule, šafrán, skořici, polovinu moučkového cukru, zalijeme vodou a necháme vařit, dokud omáčka nezhoustne. Když jsou holoubata měkká, vyjmeme je a vyprázdníme, pokud se do nich dostala omáčka. Nakrájíme je na kousky. Do omáčky přidáme rozšlehaná vejce, krátce povaříme a stáhneme z plotny. Z holoubat stáhneme kůži,

nakrájíme ji na kousky a přidáme do směsi..Mandle opražíme na oleji, pak je nastroháme a smícháme s moučkovým cukrem.

Obloha:

Potřebujeme speciální kulatý měděný plech o průměru 60cm. Vymastíme ho olejem, naskládáme první dvě vrstvy plátků, na ně naložíme směs, zakryjeme opět vrstvou plátků těsta, potom vložíme holoubata, přikryjeme plátky těsta, posypeme mandlemi a dáme vrchní vrstvu plátků těsta. Potřeme olejem z mandlí a zapékáme 20 minut.Podáváme na velkém kulatém talíři posypané krystalovým cukrem.

Zelenina

Batata bayda

Brambory s bílou omáčkou

Doba přípravy: 20min

Přísady

1kg brambor, 1 cibule, 1 polévková lžice másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/2 svazku petrželové natě, 1 vejce, 1 citrón.

Příprava

Brambory oloupeme, nakrájíme na čtvrtiny, nastroháme na ně cibuli, okořeníme, přidáme máslo a trochu vody a vaříme 20 minut na mírném ohni. Když jsou brambory uvařené, připravíme směs z vejce a nasekané petrželky, citrónové šťávy a trochy omáčky.Nalijeme na brambory. Podáváme s citrónovou šťávou.

Batata fel koucha

Zapékané brambory

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg brambor, 200g nastrohané tvrdého sýry, 1/2l mléka,1 vejce, sůl, mletý černý pepř, 100g másla.

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme, nakrájíme na kolečka, osolíme a opepříme. Do vymaštěného pekáče naskládáme brambory, přidáme máslo, vařené mléko a strouhaný tvrdý sýr. Vložíme na 20 minut do trouby. Smícháme zbytek sýra, vejce a mléko, nalijeme na brambory a dáme ještě na několik minut zapéct.

Besbes M´hamar
Zapékaný fenykl

Doba přípravy: 35min

Přísady

2kg fenyklu, 200g tvrdého strouhaného sýra, 100g másla, sůl, mletý černý pepř, 1/2l mléka, 1 vejce.

Příprava

Z fenyklu odstraníme tuhé stonky a 10 minut jej povaříme v osolené vodě. Necháme okapat a vložíme do vymaštěného pekáče. Přidáme máslo a nastrouhaný tvrdý sýr, zalijeme mlékem a dáme na 15 minut péct do trouby. Smícháme vejce s mlékem a zbytkem sýra a nalijeme na fenykly. 10 minut zapékáme.

Batata b´l fliyou
Brambory s mátou

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg brambor, 1 svazek máty, 1 malá palice česneku, 4 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička soli, špetka mletého černého pepře, 1 pálivá paprika nebo 1 kávová lžička harissy, 1 kávová lžička mleté papriky, 1 vejce.

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kolečka. Připravíme směs z vylisovaného česneku, pálivé papriky, soli, pepře, oleje a mleté papriky a vložíme ji k bramborům. Zalijeme 1l vody a přivedeme do varu a necháme vařit na mírném ohni. Mezitím očistíme mátu, omyjeme a přidáme k bramborům. Vaříme dalších 20 minut, dokud omáčka nezhoustne. Pak rozšleháme vejce s 3 - 4 polévkovým lžícemi omáčka a nalijeme k bramborům.

Batata bel besbes m´hamra
Zapékané brambory s fenyklem

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg brambor, 4 velké fenykly, 100g másla, 1/2l mléka, 1 vejce, 1 vejce, sůl, mletý černý pepř, 250g tvrdého strouhaného sýra.

Příprava

Fenykly očistíme, nakrájíme na kousky, omyjeme a 10 minut povaříme ve slané vodě. Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kolečka a osolíme. Do vymaštěného pekáče skládáme vrstvu brambor, posypanou máslem a sýrem, vrstvu fenyklu, atd. Zalijeme horkým mlékem a vložíme na 20 minut do trouby. Smícháme zbytek sýra, vejce a sklenici mléka a nalijeme na brambory. Asi 10 minut zapékáme.

Batata terfes

Topinambur (Slunečnice hlíznatá)

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg hlíz topinamburu, 1 palice česneku, 3 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička mletého černého pepře, špetka kmínu, 1 kávová lžička mleté papriky, 1 pálivá paprika.

Příprava

Topinambury oloupeme a nakrájíme na kolečka. Rozdrtíme na ně česnek a pálivou papriku, přidáme olej, kmín, pepř, sůl, trochu vody a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, posypeme paprikou a necháme 30 minut vařit.

Besbes fel koucha

Fenykl s bešamelem

Doba přípravy: 30min

Přísady

1,5kg fenyklu, 150g tvrdého strouhaného sýra, mletý černý pepř, 1 citrón, 40g másla, 1/2l másla, 40g mouky, špetka soli.

Příprava

Odstraníme tuhé stonky z fenyklu, oloupeme hlávku, 10 minut povaříme a vložíme do pekáče. Připravíme bešamelovou omáčku: v kastrolu rozpustíme máslo, poprášíme moukou, zalijeme mlékem, osolíme, opepříme a přivedeme do varu. Omáčku nalijeme na fenykly, přidáme citrónovou šťávu a dáme na 20 minut zapéct do trouby.

Chtitha batata b'1, kemmoun
Brambory s kmínovou omáčkou

Doba přípravy: 35min

Přísady

1kg brambor, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 2 polévkové lžíce oleje, špetka kmínu, špetka soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička mleté papriky.

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na čtvrtiny. Dále připravíme směs z vylisovaného česneku, pálivé papriky, kmínu, soli, pepře, přidáme olej a 5 minut povaříme. Pak zalijeme 1/2l vody, přivedeme do varu, přidáme brambory a vaříme dalších 30 minut na mírném ohni, dokud omáčka nezhoustne.

Chtitha flour

Květák s červenou omáčkou

Doba přípravy: 40min

Přísady

1,5kg květáku, 6 polévkové lžíce oleje, 1 palice česneku, 1 malá pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, špetka kmínu, 1 polévková lžíce mleté papriky, 2 vejce, špetka mletého černého pepře, 1 citrón.

Příprava

Květák rozdělíme na růžičky, omyjeme a 10 minut povaříme. Slijeme a necháme okapat. Mezitím připravíme směs z vylisovaného česneku, soli, pepře, kmínu a pálivé papriky, přidáme olej, mletou papriku, zalijeme trochou vody a přivedeme do varu. Přidáme květák, 20 minut vaříme na mírném ohni, dokud omáčka nezhoustne. Pak rozšleháme vejce s 4 polévkovými lžicemi omáčky a nalijeme na květák.

Podáváme s plátkem citrónu.

D'ouiret aouicha

Lilky s uzeným masem

Doba přípravy: 55min

Přísady

1kg lilků, 1 plátek uzeného masa, 1 palice česneku, 1 malá pálivá paprika, 1/2 kávové lžičky soli, 1 polévková lžíce mleté papriky, 4 polévkové lžíce oleje, hrst rýže, 1/2 svazku koriandru, špetka mletého černého pepře.

Příprava

Tykve oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kousky, smícháme s vylisovaným česnekem, solí, pepřem, pálivou paprikou a olejem a 10 minut povaříme. Pak zalijeme 1l vody, posypeme mletou paprikou, přidáme plátek masa, vaříme dalších 30 minut na mírném ohni. Nasypeme protříděnou a omytou rýži a necháme 15 minut dusit. Na závěr přidáme nasekaný koriandr.

Elkhorchef bel batata

Kardony s bramborami (cardon- zelenina příbuzná artyčoku)

Doba přípravy: 1h10min

Přísady

500g brambor, 1kg kardonů, 4 polévkové lžíce oleje, 1 malá palice česneku, 1 malá pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, špetka mletého černého pepře, 2 kávové lžičky mleté papriky, špetka kmínu, 1 polévková lžíce mouky, 1 citrón.

Příprava

Kardony očistíme, omyjeme a nakrájíme na tenké proužky. 10 minut povaříme c citrónovou šťávou a necháme okapat. Vedle toho si připravíme směs z vylisovaného česneku, pepře, soli, pálivé papriky a oleje a 5 minut ji povaříme. Zalijeme vodou, přivedeme do varu a přidáme kardoný. Vaříme 40 minut, pak přidáme brambory a vaříme dalších 15 minut, dokud není omáčka hustá. Ve troše vody rozmícháme mouku a nalijeme do omáčky. Přivedeme do varu a stáhneme z plotny.

Podáváme s plátkem citrónu.

Flor fel koucha

Zapékaný květák

Doba přípravy: 40min

Přísady

1 velký květák, sůl, mletý černý pepř, 100g tvrdého strouhaného sýra, 1 vejce, 1/2l mléka

Příprava

Květák rozděláme na růžičky, očistíme a 10 minut povaříme. Pak jej vložíme do máslem vymaštěného pekáče, posypeme sýrem, přidáme máslo, zalijeme polovinou mléka. Zapékáme asi 15 minut, pak polijeme směsí z vejce, zbytku sýra a mléka a dalších 15 minut zapékáme.

Qarnoun´bel batata
Artyčoky s bramborami

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg artyčoků, 500g brambor, 4 polévkové lžíce oleje, 5 stroužků česneku, špetka kmínu, 1/2 kávové lžičky soli, špetka mletého černého pepře, 2 kávové lžičky mleté papriky, 1 pálivá paprika, 1 citrón, 1 polévková lžíce mouky.

Příprava

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na čtvrtiny. Přidáme k nim směs z vylisovaného česneku, soli, pepře, pálivé papriky, olej, mletou papriku, zalijeme 1,5l vody a dusíme na mírném ohni. Očištěné artyčoky pokapeme citrónem, aby nezčernaly. Rozpůlíme je, opláchneme vodou a přidáme k bramborům. Vaříme na mírném ohni asi 20 minut. Před koncem omáčku zahustíme tak, že do ní nalijeme mouku rozmíchanou v troše studené vody. Podáváme s plátkem citrónu.

