

Vianočné recepty

| | |
|--|----|
| Polievky | 4 |
| Rybacia polievka s kyslou kapustou..... | 4 |
| Vianočná hríbovica 1 | 4 |
| Vianočná hríbovica 2 | 4 |
| Vianočná hrachová polievka..... | 5 |
| Vianočné halászlé | 5 |
| Recepty na štedrovečernú kapustnicu | 5 |
| Kapustnica s fazuľou | 5 |
| Oravská kapustnica | 5 |
| Pikantná kapustnica | 5 |
| Vianočná kapustnica | 6 |
| Zelňačka s klobásou („Klobásová vánoční“) | 6 |
| Ryby | 6 |
| Filé a lá Charlie..... | 6 |
| Filé na dánsky spôsob..... | 7 |
| Filé na zelenine | 7 |
| Filé po seversky..... | 7 |
| Filé s cesnakovou omáčkou | 7 |
| Filé s chrenom | 7 |
| Filé so syrom | 8 |
| Filety zo pstruha v cestíčku s jogurtovou omáčkou..... | 8 |
| Grilované rybie filé..... | 8 |
| Japonské filé..... | 8 |
| Karbonátky z rybacieho filé | 8 |
| Obalované filé so sezamovou kôrkou | 9 |
| Mrazené filé na argentínsky spôsob..... | 9 |
| Kapor alebo iná ryba pečená v alobale | 9 |
| Kapor na cesnaku..... | 9 |
| Kapor na čierno | 10 |
| Kapor na rošte s cibuľou | 10 |
| Kapor na sardeli so šampiňónmi | 10 |
| Kapor na víne | 10 |
| Kapor na víne so syrom..... | 10 |
| Kapor na východný spôsob | 11 |
| Kapor pečený s jablkami a chrenom | 11 |

| | |
|---|-----------|
| Kapor pečený so šunkou | 11 |
| Kapor po grécky | 11 |
| Kapor s mandľami | 11 |
| Kapor s pomarančom | 12 |
| Kapor so šalviou | 12 |
| Kaprie medailónky | 12 |
| Kapor so zeleninovou a jogurtovou omáčkou | 12 |
| Kapor v pikantnej úprave..... | 12 |
| Kapor v pivovom cestíčku..... | 13 |
| Pečený kapor na francúzsky spôsob..... | 13 |
| Pečený kapor s parmezánom..... | 13 |
| Pečený obložený kapor | 13 |
| Prílohy..... | 13 |
| Fazuľový vianočný šalát | 13 |
| Vánoční kuřecí salát | 14 |
| Zemiakový šalát..... | 14 |
| Koláče | 14 |
| BB roláda | 14 |
| Citrónové kolieska | 14 |
| Čokoládové kocky s orieškami | 14 |
| Čokoládové placky | 15 |
| Domáci čokoláda | 15 |
| Dortíčky..... | 15 |
| Drážďanská Vánoční štola | 15 |
| Guľky RAFAELLO | 16 |
| Jablká s medom | 16 |
| Jemné medové rezy | 16 |
| Jogurtovo - šľahačkové kocky | 16 |
| Jednoduché medovníčky..... | 16 |
| Kokosky | 17 |
| Kokosové kuličky | 17 |
| Kokosové pusinky..... | 17 |
| Kokosové trojuholníčky..... | 17 |
| Kokosové čtvěrečky 2..... | 17 |
| Linecké koláčky | 17 |
| Medové rezy 1 | 18 |
| Medové rezy 2 | 18 |
| Medové rezy 3 | 18 |
| Medovníčky | 18 |
| Medové ježe | 19 |

