Kopřivová polévka se slaninou a sýrem (podle D. Lánské)

Na másle zpěníme pokrájenou slaninu, když žloutne, zasypeme ji moukou a uděláme jíšku. Zalijeme vývarem, rozšleháme a povaříme. Pžidáme talíř pokrájených kppřiv a vaříme 15 minut. Osolíme, opepříme a zašleháme zakysanou smetanu. Podáváme se strouhaným sýrem.

Velikonoční sekaná

Na másle zpěníme pokrájenou slaninu a přelejeme jí pokrájené housky zvlhčené mlékem, přidáme pokrájené vařené uzené (případně i vepřové) maso, žloutky, pokrájené kopřivy (případně další jarní bylinky), ochutíme muškátovým oříškem, majoránkou a pepřem, osolíme a přidáme ušlehané bílky. Ze směsi utvoříme šišky nebo ji rozložíme do vymaštěného pekáčku, můžeme poklást plátky slaniny. Zapečeme v troubě do červena, podléváme vodou a přeléváme výpekem.

Listoví šneci

Rozválíme plát listového těsta, poklademe ho krájeným uzeným sýrem, osmaženým česnekem a cibulí pokrájenou na kolečka a podušenými krájenými kopřivami (nebo dušeným šťovíkem) a popencem, strouhanou nivou, střídmě posolíme (pozor, niva je dost slaná!) a stočíme do rolády. Krájíme kolečka, klademe je na plech a sypeme buď sýrem nebo mandlemi. Zapečeme v troubě.

Žampionové košíčky

Na oleji podusíme pokrájený pórek, jarní cibulky a žampiony, ochutíme bylinkami (tymián, oregano) nebo přidáme(a podusíme) pokrájený šťovík a popenec. Do směsi vmícháme strouhanou nivu a dle chuti dosolíme a opepříme. Plátky toustového chleba rozválíme válečkem, rozpůlíme a vždy dvěmi půlkami vyložíme vymaštěné mističky na mufiny, naplníme směsí, posypeme strouhaným sýrem nebo slunečnicovým semínkem či mandlemi a necháme zapéct v dobře vyhřáté troubě.

Pampeliškový salát s pomerančem (podle D. Lánské)

Smícháme misku natrhaných pampeliškových listů s pokrájeným pomerančem a na kolečka pokrájenou cibulí, dle chuti pocukrujeme, popepříme, přidáme olivový olej, případně citronovou šťávu, promícháme a necháme chvíli vychladit.

Pampeliškový salát s rajčaty (podle D. Lánské)

Smícháme misku natrhaných pampeliškových listů, pokrájená rajčata, cibuli nakrájenou na kolečka, sekanou bazalku a petrželku, přelijeme zálivkou z vinného octa, olivového oleje, soli a pepře.

Jarní bylinkový salát (podle D. Lánské)

Smícháme talíř pokrájených pampeliškových a hrst šťovíkových listů, můžeme přidat pokrájené mladé lístky bršlice, fialky (listy i květy) a sedmikrásky, pokrájené jarní cibulky (případně na kolečka pokrájenou cibuli), ančovičky nebo očka, na dílky pokrájená vařená vejce, přelijeme zálivkou z octa, oleje, cukru, soli a pepře, promícháme a podáváme.

Česnekovo sýrová pomazánka

Do klasické pomazánky ze strouhaného eidamu a majolky místo lisovaného česneku lemně posekej listy česneku medvědího, osol a promíchej.

Svítek se žabincem (O L-Sk)

Těstíčko na svítek (2 rozšlehaná vejce, lžíce mouky z cizrny, lžíce hladké mouky, špetka soli) nalijeme na pánev s rozehřátým kokosovým olejem a hned do něj rozprostřeme jemně nasekaný ptačinec žabinec, krátce opečeme po obou stranách.

Dresink s pampeliškou a kokoškou (O L-Sk)

Pampelišková poupata i další části („srdíčko“, ev. stopky, ne měkké listy) překrájíme, menší poupata můžeme nechat vcelku, a naložíme do olejového láku. Použila jsem přibližně toto složení: 3 díly kořeněného láku z okurek, jeden díl olivového oleje, čerstvě drcený barevný pepř, špetka muškátového oříšku, trochu citronu…lze kombinovat libovolně. Rostlinný materiál dobře promícháme s lákem v zavařovací sklenici, má to být hustý materiál, nemá to plavat (dát láku „tak akorát“). Před podáváním doplnit bílý jogurt, majonézu nebo kombinaci obojího, dochutit, osolit. Kokošku jsem přimíchala před podáváním – mladé jemně nasekané kousky kvetoucího stonku.

Pomazánka od Vltavy s česnáčkem (O L-Sk)

Do pomazánkového základu (pomazánkové máslo, tavený sýr, rostlinný margarín nebo máslo, špetka soli, případně majonéza, tvaroh…vše našlehat nebo namixovat či rozetřít) jemně posekané mladé vršky česnáčku lékařského (květenství nejlépe ještě nerozvité, kus ještě měkké stopky a s lístky). Je dobré nechat pomazánku zaležet, chuť se rozvine.

Pomazánka od Vrbeňáků (s kopřivou, podbělem, řebříčkem, kokoškou a pampeliškou) (O L-Sk)

Do pomazánkového základu drobně nasekáme mladé byliny, promačkáme vidličkou.

Placky s kopřivou a popencem (O L-Sk)

Těsto z vařených brambor, hrubé špaldové a pšeničné hladké a polohrubé mouky (libovolné kombinace), vajec, soli, špetky kurkumy, malého množství vody, může býr přídavek domácího sádla nebo oleje – prohněteme ručně a nakonec zahněteme syrové posekané kopřivy a popenec (libovolné množství). Na pomoučeném válu vyválíme tenké placky, opékáme na teflonové pánvi na maličkém množství domácího sádla nebo kokosového oleje.

Kuskus (s kerblíkem, kopřivou, popencem a česnekem planým) (O L-Sk)

Na zpěněné cibulce (používám kokosový olej) krátce podusíme syrové nasekané kopřivy a popenec a vmícháme do uvařeného kuskusu. Česnek planý – zelinný nasekaný na drobné kroužky a nasekané mladé lístky kerblíku přidáváme zasyrova do hotového kuskusu.

Celozrnný štrůdl s ptačincem (O L-Sk)

Těsto z hrubé špaldové mouky a pšeničné hladké, tuku (např. Héra, Stela) a vejce, soli, vyválíme na štrúdl, posypeme strouhankou, poklademe syrovým posekaným ptačincem promíchaným s trochou nastrouhaných vařených brambor, okořeníme čerstvě mletým pepřem a muškátovým oříškem a květem, posypeme strouhaným sýrem a zabalíme jako klasický štrúdl. Před pečením potřeme rozšlehaným vejcem, posolíme a posypeme kmínem.

Muffiny s květy různých druhů *Prunus* (O L-Sk)

Klasické třené těsto na bábovku obohatíme nahrubo posekanými květy a mladými lístky zdrhnutými z větviček trnky, „špendlíku“ aj. , hrozinkami, čokoládovou rýží, kandovaným ovocem (co dům dal resp. co zbylo z vánočního nebo velikonočního pečení) navršíme do mufinových formiček a pečeme do popraskání horní vrstvy.

D. Lánská (1990) – Plané rostliny v kuchyni

O L-Sk – recepty Oliny Lepšové-Skácelové