Khalouta
Zeleninová směs s pikantní omáčkou

Doba přípravy: 1h 15min

Přísady

1 hrst sušených bobů a fazolí namočených o den dříve), 2 malé tykve, 1 paprikový lusk, 1 rajče, 1 cibule, 3 gomba, 1 malý lilek, 1 brambor, 1 palice česneku, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 2 kávové lžičky mleté papriky, 4 polévkové lžíce oleje.

Příprava

Boby dáme s fazolemi do hrnce, přidáme k nim směs z vylisovaného česneku, soli a pepře, olej, mletou papriku a 15 minut vaříme. Všechnu zeleninu oloupeme, omyjeme a nakrájíme podélně na čtvrtiny, přidáme k fazolím a bobům a nahoru položíme rajčata a cibuli. Asi 1 hodinu dusíme, dokud se nevypaří všechna šťáva.

Loubia bel b'sel w tomatiches
Fazole s cibulí a rajčaty

Doba přípravy: 1h

Přísady

500g čerstvých fazolí (nebo suchých namočených přes noc), 3 velké cibule, 4 rajčata, 4 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička soli, 2 kávové lžičky mleté papriky, špetka mletého černého pepře.

Příprava

Fazole vaříme asi 30 minut, okořeníme, přidáme olej, na proužky nakrájenou cibuli a na kostičky nakrájená oloupaná rajčata. Vaříme dalších 20 minut, dokud omáčka nezhoustne. Pokud používáme suché fazole, 30 minut je předvaříme.

Loubia triya chtitha
Fazolové lusky s červenou omáčkou

Doba přípravy: 50min

Přísady

500g fazolových lusků, 5 polévkových lžic oleje, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 2 kávové lžičky mleté papriky, 1 polévková lžice mouky, 2 polévkové lžíce octu, 1/2 svazku koriandru, 1 pálivá paprika, 1 palice česneku.

Příprava

Odkrojíme oba konce z fazolových lusků, omyjeme je, nakrájíme na poloviny nebo třetiny a 10 minut povaříme. Vedle toho smícháme vylisovaný česnek, sůl, pepř, pálivou papriku, přidáme olej a 10 minut povaříme. Pak zalijeme 1l vody, přivedeme do varu a přidáme fazole a 30 minut vaříme na mírném ohni. Ke konci posypeme nasekaným koriandrem a nalijeme směs z mouky, vody a octu. Krátce povaříme.

Podáváme s octem.

M'chermel'khoudra
Zapékaná zeleninová směs

Doba přípravy: 1h15min

Přísady

500g brambor, 500g tykví, 500g lilků, 500g cibule, 1kg rajčat, 5 stroužků česneku, sůl, mletý černý pepř, 2 polévkové lžíce oleje, 1 větvička tymiánu, 1 bobkový list, olej.

Příprava

Zeleninu oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kolečka, pouze brambory nakrájíme na podélné proužky. Postupně je opékáme na oleji nejprve brambory, pak tykve, nakonec lilky. Opečenou zeleninu vložíme do pekáče, nahoru dáme rajčata a cibuli uvařenou v osolené a opepřené vodě. Zeleninu zalijeme obyčejnou rajčatovou šťávou a dáme na chvíli zapéct do trouby.

Qaraa bel b'sel w tomatiche

Tykve s cibulí a rajčaty

Doba přípravy: 1h10min

Přísady

1kg menších tykví, 2 velké cibule, 4 velká rajčata, 4 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička mleté papriky, špetka mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 1 pálivá paprika.

Příprava

Tykve oloupeme, omyjeme a nakrájíme na čtvrtiny. Cibuli oloupeme, nakrájíme na tenké plátky a 10 minut povaříme. Přidáme ji k tykvím, stejně jako oloupaná, na plátky nakrájená rajčata. Okořeníme, přidáme olej a mletou papriku. Zalijeme velkou sklenicí vody a vaříme asi 1h na mírném ohni, dokud omáčka nezhoustne.

Roz bratel

Artyčoky s hráškem a boby

Doba přípravy: 45min

Přísady

1kg hrášku, 1kg artyčoků, 500g bobů, 1 velký svazek koriandru, 1 hrst rýže, 1 malá palice česneku, 1 pálivá paprika, 4 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 2 kávové lžičky mleté papriky.

Příprava

Boby očistíme, odkrojíme konce, nakrájíme a 10 minut povaříme. Vedle toho očistíme artyčoky, použijeme pouze srdíčka, pokapeme citrónem a rozpůlíme. Vyloupeme hrášek. Mezitím připravíme směs z vylisovaného česneku, pálivé papriky, soli a pepře, smícháme se zeleninou, přidáme olej a mletou papriku,

zalijeme vodou a vaříme 20 minut na mírném ohni. Pak vsypeme rýži a nasekaný koriandr a vaříme dalších 15 minut. Když je všechna zelenina měkká, posypeme znovu nasekaným koriandrem.

Sebnakh chtitha
Špenát s omáčkou

Doba přípravy: 45min

Přísady

1kg špenátu, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička mleté papriky, 3 polévkové lžíce oleje.

Příprava

Odstraníme ze špenátu stonky, omyjeme ho a 10 minut povaříme. Pak ho slijeme a necháme okapat. Rozmačkáme česnek a pálivou papriku, okořeníme, přidáme olej a 5 minut povaříme. Zalijeme vodou, přidáme mletou papriku a omytý hrášek. Přivedeme do varu a do omáčky vložíme špenát. Vaříme dalších 30 minut na mírném ohni. Smícháme rozšlehaná vejce s trochou omáčky a vmícháme zpět.

Sebnakh fel koucha
Zapečený špenát

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg špenátu, 100g másla, 50g nastrohaného tvrdého sýra, sůl, mletý černý pepř.

Příprava

Špenátové listy očistíme, omyjeme a povaříme 10 minut ve slané vodě. Pak ho rozemeleme na kaši, osolíme, opepříme, posypeme máslem a sýrem a vložíme na 15 minut zapéct do trouby.

Tbiykha
Zeleninová ratatouille

Doba přípravy: 1h45min

Přísady

3 brambory, 2 řepy, 2 větvičky artyčoku, 1 svazek divokého artyčoku kardového, 1 svazek špenátu, 1 malé zelí, 2 hrsti suchých bobů a 1 hrst cizrny namočených o den dříve, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 3 polévkové lžíce oleje, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 11 polévková lžíce mleté papriky, 1 plátek sušeného masa nebo slaniny, 1 hrst rýže, 2 svazky koriandru.

Příprava

Artyčoky, zelí a špenát očistíme a nakrájíme na kusy, omyjeme a 10 minut povaříme ve slané vodě s citrónovou šťávou. Boby a cizrnu omyjeme, vložíme do hrnce a smícháme s vylisovaným česnekem, pálivou paprikou, solí a pepřem. Přidáme olej, mletou papriku, plátek masa a zalijeme 1l vody. Okapanou zeleninu vmícháme do této omáčky, přidáme brambory a řepu nakrájené na čtvrtiny. Vaříme na mírném ohni asi 1 hodinu. Do směsi přisypeme omytou rýží, nasekaný koriandr a vaříme dalších 20 minut, dokud omáčka nezhoustne. Před podáváním posypeme zbytkem nasekaného koriandru.

Tchektchouka

Ratatouille

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg zelených paprikových lusků, 500g rajčat, 1 palice česneku, 1 pálivá paprika, 2 brambory, 3 polévkové lžíce oleje, špetka mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička mleté papriky, 2 vejce.

Příprava

Papriky ožehneme a oloupeme, zbavíme zrníček a nakrájíme na tenké proužky. Stejně tak upravená rajčata nakrájíme na kostičky a přidáme k paprikám. Smícháme s vylisovaným česnekem, pálivou paprikou, solí, pepřem, mletou paprikou a olejem. Zalijeme 1/2l vody a dusíme na mírném ohni. Mezitím oloupeme, omyjeme a na čtvrtiny nakrájíme brambory, přidáme k zelenině a vaříme dalších 30 minut na mírném ohni. Připravíme směs z vajec a 4 polévkových lžic omáčky a nalijeme zpět k zelenině.

Tomatiches bel b'sel

Rajčata s cibulí

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

1kg cibule, kg rajčat, 1 polévková lžíce másla, špetka mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 1 vejce, 1 hrst cizrny (namočené přes noc).

Příprava

Cibuli oloupeme, nakrájíme na tenké plátky, 10 minut povaříme, slijeme a vložíme do hrnce. Přidáme oloupaná rajčata bez zrníček, máslo, sůl, pepř, cizrnu a sklenici vody. Vaříme na mírném ohni asi 1,5 hodiny, dokud se nevstřebá všechna omáčka. Mezitím si připravíme směs z 1 vejce a 4 polévkových lžic omáčky a vmícháme zpět.

Zaalouka

Lilek s boby

Doba přípravy: 30min

Přísady

1 kg lilku, 300g suchých bobů (namočených přes noc), 1 malá palice česneku, 1 malá pálivá paprika, 2 kávové lžičky mleté papriky, 5 polévkových lžic oleje, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka kmínu, 1 kávová lžička soli.

Příprava

Lilky oloupeme, omyjeme, nakrájíme na kousky, smícháme s vylisovaným česnekem, solí, pepřem, kmín a pálivou paprikou. Přidáme olej, krátce povaříme, zalijeme vodou, nasypeme mletou papriku a boby. Vaříme na mírném ohni, dokud se nevstřebá všechna šťáva.

Těstoviny a těsta

Baghrir bel kh'mira

Kynuté palačinky

Doba přípravy: 1h30

Přísady

700g jemné krupice, 300g mouky, 1/2 kávové lžičky soli, 1/2 kávové lžičky kvasnic, voda, máslo a krystalový cukr.

Příprava

Smícháme krupici a mouku, přidáme sůl, trochu vody a uhněteme měkké těsto. Pak přidáme kvasnice rozmíchané v troše vody a dále zpracováváme těsto, aby bylo hladké a tekuté. Přikryjeme jej látkou a necháme asi 1,5 hodiny kynout.

Když těsto zdvojnásobí svůj objem, potřeme pánev olejem, nalijeme na ni naběračkou těsto a na mírném ohni pečeme. Neobracíme. Hotové palačinky necháme vychladnout. Každou potřeme máslem a posypeme krystalovým cukrem. Naskládáme je na sebe a rozkrájíme na čtvrtiny.