| | |
|--|-----------|
| Medovníčky s korením..... | 19 |
| Medové koláčky | 19 |
| Medvedí tlapky | 19 |
| Orechové medovníčky..... | 20 |
| Orechové šuhajdy..... | 20 |
| Orechové trubičky..... | 20 |
| Orechové tyčinky | 20 |
| Orechový závin | 20 |
| Ovocné trubičky..... | 21 |
| Ovsené guľky..... | 21 |
| Plnené košíčky | 21 |
| Snehové ozdoby na stromček | 21 |
| Smotanové tyčinky | 22 |
| Škoricové hviezdičky a trojuholníky..... | 22 |
| Šohajky | 22 |
| Šuhajdy..... | 22 |
| Vanilkové rohlíčky..... | 22 |
| Vanilkové rožky | 22 |
| Vanilkové rožky s orechami..... | 23 |
| Vánoční košíčky (Miládky)..... | 23 |
| Vánoční pracny..... | 23 |
| Vánoční rohlíčky | 23 |
| Velikonoční perníčky (i vánoční) - bezlepkový recept | 23 |
| Vianočné buchty | 24 |
| Vianočné medovníčky 1 | 24 |
| Vianočné medovníčky 2 | 24 |
| Vianočné oblátky (trubičky) | 24 |
| Vianočný datľový náky..... | 24 |
| Výborné mäkké medovníčky | 25 |
| Zázvorníky | 25 |
| Slané pečivo..... | 25 |
| Kanadské placky | 25 |
| Praclíky | 25 |
| Slané tyčinky | 26 |
| Syrové tyčinky | 26 |
| Škvarkové pagáčiky..... | 26 |
| Zemiaková roláda | 26 |
| Zemiakové tyčinky | 26 |
| Nápoje..... | 27 |
| Hriatô | 27 |

| | |
|--|----|
| Jablčno-medový nápoj..... | 27 |
| Medové mlieko s banánom..... | 27 |
| Medové mlieko s pomarančovou príchuťou | 27 |
| Medový jogurt s marhuľami | 27 |
| Medový koktail..... | 27 |
| Postupimský punč | 28 |
| Silvestrovský punč..... | 28 |
| Čajový grog | 28 |
| Vánoční koktejl | 28 |
| Vánoční punč 1..... | 28 |
| Vianočný punč 2 | 28 |

Polievky

Rybacia polievka s kyslou kapustou

Suroviny:

300 g kapra, 40 g masla, 1 cibuľa, 200 g kyslej kapusty, 40 g hladkej múky, 1 liter vody, 50 g paradajkového pretlaku, 1,5 dl kyslej smotany

Postup:

Rybu očistíme a podusíme v troche osolenej vody. Na masle osmažíme pokrájanú cibuľu, pridáme nadrobno pokrájanú kapustu, zaprášime múkou a osmažíme. Potom zriedime vývarom z húb, pridáme horúcu vodu a chvíľu povaríme. Nakoniec ochutíme pretlakom. Na tanier položíme kúsok ryby, lyžicu hustej kyslej smotany a zalejeme horúcou polievkou.

Vianočná hríbovica 1

Suroviny:

750 g domácej klobásy, 750 g údeného mäsa. 30 g sušených húb, 6 strúčikov cesnaku, 1 veľká cibuľa, 2 bobkový list, mleté čierne korenie, 1 l mlieka, 1/2 l kyslej smotany, 1 PL hladkej múky. Zápražka: olej, hladká múka, červená paprika.

Postup:

Klobásu a údené mäso vcelku umyjeme a zalejeme vodou do štvorlitrového hrnca. Pridáme cesnak, cibuľu, korenie, bobkový list a nadrobno posekané huby. Varíme, kým nie sú údené mäso a klobása mäkké. Potom oboje vyberieme (najprv klobásu, ktorá býva skôr uvarená) a prikryjeme. Taktiež vyberieme cibuľu a bobkový list. Na oleji urobíme zápražku s paprikou a zalejeme ju časťou mlieka. Rozvaríme nahladko a vlejeme do hrnca aj s ostatným mliekom. Hríbovicu zo zápražkou povaríme 5 - 10 minút. Potom rozmiešame kyslú smotanu s lyžicou hladkej múky, vlejeme do hrnca a znovu za stáleho miešania povaríme. Nakoniec hríbovicu dochutíme octom, a ak treba, dosolíme. Podávame s pokrájanou klobásou a chlebom. Údené mäso podávame osobitne s chrenom alebo s inými prílohami.

