##### Recette proposée par [Lea Agerová](https://www.facebook.com/leaagerova?fref=gs&hc_ref=ARQrdJYyIdR0ZSMG7RR2qyMbrN1ZoC5zDYPSos_NTwOkgD64GfhouZGJmJO_YULDdxY&dti=103046500447283&hc_location=group)! Pour retrouver ces recettes et bien d’autres vous pouvez consulter les sites :

<http://www.tasteactually.com/blog/recipe/pernik-czech-spice-cake/>

<https://www.thespruce.com/czech-fried-cheese-recipe-1136393>

**Pernik (Gâteau au chocolat et à la confiture)**

* 150 g de marmelade
* 250 g de sucre
* 2 oeufs
* 125 ml d’huile
* 1 cuillere de vinaigre
* 2 cuilleres de cacao
* 500 ml de lait
* 500 g de farine
* 1 levure chimique
* 1 sac d’épices de PERNIK
* 100-150 g de chocolat, de beurre
* Marmelade
* Allumer le four à 175-180 C
* Mélanger les premiers 5 ingrédients au mixeur. Puis ajouter la moitié du lait. Ajouter de la farine, du cacao et les deux poudres. Mélanger, ajouter l‘autre moitié du lait.
* Mettre la pâte sur la plaque. Laisser cuire pendant 25 – 30 min (le pernik est cuit quand il y a des fissures à la surface).
* Laisser refroidir. Couper le pernik en deux. Couper le pernik en deux transversalement. Ajouter de la marmelade entre ces deux parties.
* Pour le glaçage; réchauffer 150g de chocolat et du beurre. Garnir le pernik.

**Smažený sýr (Fromage frit et frites)**

* 2 kg de Pommes de terre coupées
* 5 blocs de 460 g de fromage Gouda
* 2 oeufs
* Strouhanka: Chapelure/panure
* Sel
* Huile pour la friture
* Couper les pommes de terre en frites.
* Frire les pommes de terre. Attention à la friture ça brule!
* Trancher le fromage (épaisseur 1 à 1,5 cm)
* Dans  un bol mélanger les oeufs battus avec du sel  en formant une texture moyennement fine.
* Déposer la strouhanka dans une assiette creuse
* Rouler chaque morceau de fromage dans les oeufs  et ensuite  dans la strouhanka.
* Faire frire. Attention à la friture ça brule!
* Servir le tout dans un plat

Manger avec de la sauce tartare

* mayonnaise
* sel
* moutarde
* jus d´un citron
* petits morceaux de cornichons