Baghrir djzayer
Alžírské palačinky

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

1kg jemné krupice, 1 kávová lžička soli, vlažná voda
Sirup: 300g cukru, 1/4l vody, 4 polévkové lžíce výtažku pomerančovníku, 150g drcených mandlí, skořice.

Příprava

Krupici smícháme se solí, trochou vody a uhněteme měkké těsto. Necháme pár minut odpočinout. Pánev potřeme olejem, nabereme těsto polévkovou lžící a prsty roztáhneme. Palačinku opečeme pouze z jedné strany, a tak pokračujeme, dokud těsto nespotřebujeme. Palačinky necháme vychladnout a připravíme sirup: Vaříme cukr s vodou, v momentě, kdy se sirup začne lepit na prsty, přidáme výtažek pomerančovníku, krátce povaříme a necháme vychladnout. Palačinky pak skládáme na sebe, přičemž každou pokapeme sirupem, posypeme mandlemi a skořicí. Podáváme nakrájené na čtvrtiny. P.S. Sirup můžeme nahradit olivovým olejem nebo máslem a posypat moučkovým cukrem.

Baraqa bel'hem
"Melounová zrníčka" s masem

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg těstovin ve tvaru melounových zrníček (lze nahradit jakýmkoli drobnými těstovinami), 500g mletého masa, 2 velké cibule, 1 polévková lžíce másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, 1 kávová lžička soli.

Příprava

Maso vložíme do hrnce, okořeníme, přidáme máslo, zalijeme malou sklenicí vody a 10 minut povaříme. Pak zalijeme půl litrem vody a dál vaříme na mírném ohni. Cibuli oloupeme, omyjeme, nakrájíme na tenké proužky a 10

minut povaříme. Pak cibuli přidáme k masu a dusíme. Vedle toho dozlatova osmahneme těstoviny a pak je povaříme asi 15 minut ve vroucí vodě. Slijeme, okapeme a omastíme máslem. Podáváme s mletým masem, můžeme i smíchat a krátce povařit.

Berkoukes b'1, djedj

Těstoviny s kuřetem s červenou omáčkou

Doba přípravy: 1h

Přísady

1 kuře, 500g drobných těstovin, 1 malá palice česneku, 1 cibule, špetka hroru, 1/2 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka skořice, 1 polévková lžice másla, 2 kávové lžičky mleté papriky, 1 kávová lžička soli, 1 pálivá paprika.

Příprava

Kuře očistíme, omyjeme, posolíme a nakrájíme na kousky. Vložíme do hrnce, nastrouháme na něj cibuli, rozmačkaný česnek se solí, pepřem, skořicí, hrorem, pálivou paprikou a máslem 10 minut povaříme, pak zalijeme vodou, přidáme mletou papriku, cizrnu a vaříme asi 30 minut, dokud není kuře měkké. Pak maso vyjmeme, přidáme špetku hroru a těstoviny a vaříme dalších 20 minut. Podáváme dohromady s kuřetem.

Berkoukes b'1, khodra

Těstoviny se zeleninou v červené omáčce

Doba přípravy: 1h

Přísady

500g drobných těstovin, 1 malá palice česneku, 1 pálivá paprika, 1 velké rajče, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 cibule, 1 kávová lžička soli, 1 polévková lžice mleté papriky, 4 polévkové lžice oleje, 1 tykev, 1 řepa, 1 brambor, 1 hrst bobů, 1 hrst hrášku, 1 artyčok, 1 kousek uzeného masa.

Příprava

Cibuli nastrouháme, oloupeme rajčata a nakrájíme na tenké plátky. Smícháme s vylisovaným česnekem, pálivou paprikou, solí, pepřem a olejem a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou a necháme vařit. Vedle toho oloupeme zeleninu, omyjeme, nakrájíme na kostky, vložíme do omáčky, přidáme maso a mletou papriku. Vaříme 30 minut, pak vsypeme těstoviny a dusíme dalších 20 minut.

F'tayer'

Šátečky z listového těsta

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

1kg skopového masa nebo 1 kuře, 1 cibule, 1 polévková lžice másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky skořice, špetka cizrny (namočené přes noc).

Těsto: 700g jemné krupice, 300g mouky, sůl, trocha vody.

Příprava

Maso nakájíme na kousky, přidáme na jemno nakrájenou cibuli, máslo, okořeníme a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme hrášek a vaříme asi 40 minut na silném ohni. Mezitím připravíme těsto: smícháme mouku s krupicí, osolíme, přidáme trochu vody a uhněteme. Když je těsto dostatečně měkké, uděláme kuličky o velikosti vejce, necháme chvíli odpočinout, pak je rozválíme do tvaru obdélníků. Potom z každého plátku poskládáme čtverce tak, že přeložíme dva protilehlé konce směrem ke středu, pak na polovinu a znovu složíme dva protilehlé konce do středu. Z obou stran dozlatova opečeme na oleji. Šátky naskládáme do mísy, položíme na ně maso s hráškem, posypeme skořicí a zalijeme omáčkou.

Ftir'ou qassoul'

Kabylské těsto

Doba přípravy: 40min

Přísady

500g skopového masa, 1 cibule, 1 kávová lžička harissy, 3 polévkové lžice oleje, 1/2 kávové lžičky soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 svazek koriandru a několik snítek máty, 1 celer, 1 hrst cizrny (namočeného přes noc)

Těsto: 700g jemné krupice, 300g mouky, 1 kávová lžička soli, olej, voda.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na drobno nakrájenou cibuli, olej a krátce povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme oloupaná rajčata bez zrníček, nakrájená na kostičky, nasekaný koriandr, mátu a celer, cizrnu, mletou papriku a necháme vařit. Mezitím připravíme těsto: smícháme mouku, krupici, sůl a vodu.

Uhněteme těsto, aby bylo měkké. Uděláme kuličky, necháme chvíli odpočinout a pak je rozválíme na tenké plátky. Buď vložíme do omáčky celé plátky nebo je nakrájíme na tenké proužky. Když je těsto uvařené, posypeme omáčku koriandrem a podáváme.

Kesksou b'1 batata fliyou
Kuskus s mátou

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg nových brambor, 1 svazek máty, 1 palice česneku, špetka hroru, 1 pálivá paprika, 1 plátek slaného masa, 1 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 polévková lžíce papriky.

Příprava

Brambory důkladně omyjeme, vložíme do hrnce, přidáme pastu z vylisovaného česneku, pálivé papriky, pepře a soli, omytou mátu, mletou papriku, plátek masa a olej. Zalijeme vodou a vaříme na mírném ohni. Namočíme kuskus a vložíme jej do páry nad zeleninu, aby nasál aroma.
podáváme s hrorem.

Kesksou b'1, badendjel
Kuskus s lilkem

Doba přípravy: 40min

Přísady

500g malých a kulatých lilků, 300g bobů (namočených přes noc), 1 pálivá paprika, 1 palice česneku, 4 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička soli, 1 polévková lžíce mleté papriky, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, špetka hroru, 1 plátek slaného uzeného masa.

Příprava

Očistíme boby, vložíme je do hrnce a smícháme s pastou z vylisovaného česneku, pálivé papriky, pepře a soli. Přidáme mletou papriku, olej, zalijeme vodou a necháme 20 minut vařit. Lilky oloupeme, omyjeme a nakrájíme na čtvrtiny, přidáme ke směsi a vaříme dalších 20 minut. Mezitím namočíme kuskus, vložíme jej do páry, aby nasál aroma.
Podáváme s hrorem.

Kesksou b'1, djedj
Kuskus s kuřetem

Doba přípravy: 1h15min

Přísady

1 kuře, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 cibule, 1 polévková lžíce másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky skořice, 1 kávová lžička soli.

Příprava

Kuře očistíme, omyjeme a nakrájíme na kousky, vložíme do hrnce, přidáme na drobno nakrájenou cibuli, máslo, sůl, pepř, skořici a 10 minut povaříme.

Zalijeme vodou, přidáme cizrnu. Namočíme kuskus, necháme projít párou a vmícháme máslo.

Podáváme se skořicí.

Kesksou b'1, hout

Kuskus s treskou

Doba přípravy: 30min

Přísady

1 malá treska nebo jiná ryba podobného druhu, 500g malých tykví, 1 cibule, 1 kávová lžička mletého černého pepře, 1/4 kávové lžičky kmínu, 3 velká rajčata, 1 větvička celeru, 5 stroužků česneku, 1 polévková lžíce harissy, 1 kávová lžička soli, 1 větvička tymiánu, 4 polévkové lžíce oleje, 1 bobkový list, 1 polévková lžíce mleté papriky, 1kg kuskusu, olej, sůl, voda, máslo.

Příprava

Rybu očistíme, vyjmeme vnitřnosti a nakrájíme na kousky. Přidáme nastrouhanou cibuli, česnek, větvičku tymiánu, celeru, olej, sůl, pepř, harissu a kmín. Rajčata vložíme na 10 minut do teplé vody, pak je oloupeme, vyloupeme zrníčka a nakrájené na kousky přidáme k rybě. 5 minut povaříme, potom zalijeme vodou a vaříme dál na mírném ohni. Tykve oloupeme, omyjeme, nakrájíme podélně na čtvrtiny a vložíme k rybě. Posypeme mletou paprikou a vaříme dalších 20 minut. Mezitím namočíme kuskus, třikrát jej necháme projít párou, aby nasál aroma.

Před podáváním vyjmeme větvičku tymiánu a bobkový list.

Keskous b'1, helhel

Kuskus s levandulí

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg kuskusu, 2 hrsti levandule, sůl, olej, voda.

Příprava

Levanduli rozdrtíme a přes mušelín z ní vymačkáme šťávu. Kuskus namočíme, promícháme se šťávou, vložíme do páry a zopakujeme. Zalijeme olivovým olejem a podáváme se sedlým mlékem.

Kesksou b'1, hem byate
Kuskus s bílou omáčkou

Doba přípravy: 1h20min

Přísady

1kg skopového masa, 1 cibule, 1kg řepy nebo tykví, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky skořice, 1 polévková lžice másla.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, vložíme do hrnce, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, máslo, pepř, sůl, skořici a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou, přidáme cizrnu a vaříme dalších 40 minut. Oloupeme řepu, omyjeme, nakrájíme podélně na poloviny nebo čtvrtiny podle velikosti, přidáme k masu a vaříme na mírném ohni. Podáváme s kuskusem a skořicí.