Vianočná hríbovica 2

Suroviny:

750 g domácej klobásy, 750 g údeného mäsa, sušené huby, cesnak, cibuľu, bobkový list, celé čierne korenie, mlieko, 0,5 l kyslej smotany, hladkú múku, olej, mletú červenú papriku.

Postup:

Do veľkého hrnca dáme klobásu a údené mäso, zalejeme vodou, pridáme cesnak, cibuľu, korenie, bobkový list a nadrobno posekané huby. Varíme, pokým nie je všetko mäkké. Mäso a klobásu vyberieme a prikryjeme. Vyberie aj korenie a bobkový list. Na oleji opražíme múku, pridáme mletú červenú papriku,

premiešame a zalejeme mliekom. Rozvaríme na hladko a vlejeme do hrnca. Varíme 5 až 10 minút. Kyslú smotanu rozmiešame s lyžicou hladkej múky, nalejme do hrnca a za stáleho miešania povaríme. Dochutíme soľou a octom. Podávame s pokrájanou klobásou a chlebom. Údené mäso podávame osobitne, s chrenom.

Vianočná hrachová polievka

Suroviny:

suchý hrach, hlavu, chvost a ikry z ryby, koreňovú zeleninu, cibuľu, olej, hladkú múku, čierne korenie, majorán, rascu, soľ.

Postup:

Umytý hrach namočíme do studenej vody do druhého dňa. Pridáme soľ, rascu a uvaríme do mäkka. Osobitne uvaríme rybiu hlavu, chvost a vnútornosti, spolu s očistenou zeleninou a cibuľou. Vývar nalejeme do hrachu. Na oleji osmažíme hladkú múku a pridáme do vriacej polievky. Polievku môžeme zjemniť kúskom masla. Podávame s opraženou žemľou, pokrájanou na kocky.

Vianočné halászlé

Suroviny a postup:

Hlavu dôkladne vyčistíme, dáme preč oči a žiabre. Plutvy a chvost z ryby tiež odstránime, ponecháme iba vnútornú časť s troškou mäsa. Na oleji speníme cibuľu s nadrobno pokrájanou mrkvou (môžeme pridať aj trochu ´chlapskej zeleniny´ zeleru). Po udusení do polomäkka pridáme hlavu, plutvy a chvost. Trošku osolíme a popraprikujeme. Urobíme zmes podobnú paprikášu. Podleujeme vodou, prípadne vývarom zo zeleniny a varíme, až sa mäso oddelí úplne od kostí. Z vývaru povyberáme kosti a kostičky, pridáme na štvrtky pokrájaný zvyšok kapra a necháme krátko variť. Dosolíme, dochutíme a výborné halászlé je hotové.

Recepty na štedrovečernú kapustnicu

Kapustnica s fazuľou

Suroviny:

1 kg kyslej kapusty, 1 bravčové údené koleno, 200 g fazule, 3 polievkové lyžice ryže, 150 g klobásy, 250 ml smotany, sladkú papriku, pálivú papriku, tymián, soľ

Postup:

Údené koleno umyjeme a dáme variť do studenej vody spolu s fazuľou. Keď je koleno polomäkké, pridáme kyslú kapustu a ďalej varíme, až sa mäso oddelí od kosti. Potom ho vyberieme, oberieme, nakrájame na kúsky a vrátime späť do polievky. Asi 45 minút pred dovarením pridáme opláchnutú ryžu a korenie. Tesne pred dovarením vmiešame smotanu a nakrájanú klobásu.

