

# Festivalový recept 2020

Hm, tady to voní, tady to i chutná!

Až budete procházet 25. července 2020 zámeckým parkem, ale i podzámčím, česnekovým festivalem, seznámíte se s řadou česnekových specialit, možná je i okusíte. Buchlovičtí vědí, co je dobré a co chutná! A abyste se správně naladili již doma a mohli si něco vyzkoušet, přinášíme jeden rozvinutý festivalový recept:

## Plněné cibule

**8 středně velkých cibulí povařit v osolené vodě do měkka a vydlabat, poskládat do zapékací formy nebo na plech.**



### Česneková náplň:

16 stroužků česneku, sůl, pepř, máslo, svazek petrželky. Oloupaný česnek musí být asi 3 minuty povařen. Po vydlabání cibulového vnitřku posekat s česnekem, naplnit do cibulí, před podáváním posypat petrželkou.

### Náplň z mletého masa:

250g sekané z vepřového masa, 2 polévkové lžíce petržele, sůl, pepř, muškátový oříšek, 1,5 dcl bílého vína, 1 dcl bujónu, 4 polévkové lžíce strouhaného sýra, 2 polévkové lžíce mouky na obalování, máslo. Maso smíchat s jemně nakrájenou petrželkou, okořenit a plnit do cibulí. Posekané vydlabané vnitřky cibulí rozprostřít do zapékací formy a vše přelít vínem a bujónem.

### Italská houbová náplň:

1 polévková lžíce olivového oleje, 3 polévkové lžíce másla, 20g sušených hřibů, 250 g čerstvých hub (možno žampionů), 2 dcl bílého vína, majoránka, pepř, 0,25 čajové lžičky soli, svazek petrželky, 2 polévkové lžíce mouky na obalování, 5 polévkových lžic parmezánu. Máslo a olej nechat rozehtát a podusit na něm polovinu jemně posekaného vydlabaného vnitřku cibulí, sušené hříby podržít, krátce namočit ve víně, obojí vložit na pánev, trochu povařit, následně přidat čerstvé hříby, dusit, až se tekutina zcela odpaří. Koření, byliny, mouku a parmazán přidat, hmotu naplnit do cibulí. Zbývající vydlabanou cibulovou hmotu a zbývající náplň smíchat se 2 polévkovými lžicemi vína, vložit vedle cibulí do zapékací formy. Cibule potřít 2 polévkovými lžicemi másla a posypat zbytkem sýra. Cibule mohou být podávány s rajskou omáčkou, mohou se také přidat pokrájená rajčata nebo plátky šunky. Naplněné cibule zapékat asi 20 minut při 200°C.

**Kuchařky i kuchaři česnekového festivalu Vám přejí dobrou chuť!**

XIX. ročník Festivalu česneku na zámku (a v městečku) Buchlovice, 25. 07. 2020

Folklórní agentura Buchlov, Rehtorka 544, 687 08 BUCHLOVICE