Kesksou kbayel
Kabylský kuskus

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg skopového masa, 1 hrst cizrny a bílých fazolí (namočených přes noc), 1 cibule, 1 pálivá paprika, 1 hrst mletého černého pepře, 1 kávová lžička soli, 1 polévková lžice másla, 1 polévková lžice mleté papriky, 300g jemných zelených fazolových lusků, 2 malé tykve, 1 celer, 2 řepy, 1 kávová lžička harissy, 2 mrkve.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemno nasekanou cibuli, máslo, sůl, pepř, harissu a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme cizrnu, fazole, mletou papriku a necháme vařit. Mezitím očistíme fazolové lusky, nakrájíme na kousky, povaříme 10 minut ve vroucí vodě a necháme okapat. Oloupeme mrkev, celer, řepu a tykve, nakrájíme podélně na čtvrtiny, přidáme k masu a dále

vaříme. Vedle připravíme kuskus: zrníčka namočíme, promícháme, dvakrát necháme projít párou. Když se už nelepí na prsty, vložíme jej do mísy a zalijeme slanou vodou. Promícháváme tak dlouho, dokud se voda nevstřebá, přidáme olej a naposledy necháme projít párou. Vmícháme máslo a podáváme s omáčkou a masem.

Kesksou b'1, khodra
Zeleninový kuskus

Doba přípravy: 1h10min

Přísady

1/2kg telecího masa (libovolně), 1 svazek špenátu, 1 svazek divoké máty, 1 malé zelí, 1 brambory, 2 řepy, 1 větvička kardonu, 1 větvička celerové natě, 1 hrst čočky, 1 hrst cizrny a bobů (namočených přes noc), 1 pálivá paprika, 4 stroužky česneku, 2 kávové lžičky soli, 1/2 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 polévková lžice mleté papriky, 5 polévkových lžic oleje, 1 polévková lžička sádla.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, vložíme do hrnce, smícháme s pastou z vylisovaného česneku, soli, pálivé papriky, pepře a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou, přidáme mletou papriku, očištěné boby a cizrnu a vaříme dalších 30 minut. Mezitím očístíme špenát, kardonu, zelí, větvičku celerové natě a máty. Zeleninu nakrájíme na kousky, 10 minut povaříme a přidáme k masu. Oloupeme brambory a řepu, nakrájíme podílně na kousky a taktéž vložíme do směsi. Vaříme asi 20 minut, omáčky by nemělo být příliš hutná. Mezitím namočíme kuskus a dvakrát jej necháme projít párou. Smícháme s máslem a podáváme s omáčkou.

Kesksou b'1, louz
Kuskus s mandlemi

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg skopové kýty, 200g naloupaných mandlí, 1 cibule, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky skořice, 1 kávová lžička soli, 1 polévková lžice másla.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, vložíme do hrnce, nastroháme na něj cibuli, přidáme máslo, pepř, sůl, skořici a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou, přidáme omyté mandle a vaříme dalších 40 minut. Kuskus namočíme, třikrát jej necháme projít párou, smícháme s kávovou lžičkou skořice, se třemi polévkovými lžícemi omáčky a stejným množstvím výtažku pomerančovníku. Vmícháme máslo.

Podáváme se skořicí.

Khfef' b' zbib

Koblihy s rozinkami

Doba přípravy: 5min jedna kobliha

Přísady

500g jemné krupice, 500g mouky, 1/2kávové lžičky kvasnic, 1/2kávové lžičky soli, 100g rozinek, voda, olej.

Příprava

Do mísy nasypeme mouku s krupicí, přidáme sůl a kvasnice rozmíchané v troše vlažné vody. Dobře zamícháme, nalijeme vlažnou vodu a zpracujeme těsto, které necháme odpočinout. Pak hněteme asi 15 minut, lehce namáčíme vodou, dokud není těsto měkké a vláčné. Rozinky napaříme a vmícháme do těsta. těsto vložíme do hrnce, přikryjeme a necháme ve vlhkém prostředí 3 hodiny kynout. Hlubokou pánev naplníme do tří čtvrtin olejem, rozežřejeme a vkládáme placky z těsta. Koblihy z obou stran dozlatova opečeme.

M' hadjeb

Šátečky plněné cibulí a rajčaty

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

1kg cibule, 1kg rajčat, 3 paprikové lusky, 1 malá pálivá paprika, sůl, 3 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička mleté papriky, špetka mletého černého pepře.

Těsto: 700g jemné krupice, 300g mouky, sůl, voda, olej.

Příprava

Mouku a krupici vložíme do mísy, přidáme sůl a trochu vody a uhněteme těsto. Když je těsto dostatečně měkké, uděláme z něj kouli a necháme odpočinout. mezitím si připravíme náplň. Oloupeme cibuli a rajčata, nakrájíme na tenké proužky, stejně tak opálenou a oloupanou papriku. Všechnu zeleninu vložíme do hrnce, okořeníme, přidáme olej, krátce povaříme, zalijeme jednou sklenicí vody

a vaříme dalších 30 minut, dokud se nevstřebá šťáva. Z těsta naděláme kuličky o velikosti vejce, rozválíme je na tenké plátky. Vložíme polévkovou lžící vychladlé náplně, přeložíme do tvaru čtverce tak, aby směs nevytekla a opečeme z obou stran dozlatova na oleji.

Maqaroun bel djelbana
Těstoviny s hráškem

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg hrášku, 500 g těstovin, 1 malá cibule, 1/2 kávové lžičky soli, špetka mletého černého pepře, 1 polévková lžíce másla.

Příprava

Hrášek vyloupeme a omyjeme. Do hrnce vložíme nadrobno nakrájenou cibuli, koření a máslo a 10 minut povaříme na mírném ohni. Zalijeme 1l vody, přidáme hrášek a vaříme dalších 20 minut. Mezitím dáme vařit do slané vodě těstoviny, v polovině doby varu je slijeme, okapeme a přidáme k hrášku. Dovaříme je doměkka.

P.S. Stejně tak můžeme pokrm připravit i s rýží.

Maqaroun bel halib
Těstoviny s mlékem

Doba přípravy: 45min

Přísady

1kg těstovin (nejlépe mušliček), 1/2l mléka, 50g másla, 1/2 kávové lžičky soli, 150g strouhaného tvrdého sýra, 1 vejce.

Příprava

Těstoviny uvaříme ve slané vodě. V polovině doby varu je scedíme, okapeme a vložíme do máslem vymaštěné formy. Zalijeme mlékem a posypeme polovinou strouhaného sýra. Zapékáme 15 minut v předehřáté troubě, pak zalijeme směsí z rozšlehaného vejce, strouhaného sýra a mléka a zapékáme dalších 15 minut.

Maqaroun b'tomatiche
Těstoviny s rajčatovou omáčkou

Doba přípravy: 1h

Přísady

1kg těstovin (kolínka nebo mušličky), 200g telecího masa, 1 malá cibule, 5 stroužků česneku, 2 polévkové lžíce oleje, 1 kávová lžička soli, špetka mletého černého pepře, 2 rajčata, 1 kávová lžička harissy, 1 bobkový list, 1 větvička tymiánu, 3 mrkve, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme k němu nadrobno nakrájenou cibuli, česnek, koření, harissu, olej a oloupaná rajčata nakrájená na kousky. 10 minut povaříme, pak zalijeme 1l vody, přidáme rajčatový protlak, tymián, bobkový list, oloupanou mrkev nakrájenou na kolečka a vaříme 30 minut na mírném ohni. Pokud je omáčka příliš kyselá, přidáme trochu cukru. Uvaříme těstoviny ve slané vodě, pak je scedíme, omastíme máslem a podáváme s omáčkou a masem.

Maqaroun fel koucha

Zapékané těstoviny

Doba přípravy: 1h20min

Přísady

1kg těstovin (mušliček), 300g mletého masa, 1 cibule, 5 stroužků česneku, 2 polévkové lžíce rajčatového protlaku, 1/2 kávové lžičky harissy, 1/2 kávové lžička osli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1 bobkový list, 1 větvička tymiánu, 2 polévkové lžíce oleje, 100g strouhaného tvrdého sýra.

Příprava

Mleté maso vložíme do hrnce, přidáme nastrouhanou cibuli a česnek, koření, olej a malou sklenici vody. Povaříme asi 10 minut za občasného míchání. Pak zalijeme 1/2l vody, přidáme rajčatový protlak, tymián, bobkový list, harissu a vaříme na mírném ohni asi 30 minut. Mezitím uvaříme mušličky ve slané vodě. Scedíme je a vložíme do máslem vymaštěné formy. Na těstoviny dáme mleté maso a rajčatovou směs, nahoru nasypeme strouhaný sýr. Zapékáme asi 20 minut v předehřáté troubě.

Merdoud

Těstoviny s masem a bílou omáčkou

Doba přípravy: 1h

Přísady

500g drobných těstovin, 1kg skopového masa nebo 1 kuře, 1 cibule, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 polévková lžíce másla, špetka skořice, špetka mletého černého pepře.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme na jemno nasekanou cibuli, koření, máslo a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme cizrnu a vaříme dalších 30 minut. Potom vyjmeme maso, do omáčky vmícháme polévkovou lžící másla, těstoviny a vaříme 20 minut na mírném ohni.

Podáváme těstoviny, obložené masem, posypaným pepřem.

Mesfouf b'1, djelbana

Kuskus s hráškem

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg kuskusu, 1kg hrášku, olej, máslo, voda, sůl.

Příprava

Kuskus připravíme obvyklým způsobem. Vedle toho vyloupeme hrášek, omyjeme, osolíme a vaříme asi 20 minut v páře, přikrytý alobalem. Pak smícháme s kuskusem a máslem.

Podáváme s mlékem. Můžeme přidat měkké boby.

Mesfouf b'zbib

Kuskus s rozinkami

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg kuskusu, 500g rozinek, máslo, olej, voda, sůl.

Příprava

Kuskus připravíme obvyklým způsobem. Vedle toho napaříme rozinky, až jsou měkké. Pak je smícháme s kuskusem a máslem.

Podáváme s mlékem.