Oravská kapustnica

Suroviny:

1 1/2 l vody, soľ, 15 g sušených húb, 400 g bravčového rebierka, 400 g bravčovej klobásy, 100 g koreňovej zeleniny, 350 g kyslej kapusty, 20 g cibule, 1 l šťavy z kyslej kapusty, mleté čierne korenie, majorán, cesnak, múku

Postup:

Do studenej osolenej vody dáme sušené huby, bravčové rebierka, čerstvú alebo údenú klobásu a varíme. Asi po pol hodine pridáme pokrájanú koreňovú zeleninu a kapustu. Keď je všetko mäkké, pridáme precedenú cibuľovú zápražku, kapustnicu a spolu povaríme 10 minút. Nakoniec dochutíme mletým čiernym korením, majoránom a cesnakom rozotretým so soľou. Uvarené rebierka a klobásu pokrájame a vložíme späť do kapustnice. Podávame so zemiakovou kašou.

Pikantná kapustnica

Suroviny:

500 - 750 g kyslej kapusty s nálevom, 1 cibuľu, 2 bobkové listy, 400 g bravčového bôčika, 30 g sušených húb, 3 lyžice rajčinového pretlaku, 150 g údenej klobásy, 40 g slaniny, 30 g hladkej múky, soľ, mleté čierne korenie, 2 strúčiky cesnaku

Postup:

Do hrnca dáme variť kapustu s nálevom (podľa potreby prilejeme vodu), pridáme posekanú cibuľu, bobkový list, umyté, na malé kúsky pokrájame mäso a vopred namočené huby. Keď sú mäso a huby mäkké, pridáme rajčiakový pretlak, umytú klobásu a dobre prevarenú zápražku pripravenú z pokrájanej slaniny, múky a vody. Spolu ešte prevaríme a dochutíme soľou, mletým čiernym korením a rozotretým cesnakom.

Vianočná kapustnica

Suroviny:

1,5 kg kyslej sudovej kapusty, 1 polievková lyžica rasce, 2 polievkové lyžice mletej sladkej červenej papriky, 6 strúčikov cesnaku, 2 kocky masoxu, 3/4 hrnčeka sušených húb (dubáky, kozáky, suchohríby), štipka tymiánu, štipka mletého nového korenia, štipka mletého čierneho korenia, 2 ks bobkový list, 3 ks klobásy, 4 polievkové lyžice hladkej múky, 1 ks smotana do kávy v prášku, 1 polievková lyžica soli (zarovnaná polievková lyžica), cukor (podľa potreby)

Postup:

Do hrnčeka dáme sušené huby a zalejeme ich vlažnou vodou (necháme namočené asi 15 min). Do polovice veľkého hrnca (5 l) dáme vodu, pridáme v studenej vode (2x) premytú pokrájanú kyslú kapustu, rascu, mletú červenú papriku, pokrájaný alebo prelisovaný cesnak, tymián, korenie, na kolieska pokrájanú klobásu, bobkový list, huby, soľ, masox a necháme variť 2 hodiny. Potom si v studenej vode rozmiešame hladkú múku a cez sitko vylejeme do polievky. Postupne prášime po povrchu sušenú smotanu a za stáleho miešania chvíľu povaríme na miernom ohni. Pre tých, ktorí majú radšej menej kyslú, pridáme cukor. Podávame s cesnakovým posúchom alebo chlebom.