Rechta

Domácí nudle

Doba přípravy: 1h 30min

Přísady

1kg skopového masa, 1 cibule, 1 polévková lžíce másla, 1 kávová lžička soli, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky skořice, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 1 kg řepy.

Těsto: 1kg jemné krupice, 300g mouky, sůl, voda, škrob.

Příprava

Smícháme krupici s moukou a solí, přidáme vodu a uhněteme těsto. Upracujeme válečky, obalíme je ve škrobu a vyválíme na tenké plátky. Usušíme je na čistém plátně. Vedle toho nakrájíme maso na kousky, nastrouháme na něj cibuli, přidáme sůl, pepř a malou sklenici vody. 10 min. povaříme, pak zalijeme vodou, přidáme omytou cizrnu a dále vaříme na mírném ohni. Suché těsto nakrájíme na nudličky, pokapeme olejem a vložíme do páry nad maso. Potom je namočíme do studené vody, pokapeme olejem a necháme podruhé projít párou. Řepu oloupeme, nakrájíme podélně na kousky a vložíme k masu. Vaříme doměkka. Nudle podáváme s masem a směsí posypané skořicí.

Tahboulet' n' el merqa

Mch' aoucha bel' merqa

Krupicový koláč s omáčkou

Doba přípravy: 50 min.

Přísady

1/2kg jehněčích kotlet, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 2 rajčata, 1 cibule, 1 celer, 1 svazek koriandru, 3 polévkové lžíce oleje, špetka mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 2 kávové lžičky mleté papriky, 1 kávová lžička harissy.

Koláč: 8 vajec, 1 miska hrubé krupice, špetka soli, špetka mletého černého pepře, špetka kvasnic v prášku, olej.

Příprava

Kotlety nakrájíme na kousky, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, koření, olej a 10 minut povaříme. Zalijeme vodou, přidáme cizrnu, oloupaná rajčata nakrájená na kousky, na jemno nasekaný koriandr a vaříme na mírném ohni. Mezitím připravíme koláč: rozšleháme vejce s krupicí, přidáme sůl, pepř, kvasnice a dobře promícháme. Celou směs nalijeme na olej vymaštěnou a rozpálenou pánev a opečeme z obou stran dozlatova. Koláč nakrájíme na kousky, vložíme do omáčky a vaříme asi 20 minut na mírném ohni. Nakonec posypeme zbytkem nasekaného koriandru

Thayer fi'reh
”Let ve větru”

Doba přípravy: 50 min.

Přísady

12 košíčků z těsta ("Vol au vent" - u nás neexistuje), 2 jehněčí mozečky nebo 1/2 telecího mozečku, 200g hub, 6 stroužků česneku, 1 polévková lžíce másla, špetka mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky soli, 1 bobkový list, 100g vypeckovaných zelených oliv, 2 polévkové lžíce mouky.

Příprava

Mozeček odblaníme, rozpůlíme, odstraníme malé cévy a nakrájíme jej na kostičky. 10 minut povaříme ve vodě s citrónovou šťávou, scedíme a necháme okapat. Vložíme do hrnce, přidáme na drobno nakrájený česnek, houby nakrájené na tenké plátky, koření a máslo a necháme 10 minut vařit na mírném ohni. Pak zalijeme 1/2l vody, přidáme uvařené a okapané olivy, bobkový list a vaříme dalších 30 minut. Mouku smícháme s trochou studené vody a zahustíme omáčku. Směsí naplníme v troubě nahřáté košíčky z těsta a zalijeme omáčkou.

Tchekhtchoukhet beskra

Těsto "Biskra" (město v Alžírsku)

Doba přípravy: 1h

Přísady

1 kuře, 3 velké cibule, 2 polévkové lžíce másla, 1/4 kávové lžičky mletého černého pepře, 1/2 kávové lžičky skořice, špetka kmínu, špetka "ras el hanout" (směs pálivého maghrebského koření), 1kg rajčat, 1 kávová lžička harissy, 2 hrsti cizrny (namočené o den dříve), 1 kávová lžička mleté papriky).

Těsto: 1kg krupice, 300g mouky, sůl, voda, olej.

Příprava

Mouku smícháme s krupicí a solí, přidáme vodu a uhněteme těsto, aby bylo měkké a dobře se válelo. Z těsta děláme kuličky o velikosti vejce a necháme chvíli odpočinout. Kuře nakrájíme na kousky, přidáme k němu cibuli nakrájenou na tenké proužky, okořeníme a 10 minut povaříme. Pomeleme rajčata, přidáme k masu, stejně jako cizrnu, mletou papriku, zalijeme vodou a vaříme 30 minut na mírném ohni. Kuličky z těsta rozválíme na tenké plátky a opékáme na oleji následujícím způsobem: jeden plátek vložíme do rozehřátého oleje, po několika sekundách otočíme na druhou stranu (těsto musí zůstat bílé). Vložíme na něj druhý plátek, několik sekund opečeme a otočíme oba plátky zároveň. Takto

nahromadíme na sebe asi 10 plátků, které pak vyjmeme a pokračujeme z pečením dalších plátků, dokud těsto nezpracujeme. Upečené listy nakrájíme na kousky a necháme projít párou nad omáčkou.

Podáváme na velkém talíři obložené kousky kuřete, cizrnou a omáčkou.

P.S. Tato práce vyžaduje asistenci 2 osob.

Tekarbabin

Kabylské kuličky

Doba přípravy: 1h30min

Přísady

1/2kg jehněčích kotlet, 2 velká rajčata, 1 celer, 2 brambory, 1 cibule, 3 stroužky česneku, 1 svazek koriandru, několik snítek máty, špetka mletého černého pepře, 1 pálivá paprika, 1 hrst bílých nebo kropenatých fazolí, 1 kávová lžička soli, 2 kávové lžičky mleté papriky, 1 polévková lžice másla.

Kuličky

1kg krupice, 1/2 svazku koriandru, několik snítek máty, 4 polévkové lžice oleje, 1 malá cibule, špetka soli, špetka mletého černého pepře.

Příprava

Kotlety nakrájíme na poloviny, přidáme vyliisovaný česnek a pálivou papriku, nadrobno nasekanou cibuli, máslo, koření, oloupaná a na tenké plátky nakrájená rajčata. 10 minut povaříme, pak zalijeme vodou, přidáme oloupané brambory nakrájené na kousky, fazole, mletou papriku a dále vaříme. Vedle toho připravíme kuličky: smícháme nasekaný koriandr, mátu, cibuli, olej a 1 naběračku omáčky, přidáme krupici a prsty zpracujeme. Přidáme omáčku, není-li směs dostatečně vláčná. Uděláme kuličky o velikosti vejce a vložíme do omáčky. Vaříme na mírném ohni asi 20 minut, na závěr posypeme nasekaným koriandrem.

Tekerbabin´net mel´lalin´

Krupicové kuličky s vejci

Doba přípravy: 1h 30min

Přísady

1/2kg jehněčích kotlet, 1 cibule, 2 brambory, 1 malá pálivá paprika, 2 rajčata, 1/2 kávové lžičky soli, špetka mletého černého pepře, 1 polévková lžice másla, 2 kávové lžičky mleté papriky, několik snítek čerstvé máty.

Kuličky: 700g krupice, 4 vejce, 2 polévkové lžíce rozpuštěného másla, 1 malá cibule, špetka mletého černého pepře, 1/2 kávové lžička soli, 1 svazek koriandru.

Příprava

Kotlety nakrájíme na malé kousky, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, oloupaná na kostička nakrájená rajčata, koření, máslo a 10 minut povaříme. Pak zalijeme vodou, přidáme mletou papriku, oloupané brambory nakrájené na čtvrtiny a vaříme dalších 30 minut. Vedle toho připravíme kuličky: nasekáme polovinu koriandru a máty, cibuli, smícháme s kořením, máslem a 2-3 naběračkami omáčky, rozšleháme vidličkou. Přidáme krupici a vejce a rukama vypracujeme měkké těsto. Uděláme kuličky o velikosti vejce a vložíme je do omáčky. Necháme 30 minut vařit a na závěr posypeme nasekaným koriandrem.

Tlitli

Constantinské těstoviny

Doba přípravy: 1h20min

Přísady

750g malých těstovin ("Tlitli"), 1kg skopového masa nebo 1 kuře, 1 cibule, 1 kávová lžička soli, špetka mletého černého pepře, špetka skořice, špetka kebbaby (maghrebské koření), 2 polévkové lžíce oleje, 1 polévková lžíce másla, 1 hrst cizrny (namočené přes noc), 6 vajec natvrdo.

Příprava

Maso nakrájíme na kousky, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, sůl, olej a 10 minut povaříme. Pak přidáme pepř a kebbabu, zalijeme 2l vody, nasypeme cizrnu a přivedeme do varu. Vedle toho zalijeme těstoviny olejem, prsty promícháme a necháme projít párou. Pak vložíme do misky, zalijeme sklenicí vody, prsty promícháme, znovu necháme projít párou, znovu dáme do misky, zalijeme vodou a do třetice necháme projít párou. Pak je vložíme do hrnce, zalijeme omáčkou a vaříme na mírném ohni, dokud se omáčka nevstřebá. Pokud těstoviny ještě nejsou měkké, přidáme omáčku a dál vaříme. Pak těstoviny posypeme skořicí, přidáme máslo a jemně promícháme.

Těstoviny podáváme na velkém talíři, ozdobené kousky masa nebo kuřete, doprostřed dáme cizrnu a mezi kousky masa natvrdo uvařená vejce.

Chleby

Khobz

Chléb

Doba přípravy: 50min

Přísady

600g krupice, 1 kávová lžička soli, 30g kvasnic, 1 malá sklenice vody, 1 žloutek, špetka cukru.

Příprava

Krupici smícháme se solí, ve vlažné vodě rozředíme kvasnice a cukr a necháme 10 minut rozpouštět. Pak nalijeme do krupice, přidáme žloutek a trochu vody a dobře zpracujeme. Těsto musí být měkké a vláčné. Pak jej hněteme dalších 10 minut na válu a následně vložíme do olejem vymaštěného kastrolu a přikryjeme utěrkou. Necháme asi 1 hodinu odpočinout ve vlhkém prostředí. Pak vložíme do trouby a asi 50 minut pečeme.

Khobz ch'ire

Ječmenný chléb

Doba přípravy: 30min

Přísady

500g ječmenu, 1/2 kávové lžičky kvasnic, 1 sklenice mléka, 1 polévková lžíce másla, voda.

Příprava

Do mísy dáme krupici, přidáme sůl, máslo a kvasnice rozmíchané ve svařeném vlažném mléce. Zpracujeme ve vláčné těsto, občas pokropíme vodou. Rozdělíme jej na dvě hromádky, necháme 5 minut odpočinout. Pak rozválíme na 2cm vysoké pláty, přikryjeme utěrkou a necháme 2 hodiny ve vlhkém prostředí. Placky pečeme z obou stran v předehřáté troubě asi 15 minut.

Khobz dar

Domácí chléb

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg krupice, 500g mouky, 1 kávová lžička kvasnic, 1 hrnek oleje, 1 kávová lžička soli, 1 kávová lžička anýzu, 1 polévková lžíce másla, špetka cukru, voda.

Příprava

Smícháme krupici, mouku a olej, zpracujeme v jednolitou hmotu, přidáme sůl,

trochu vody a necháme 10 minut odpočinout. Pak přidáme do těsta kvasnice rozmíchané ve vlažné vodě a hněteme dalších 10 minut, až je těsto měkké. Potom přidáme anýz a máslo, dobře těsto prohněteme a rozdělíme na několik bochánků. Necháme 5 minut odpočinout, pak bochánky naskládáme na máslem vymaštěný plech, posypeme anýzem a necháme 2 hodiny kynout ve vlhkém prostředí přikryté utěrkou. Pak vložíme do předehřáté trouby a 30 minut pečeme bez obrácení.

Khobizet b'tchoklatt'
Čokoládový chlebíček

Doba přípravy: 30min

Přísady

500g mouky, 1 sklenice mléka, 180g másla, 20g kvasnic, 25g cukru, špetka soli, 4 vejce.

Příprava

Mléko přivedeme do varu, odebereme 1 polévkovou lžící, necháme vychladnout a rozmícháme v ní kvasnice. Ve zbytku mléka rozpustíme máslo. Mouku smícháme se solí, cukrem a 3 vejci a uhněteme těsto. Postupně přidáváme rozpuštěné máslo a kvasnice, až je těsto měkké. Necháme jej 2 hodiny odpočinout, pak uděláme bochánky, vložíme do nich kousek čokolády, dáme je na máslem vymaštěný plech a necháme ještě 1 hodinu odpočinout. Potřeme rozšlehaným vejcem a 25 minut pečeme v mírné troubě.

Khobz f'tir
Krupicový chléb

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg krupice, 1/2 hrnku oleje, 1/2 kávové lžičky soli, voda.

Příprava

Smícháme krupici, sůl, olej a zpracujeme. Těsto musí být dost tvrdé. Pokropíme jej vodou a 15 minut hněteme. Pak necháme 5 minut odpočinout, rozdělíme na bochánky a dlaněmi rozválíme na 1cm vysoké placky. Vložíme na vymaštěný plech, 15 minut pečeme z jedné strany, pak otočíme a upečeme ze strany druhé.

Khobz el ham
Chléb s masem

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg mletého masa, 1/2 kávové lžičky soli, špetka mletého černého pepře, špetka muškátového květu, 2 vejce, 2 malé cibule, 2 polévkové lžíce nadrobno nasekané petrželové natě, alobal

Příprava

Zpracujeme dohromady mleté maso a koření, rozšlehaná vejce, nadrobno nasekanou cibuli a petrželovou natě. Vytvarujeme bochník a položíme na máslem pomaštěný plát alobalu. Zabalíme, vložíme na plech a pečeme 45 minut v mírné troubě.

Khobz matlou'

Krupicový chléb s kvasnicemi

Doba přípravy: 30min

Přísady

1kg jemné krupice, 1 kávová lžička soli, 3 kávové lžičky kvasnic, špetka cukru, špetka hrubé krupice.

Příprava

Smícháme krupici, sůl, přidáme kvasnice a cukr rozpuštěné ve vlažné vodě a 10 minut hněteme. Těsto je zpočátku tuhé, pak jej pokropíme vodou a zpracujeme doměkka. Uděláme bochánky, necháme 10 minut odpočinout, pak je rozválíme rukou na 1cm vysoké placky, vložíme na plech, posypeme krupicí, přikryjeme utěrkou a necháme 2 hodiny odpočinout ve vlhkém prostředí. Pak pečeme 10 minut z jedné strany a 10 minut z druhé strany v předehřáté troubě.

Khobz b'zbib

Chléb s rozinkami

Doba přípravy: 45min

Přísady

500g mouky, 1 sklenice mléka, 20g kvasnic, 180g másla, špetka soli, 25g cukru, 3 vejce, 1 vejce.

Příprava

Mléko přivedeme do varu, jednu polévkovou lžici zchladíme a rozmícháme v ní

kvasnice. Ve zbytku mléka rozpustíme máslo, na vál nasypeme mouku, přidáme sůl, cukr, vejce, prsty hněteme a postupně přidáváme rozpuštěné máslo a kvasnice. Těsto dobře zpracujeme, přidáme rozinky, vložíme na máslem vymaštěný plech a necháme 2 hodiny odpočinout. Pak potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme 45 minut v mírné troubě.

M'ouerqa

Chléb z listového těsta

Doba přípravy: 20min

Přísady

500g jemné krupice, 1/2 kávové lžičky soli, voda, 1 hrst hrubé krupice, olej.

Příprava

Do mísy nasypeme krupici, sůl, zalijeme trochou vody a promícháme. Měkké a vláčné těsto rozdělíme na dvě hromádky. Jednu tence rozválíme, pak zamotáme, posypeme krupicí, dlaní a prsty roztáhneme na 1,5cm vysokou placku, položíme na olejem vymaštěný plech a upečeme z obou stran dozlatova. To samé uděláme s druhou hromádkou těsta.

M'teqba

Krupicové plátky na oleji

Doba přípravy: 40min

Přísady

500g krupice, 1/2 hrnku oleje, 1/2 kávové lžičky soli, voda.

Příprava

Do mísy nasypeme krupici, sůl, přidáme olej, trochu vody a zpracujeme. Těsto rozválíme na 2-3cm plát a nakrájíme čtverce nebo obdélníky. Dozlatova upečeme na olejem vymaštěném plechu.

M'teqba bel ghar's

Krupicové plátky s datlemi

Doba přípravy: 40min

Přísady

1kg hrubé krupice, 1 hrnek oleje, 1/2 kávové lžičky soli, 400g drcených datlí, voda.

Příprava

Smícháme mouku, sůl, olej a trochu vody a uhněteme těsto. Rozdělíme jej na dvě hromádky, každou pak rozválíme do kulatého tvaru. Drcené datle smícháme s trochou másla a uděláme placku. Tu položíme na placku z krupicového těsta a přikryjeme druhou plackou. Dobře zaděláme okraje a nakrájíme na čtverce nebo obdélníky. Upečeme dozlatova v mírné troubě.

Koláče/Deserty

Baqlawa

Koláč z listového těsta s mandlemi - Baklava

Přísady

500g krupice, 250g mouky, špetka soli, 1 hrnek másla, škrob, med, 500g mandlí v prášku, 130g cukru moučka, 1/2 hrnku rozpuštěného másla.

Příprava

Smícháme mandle, cukr a rozpuštěné máslo a necháme přes noc stát. Druhý den si připravíme listové těsto: do mísy nasypeme mouku, krupici, sůl, přidáme máslo, trochu vody a hněteme asi 30 minut, až je těsto měkké a vláčné. Pak jej rozdělíme na 14 hromádek, posypeme škrobem a rozválíme na velmi tenké plátky. Pak vymastíme máslem kulatý plech a naskládáme vedle sebe plátky těsta. Potřeme je máslem a naskládáme dalších 7 vrstev, každou pomastíme. Pak nanese vrstvu mandlové směsi a přikryjeme 7 vrstvami plátků, potřených máslem. Naznačíme dílky (čtvercového nebo obdélníkového tvaru), každý ozdobíme celou mandlí, potřeme máslem a dozlatova upečeme v mírné troubě. Když koláč vytáhneme z trouby, pokapeme jej medem, necháme vychladnout a pak nakrájíme na dílky.

Gh'ribiya

Pusinky

Doba přípravy: 10-15min

Přísady

500g mouky, 250g másla, 200g cukru krupice, 100g nasekaných mandlí, 1 hrst drcených mandlí.

Příprava

Rozšleháme máslo s cukrem, přidáme mouku a mandle v prášku a uhněteme vláčné těsto. Tvarujeme kuličky o velikosti vejce, každé uděláme špičku, takže

mají tvar "pusinek". Posypeme je nasekanými mandlemi nebo skořicí. Pečeme asi 10 minut v troubě, dokud nejsou dozlatova.

Gh'riiyat'el lamboutt'
Čokoládové pusinky

Doba přípravy: 10-15min

Přísady
500g mouky, 250g másla, 200g cukru, 1 polévková lžice kakaa v prášku.

Příprava
Rozšleháme máslo s cukrem, přidáme mouku a kakao. Když je těsto měkké, rozdělíme jej na malé hromádky a vytvarujeme z nich "pusinky". Pečeme v troubě asi 10 minut.

Harissa
Mandlové těsto se zavařenými třešněmi

Doba přípravy: 20min

Přísady
1 hrnek mandlového prášku, 1 hrnek cukru, 1/2 hrnku másla, 1/4 hrnku výtažku pomerančovníku, 100g zavařených třešní, papírové košíčky.

Příprava
Uvaříme hustý sirup z cukru a výtažku pomerančovníku, přidáme máslo a mandlový prášek. Pak těsto nalijeme na vymaštěný plech (2cm vrstva) a necháme vychladnout. Potom nakrájíme na trojúhelníky, vložíme do papírových košíčků a ozdobíme třešní.

K'iikaat'm'sakrin'(stříška nad druhým i a druhým a)
"Mandlové náramky"

Doba přípravy: 20min

Přísady
3 hrnky mouky, 1 hrnek másla, 1/2 sáčku kvasnic v prášku, 1 hrnek vody, špetka soli, 2 hrnky nasekaných mandlí, 1 hrnek krystalového cukru, cukr moučka, 1/2 kávové lžičky mleté skořice, 3 polévkové vody výtažku pomerančovníku.