Zelňačka s klobásou („Klobásová vianoční“)

Suroviny:

kysané zelí, klobása domáci (nebo dunajská) - s červenou paprikou, brambory, sádlo, cibule, mletá červená paprika sladká, jíška (zásmažka), sůl, majoránka, ocet, cesnek, pepř

Postup:

Nejdříve dáme vařit kyselé zelí. Vaříme jej téměř do měkka, spolu s klobásou (1ks asi 15 dag/na 1 l polévky). Zvlášť dáme vařit oloupané a na kostičky nakrájené brambory. (Brambory a zelí musí tvořit 1/2 obsahu hrnce polévky.) Na sádle (nešetřit) zpěníme cibulku a osmažíme ji do červena, přidáme do ní 1 pytlík červené sladké papriky (dle zvyklostí konsumentů možno použít papriku pálivou, případně možno přidat mleté čili koření). Až se uvaří brambory, tak do nich přidáme připravenou zpěněnou cibulku s paprikou a uvařené zelí s klobásou i s vodou, ve které se obojí vařilo (klobásu před tím nakrájíme na kolečka). Také přidáme trochu jíšky (hl. mouka a tuk). Osolíme, přidáme majoránku (nešetřit), ocet, cesnek, případně opepříme.

Ryby

Filé a lá Charlie

Suroviny:

1 kg rybacieho file (kocka), 1 veľká cibuľa, 3 strúčiky cesnaku, mletá červená paprika, mleté čierne korenie, 3 feferónky, 3 bobkové listy, 6 bobuliek nového korenia, 6 klinčekov, kečup, hladká múka, vegeta, olej.

Postup:

Pokrajanú cibuľu opražíme na oleji do zlatista. Odstavíme ju, prisipeme k nej čajovú lyžičku červenej papriky a premiešame. Pridáme rybie filé, pokrajané zhruba na 2 cm kocky a zalejeme horúcou vodou. Pridáme vegetu, prelisovaný cesnak, nadrobno pokrajané feferónky, mleté čierne korenie a zľahka premiešame. Spolu s pridanými bobkovými listami, klinčkami a novým korením dusíme pod pokrievkou 20

minút. Viac nemiešame! Potom vyberieme bobkové listy, klinčeky a nové korenie. Rybie file zalejeme kečupom, v ktorom sme rozhabarkovali múku. Opäť premiešame a necháme zavrieť. Odstavíme z ohňa a na 10 minút prikryjeme pokrievkou. Podávame s kari ryžou.

Filé na dánsky spôsob

Suroviny:

800 g rybacieho filé, 1 citrón, soľ, 125 šampiňónov, 100 g masla, 40 g masti, 40 g múky, 1/2 l vody, sardelová pasta, mleté čierne korenie, 40 g masla, 80 g strúhaného syra

Postup:

Mrazené rybie filé pokvapkáme citrónom, osolíme a uvaríme. Potom ho rozdelíme na menšie kúsky. Očistené pokrúpané šampiňóny udusíme na masle. Potom si pripravíme omáčku so zápražky zo 40 g masti a 40 g múky, ktorú zalejeme 1/2 l vody, v ktorej sme varili rybu. Omáčku prichutíme sardelovou pastou, soľou, korením a pridáme šampiňóny. Kúsky uvareného filé poukladáme do vymastenej ohňovzdornej misy, zalejeme hustou omáčkou, navrch poukladáme lístky masla a husto posypeme strúhaným syrom. Zapekáme v rúre 25 - 30 minút do ružova.

Filé na zelenine

Suroviny:

1 - 2 kúsky mrazeného filé, kukuricu, hrášok, cibuľu, olej, 1 vajčko, soľ, čierne korenie, paprika

Postup:

Na oleji opečieme na miernom ohni na drobné kúsky pokrúpané filé. Ak je dostatočne uvarené pridáme kukuricu, hrášok, cibuľu, osolíme, okoreníme a pridáme červenú papriku. Toto všetko spolu opražíme na prudkom ohni, ale tak aby nám filé neprihorelo. Podávame s varenými zemiakmi v šupke a vajčkom na mätko, ktoré pokrújame na kolieska.