Příprava

Do mísy dáme mouku, sůl, máslo a kvasnice a zpracujeme. Přidáme trochu vody a uhněteme vláčné těsto. Rozdělíme jej na malé kuličky a necháme odpočinout. Mezitím připravíme mandlové těsto ze všech uvedených přísad. Odpočinité těsto tence vyválíme, nakrájíme na tenké plátky o rozměru 20x10cm, po celé ploše rozložíme mandlovou náplň, zabalíme a konce spojíme, takže vznikne "náramek". Vložíme na plech a 20 minut pečeme ve vyhřáté troubě. Mezitím připravíme hustý sirup z 500g cukru, sklenice vody a 1/4 sklenice výtažku pomerančovníku. Namočíme v něm náramky, necháme okapat a obalíme v cukru moučka, poté zopakujeme ještě jednou.

K'iiikaat kh'mira
"Náramky" s kvasnicemi

Doba přípravy: 20min

Přísady

1kg mouky, 1 hrnek oleje, 1 hrnek cukru, 1/2 kávové lžičky kvasnic, 50g bílých anýzových zrníček, 1 hrnek pomerančové šťávy, 1 žloutek.

Příprava

Smícháme mouku, sůl, olej, cukr a kvasnice rozpuštěné ve vlažné vodě. Pak přidáme pomerančovou šťávu, anýz, dobře zpracujeme a necháme odpočinout. Z těsta vyrobíme válečky, které spojíme do tvaru malých "náramků". Potřeme žloutkem, necháme 1 hodinu kynout a pak pečeme 20 minut v předehřáté troubě.

Khobizet ktayef
Nudlový koláč s mandlemi

Doba přípravy: 30min

Přísady

6 hrnků vlasových nudlí, 250g nasekaných mandlí, 125g cukru krupice, 1 kávová lžička skořice.

Sirup: 1 hrnek vody, 500g cukru, 1/2 hrnku výtažku pomerančovníku.

Příprava

Na dno vymaštěné kulaté formy vložíme polovinu nudlí, pak vrstvu směsi mandlí, cukru a skořice, nahoru opět nudle. Okraje potřeme máslem a upečeme dozlatova z obou stran v troubě. Potom připravíme sirup z vody, cukru a výtažku pomerančovníku a zalijeme jím koláč. Necháme vychladnout.

Khbizet tounes

Mandlová "baba"

Doba přípravy: 40min

Přísady

2 hrnky nasekaných mandlí, 1 hrnek cukru krupice, 1 hrnek strouhanky, 14 vajec, 2,5 sáčku kvasnic v prášku, 1 sáček vanilkového cukru, citrónová kůra, 1kg cukru, 1 hrnek vody, 1/2 hrnku výtažku pomerančovníku.

Příprava

Smícháme strouhanku, mandle a kvasnice a rozšlehaná vejce s cukrem. Pak přidáme vanilkový cukr a citrónovou kůru, zpracujeme vláčné těsto, které nalijeme na máslem vymaštěný plech a pečeme 40 minut v předehřáté troubě. Mezitím připravíme hustý sirup z cukru, vody a výtažku pomerančovníku a nalijeme jej na "babu". Před podáváním necháme vychladnout.

L'rayech

Čtyřlístky s mandlemi

Doba přípravy: 20min

Přísady

Těsto: 4 hrnky mouky, 1 hrnek másla, 1 hrnek vody, špetka soli

Mandlové těsto: 1 hrnek nasekaných mandlí, 1/2 hrnku cukru moučka, 1/4 kávové lžičky skořice, 1/2 kávové lžičky výtažku pomerančovníku.

Poleva: 3 bílky, 1 sklenice výtažku pomerančovníku, šťáva z 1 citrónu, 1 polévková lžice oleje, 500g cukru moučka.

Příprava

Smícháme mouku, sůl, rozpuštěné máslo, vodu a zpracujeme hladké těsto. Vyválíme jej na tenké plátky, které posypeme škrobem, a vykrojíme kolečka o 10 cm v průměru. Mezitím připravíme těsto z mandlí, cukru, skořice a výtažku pomerančovníku. Na kolečka naskládáme 4 kuličky z mandlového těsta, přikryjeme druhým kolečkem, nakrojíme do tvaru čtyřlístku, dobře spojíme okraje a dáme upéct do zlatova do trouby. Mezitím připravíme polevu: ušleháme sníh z bílků, přidáme citrónovou šťávu, cukr, olej a dobře promícháme. Koláčky namáčíme v polevě pouze z jedné strany.

Mhelbi

Rýžový nákyp

Doba přípravy: 10min

Přísady

7 hrnků mléka, 1 hrnek mléčné rýže, 1 hrnek cukru krupice, 1/4 hrnku výtažku pomerančovníku, 1/2 kávové lžičky skořice nebo kakaá.

Příprava

Rozšleháme cukr v mléce, přidáme mléčnou rýži a ohřejeme. Když začne směs houstnout, přidáme výtažek pomerančovníku a ještě zahustíme. Nákyp nalijeme do misek, posypeme skořicí nebo kakaem. Před podáváním necháme 1 hodinu vychladnout.

Makroute l'aassel

Medové kosočtverce

Doba přípravy: 10min

Přísady

1kg mletých mandlí, 6 vajec, citrónová kůra, 2 polévkové lžíce škrobu.

Sirup: 500g kostkového cukru, 1 sklenice vody, 1/4 výtažku pomerančovníku, cukr moučka.

Příprava

Smícháme mandle, citrónovou kůru, vejce a škrob a z těsta uválíme válečky o šířce 3cm, které nakrájíme na kosočtverce. Vložíme je na plech, posypeme škrobem a upečeme v předehřáté troubě. Necháme vychladnout. Mezitím uvaříme hustý sirup z cukru, vody a výtažku pomerančovníku. Necháme jej vychladnout, pak v něm namočíme kosočtverce, necháme okapat a obalíme v cukru moučka. Zopakujeme dvakrát.

M'khabez

Mandlové trojúhelníky

Doba přípravy: 20min

Přísady

3 hrnky mletých mandlí, 1 hrnek cukru krupice, 1/2 kávové lžičky skořice, 6 vajec.

Poleva: 3 bílky, 1 sklenice výtažku pomerančovníku, šťáva z 1 citrónu, 1 polévková lžíce oleje, 500g cukru moučka.

Příprava

Smícháme mandle, cukr, skořici, vejce a uhněteme těsto. Rozdělíme jej na hromádky, každou vyválíme na 4cm vysoké plátky a nakrájíme na trojúhelníky. Upečeme dozlatova v mírné troubě a necháme vychladnout. Vedle toho připravíme polevu: z bílků ušleháme sníh, přidáme citrónovou šťávu, cukr, olej a dobře promícháme. Koláčky namáčíme pouze z jedné strany.

Mhancha

Had z listového těsta s mandlemi

Doba přípravy: 40min

Přísady

25 plátků z listového těsta, 2 hrnky mletých mandlí, 1 hrnek cukru krupice, 1/2 hrnku výtažku pomerančovníku, 1/2 kávové lžičky skořice, máslo, med.

Příprava

Plátky z listového těsta položíme vedle sebe a vytvoříme tak "hada". Připravíme směs z mandlí, cukru, skořice a výtažku pomerančovníku a položíme ve tvaru válečku na plátky. Přikryjeme je vrchní vrstvou plátků a zabalíme, spojíme konce, zatočíme a opečeme z obou stran na máslem vymaštěné pánvi.

M'chewek

Mandlové kuličky

Doba přípravy: 15min

Přísady

3 hrnky mletých mandlí, 1 hrnek cukru krupice, 2 sáčky vanilkového cukru, 10 bílků, 1 sáček kvasnic v prášku, nasekané mandle.

Příprava

Smícháme mandle, cukr, vanilkový cukr, kvasnice, a bílky a zpracujeme měkké těsto. Uděláme kuličky o velikosti vejce, obalíme je v nasekaných mandlích a do každé zapíchneme celou mandli nebo kompotovou třešni. Dáme péct na několik minut do předehřáté trouby. Jakmile dostanou narůžovělou barvu, vytáhneme je a vložíme do papírových košíčků.

Mouskoutchou

Savojský chlebíček

Doba přípravy: 40min

Přísady

6 -7 vajec podle velikosti, 250g mouky, 1/2 hrnku oleje, 1/2 hrnku mléka, 2,5 sáčku kvasnic v prášku, 1 sáček vanilkového cukru, 150g cukru krupice.

Příprava

Rozšleháme vejce s cukrem, přidáme vanilkový cukr, olej, mléko a kvasnice a dobře promícháme. Směs nalijeme do vymaštěné formy na chlebíček. Pečeme asi 40 minut v předehřáté troubě.

Q' mirat'

"Gazelí rohy" bez polevy

Doba přípravy: 20min

Přísady

1kg mouky, 2 vejce, citrónová kůra, 2 polévkové lžíce výtažku pomerančovníku, 1/2 hrnku cukru, 1/2 hrnku másla, 1/2 hrnku vody, 1/2 sáčku kvasnic v prášku, 1 žloutek, 1 hrst nasekaných mandlí, 1 štěteček.

Náplň: 1 hrnek mletých mandlí, 1/2 hrnku cukru moučka, 1/4 kávové lžičky skořice, 2 polévkové lžíce výtažku pomerančovníku.

Příprava

Smícháme mouku, máslo, citrónovou kůru, vejce, výtažek pomerančovníku a cukr a zpracujeme těsto. Přidáme vodu, aby bylo vláčné, rozdělíme jej na kuličky a necháme odpočinout. Mezitím připravíme náplň z mandlí, cukru, skořice a výtažku pomerančovníku. Těsto tence vyválíme a nakrájíme na trojúhelníky o rozměrech 12x17cm. Na každý dáme 1 lžici náplně, zabalíme a přeložíme do tvaru koňské podkovy. Potřeme žloutkem, posypeme sekanými mandlemi a dozlatova upečeme.

Qnidlat

Mandlové růžičky

Doba přípravy: 20min

Přísady

2 hrnky mouky, 1 polévková lžíce oleje, 2 žloutky, 1/2 hrnku vody, špetka soli.

Náplň: 3 hrnky mletých mandlí, 2 hrnky kostkového cukru, 4 citróny, 1/2 hrnku výtažku pomerančovníku, 6 vajec.

Příprava

Smícháme mouku, olej, sůl, přidáme trochu vody a uhněteme hladké těsto, které necháme odpočinout. Mezitím připravíme náplň: v kastrolku rozpustíme cukr s výtažkem pomerančovníku, přidáme mandle a necháme vychladnout. Pak vmícháme citrónovou kůru a vejce. Těsto vyválíme na tenké plátky a vykrojíme z nich kolečka o průměru 10cm. Na každé kolečko vložíme lžičku směsi a prsty spojíme. Ozdobíme nahoře barevnými cukrovými kuličkami nebo nasekanými mandlemi. Růžičky dáme na plech a upečeme dozlatova na mírném ohni. Pak je naskládáme do papírových košíčků.

Samsat l'adjina
Šátečky

Doba přípravy: 10min

Přísady

Těsto: 3 hrnky mouky, 1/4 hrnku másla, 1 hrnek vody, špetka soli.

Náplň: 1 hrnek mletých mandlí, 1/2 hrnku cukru krupice, 3 polévkové lžíce výtažku pomerančovníku, 1/2 kávové lžičky skořice.

Příprava

Do mísy vložíme mouku, sůl, máslo a dobře zpracujeme. Přidáme trochu vody a uhněteme vláčné těsto, které rozdělíme na hromádky a necháme odpočinout. Mezitím připravíme náplň z mandlí, cukru, skořice a výtažku pomerančovníku. Těsto tence vyválíme a nakrájíme na čtverečky. Na každý dáme lžičku náplně a přeložíme do tvaru šátečku. Opečeme z obou stran na oleji, necháme okapat a namočíme do medu.

Samsat dyoul
Trubičky z listového těsta s mandlemi

Doba přípravy: 15min

Přísady

12 plátků z listového těsta, 2 hrnky mletých mandlí, 1 hrnek cukru moučka, 1/2 hrnku výtažku pomerančovníku, 1/2 kávové lžičky skořice, olej, med.

Příprava

Uděláme směs z mandlí, cukru, skořice a výtažku pomerančovníku. Plátky z listového těsta rozdělíme na čtverce o libovolné velikosti, na každý nanese směs a zabalíme do tvaru trubičky, tak aby směs nevylezla. Opečeme dozlatova na oleji, necháme okapat, pak namočíme v medu a posypeme nasekanými mandlemi.

Tahboulett n'et
Melalin'm'choucha
Kabylská omeleta s medem

Doba přípravy: 10min

Přísady

8 vajec, špetka soli, 1/2 sáčku kvasnic v prášku, med, olej.

Příprava

Rozšleháme vejce, přidáme sůl a kvasnice. Pak těsto nalijeme na rozpálenou pánev a z obou stran dozlatova opečeme. Necháme okapat, polijeme medem, nakrájíme na kousky a znovu polijeme medem.

Podáváme teplé.

Tcharek

"Gazelí rohy"

Doba přípravy: 10min

Přísady

3 hrnky mouky, 1 hrnek másla, 1 hrnek vody, špetka soli, 150g cukru moučka, 2 hrnky mletých mandlí, 1 hrnek cukru krupice, 1/2 kávové lžičky skořice, 3 polévkové lžíce výtažku pomerančovníku.

Sirup

500g cukru, 1 hrnek vody, 1/2 hrnku výtažku pomerančovníku.

Příprava

Smícháme mouku, sůl, máslo, přidáme trochu vody a uhněteme měkké těsto. Rozdělíme jej na hromádky a necháme odpočinout. Mezitím připravíme mandlové těsto: smícháme mandle, cukr, skořici a výtažek pomerančovníku a dobře propracujeme. Potom rozválíme připravené hromádky, na každou vložíme lžici směsi, přeložíme, spojíme a vykrojíme půlměsíc. Půlměsíce vložíme do trouby a 10 minut pečeme. Necháme vychladnout a uvaříme sirup z vody, cukru a výtažku pomerančovníku. Jakmile je sirup hustý, stáhneme jej z plotny a necháme vychladnout. Pak v něm namočíme půlměsíce, posypeme je moučkovým cukrem, znovu namočíme a posypeme cukrem.

Tamina

Krupicový koláč s medem

Doba přípravy: 15min

Přísady

500g krupice, 100g másla, 150g medu, 1 kávová lžička skořice.

Příprava

Krupici osmahneme na pánvi. Přidáme máslo a med, smícháme, až se vytvoří těsto. Naložíme do misek a posypeme skořicí.

Nápoje

Cherbett´delaa

Melounový džus

Přísady

1/2 vodního melounu, 3 polévkové lžíce grenadiny, 6 lístků čerstvé máty.

Příprava

Vykrojíme z melounu dužninu, odstraníme zrníčka a rozmixujeme.

Propasírujeme, přidáme grenadinu a mátu. Dobře smícháme a před podáváním dáme vychladit.

Cherbett´b´tchoklatt´

Čokoláda s vanilkou

Přísady

1,5l mléka, 4 polévkové lžíce smetany, 22ég tabulkové čokolády, 2 kávové lžičky mleté kávy, 2 kousky vanilky nebo 1 sáček vanilkového cukru, 8 kávových lžiček moučkového cukru, ledová tříšť.

Příprava

Uvaříme mléko s vanilkou a necháme 20 minut luhovat. Čokoládu nakrájíme na malé kousky, vložíme do hrnce společně s kávou a 3 polévkovými lžicemi mléka. Za stálého míchání necháme na mírném ohni rozpustit. Když je čokoláda rozpuštěna, vyjmeme z mléka vanilku a nalijeme jej do čokolády. Přidáme cukr a smetanu a našleháme. Necháme vychladnout asi jednu hodinu. Sklenice naplníme ledovou tříští a zalijeme vychlazenou čokoládou.

Cherbett´ tchina

Pomerančový džus

Přísady

1 kg pomerančů, 4 polévkové lžíce moučkového cukru, 1 sklenice vody

Příprava

Ve vlažné vodě rozpustíme cukr. Vymačkáme pomeranče a šťávu smícháme s cukrovým sirupem. podáváme chlazené.

Cherbett' fakya

Ovocný džus s ledem

Přísady

4 velké pomeranče, 2 grapefruity, 2 polévkové lžíce grenadiny

Příprava

Vymačkáme pomeranče a grapefruity a šťávu smícháme s grenadinou. Podáváme s ledem.

Cherbett' bel fakya. W naa'naa'

Ovocný džus s mátou

Přísady

8 velkých zralých rajčat, 2 větvičky čerstvé máty, 2 citróny, sůl, mletý černý pepř

Příprava

Citróny oloupeme a nakrájíme na kousky, rajčata oloupeme a nakrájíme na čtvrtiny, omyjeme lístky máty. Všechno rozmixujeme, šťávu osolíme a opeříme. podáváme chlazené.

Cherbett' hlib bel fakya

Ovocné mléko

Do velké nádoby nalijeme velkou sklenici pomerančového džusu, velkou sklenici jahodového džusu a velkou sklenici mléka. Podáváme s ledem.

Cherbett' lim el hendi

Grapefruitový džus

Přísady

1kg grapefruitů, 2 sklenice moučkového cukru, 1 velká sklenice vody

Příprava

Cukr rozpustíme ve vlažné vodě, vymačkáme grapefruity a šťávu smícháme s cukrovým sirupem. Podáváme s ledem.

Cherbett' bel ma z'har
Nápoj z výtažků pomerančovníku

Přísady
1/2 litru vody, 1 sklenice výtažku pomerančovníku, 100g cukru krupice, špetka skořice

Příprava
Cukr smícháme s vodou a přivedeme do varu. Až vznikne hustý sirup, přidáme výtažek pomerančovníku a krátce povaříme. Posypeme skořicí a necháme 10 minut luhovat. Podáváme chlazené.

Chey'b naa'naa'
Orientální čaj

Přísady
Na 1/2 litru vody 2 polévkové lžice zeleného čaje, 1 hrstka čerstvé máty, 6 polévkových lžic cukru krupice.

Příprava
Omyjeme mátu, čaj vložíme do hrnce, zalijeme 1/2l teplé vody, přidáme cukr a čaj přelijeme dvakrát z nádoby do nádoby. Tím se čajové lístky otevřou a uvolní čajové aroma. Pak čaj nalijeme do konvice, přidáme čerstvou mátu a necháme několik minut luhovat. Podáváme teplé nebo s ledem.

Cherbett' qarass'
Citronáda

Přísady
2 šťavnaté citróny, 1 a 1/4 litru vody, 2 polévkové lžice cukru moučka

Příprava
Cukr rozpustíme ve vlažné vodě. Přivedeme do varu 1/4l vody, nastrouháme do ní citrónovou kůru a necháme 10 minut luhovat. Citróny rozpůlíme a vymačkáme. Potom smícháme nálev, citrónovou šťávu a cukrový sirup a hotový nápoj zmrazíme na ledovou tříšť.

Raib
Domácí sedlé mléko

Příprava

Svaříme 2 litry čerstvého mléka, necháme vychladnout a rozlijeme do sklenic. Do každé sklenice přidáme 1 polévkovou lžičku sedlého mléka. Přikryjeme a dáme vlhké místnosti na jeden nebo dva dny.

Peches melba
Broskve melba

Doba přípravy: 40min.

Přísady

1/2 litru vanilkové zmrzliny

Vanilková zmrzlina (domácí recept):

1/2 litru mléka, 1 kousek vanilky nebo půl sáčku vanilkového cukru, 2 žloutky, 15g cukru moučka

Obloha

1 konzerva broskvového sirupu (kompotové šťávy), 1 hrnek mražené kdoule, 250g zakysané smetany, 40g cukru krystal

Příprava

Svaříme mléko s vanilkou a necháme 30 min. luhovat (pokud používáme vanilku v prášku, pouze 15 minut). Rozšleháme žloutky s cukrem a zalijeme svařeným mlékem. Za stálého míchání vaříme na mírném ohni do zhoustnutí. Potom stáhneme z plotny, krátce našleháme, necháme vychladnout a vložíme na dobu 3 hodin zmrazit. Mražený krém smícháme na mírném ohni se 6 polévkovými lžičkami broskvového sirupu a vychladíme. Zakysanou smetanu rozšleháme s krystalovým cukrem. Při podávání kopečky zmrzliny ozdobíme broskví a šlehačkou a zalijeme sirupem.