Filé po seversky

Suroviny:

600 g mrazeného rybacieho filé, soľ, mleté čierne korenie, 20 g hladkej múky, 20 masla, 2 dl bieleho vína, chren, kôpor, 2 vajcia uvarené natvrdo

Postup:

Rybacie filé necháme čiastočne rozmraziť, rozdelíme ho na porcie, osolíme, obalíme v múke a po oboch stranách opečieme na rozpálenom masle. Opečené filé zalejeme vínom a za občasného polievania vlastnou šťavou upečieme v horúcej rúre. Upečené porcie, polejeme vlastnou šťavou, posypeme postrúhaným chrenom, nadrobno posekaným kôprom a ozdobíme na mesiačky pokrúpanými natvrdo uvarenými vajcami. Podávame s varenými zemiakmi posypanými zelenou petržlenovou vňaťou.

Filé s cesnakovou omáčkou

Suroviny:

4 kusy rybacieho filé, 80 g polohrubej múky, 1 vajce, 40 ml piva, 80 ml olivového oleja, 150 g strúhanky, 2 veľké zemiaky,

omáčka:

4 strúčiky cesnaku, 1 lyžička bieleho vínneho octu, soľ, mleté čierne korenie, 80 ml olivového oleja

Postup:

Z múky, vajca a piva urobíme cestíčko, v ktorom namáčame osušené kúsky filé. Potom ich obalíme v strúhanke a pražíme v oleji dve minúty na každej strane. Pripravíme si omáčku. Ošúpané zemiaky pokrújame na kocky a uvaríme a necháme odkvapkať. K rozpučeným zemiakom pridáme roztlačený cesnak a vínny ocot, dochutíme soľou a korením a po kvapkách za stáleho miešania pridáme olej, kým zmes nie je hladká a hustá. Rybie filé podávame teplé s chlebovou omáčkou.

Filé s chrenom

Suroviny:

750 g rybacieho filé, soľ, 40 g masla, 1 lyžica hladkej múky, 3 lyžice paradajkového pretlaku, 100 g strúhaného chrenu, šťava z 1/2 citróna na ozdobu, 1 cibuľa

Postup:

Cibuľu nakrájame na kolieska a opečieme na masle, pridáme nakrájané a posolené filé, ktoré opečieme po oboch stranách. Potom pridáme paradajkový pretlak, ktorý zriedime 5 cl vody, a dusíme asi 5 minút. Hotové filé pokvapkáme šťavou z citróna, ozdobíme kolieskami citróna, obložíme postrúhaným chrenom a podávame s vypraženými zemiakovými hranolkami.

Filé so syrom

Suroviny:

50 dag rybieho filé, soľ, hladká múka, olej, horčica, 20 dag paradajok, 1 vajce, 6 dag údeného syra, červená paprika

Postup:

Osušené rybie filé rozdelíme na plátky, osolíme, obalíme múkou, na rozpálenom oleji opečieme z oboch strán a vyberieme. Zvyšný olej prelejeme do zapekacej misy a poukladáme naň opečené filé. Každý plátok potrieme horčicou, obložíme pokrúpanými paradajkami, polejeme vajcom rozšľahaným s postrúhaným syrom a vo vyhriatej rúre zapečieme. Hotové posypeme paprikou. Podávame so zemiakmi.

Filety zo pstruha v cestíčku s jogurtovou omáčkou

Suroviny:

4 pstruhy (alebo filety z inej ryby), 1 citrón, 250 g hladkej múky, 2 dl piva, 2 vajcia, olej omáčka:

3 paradajky, 125 ml bieleho jogurtu, pažitka, soľ, mleté čierne korenie, citrónová šťava

Postup:

Zmiešame múku, pivo, soľ a žĺtky. Z bielkov ušľaháme sneh, ktorý pridáme k cestíčku, opatrne zamiešame a necháme v chlade odstať 10 minút. Pstruhy vykostíme, aby vznikli filety. Nasekáme si petržlenovú vňať, v ktorej obalíme ryby a pokvapkáme citrónom a obalíme v cestíčku. Vypražíme v rozpálenom oleji do zlata.

Omáčka:

Paradajky oblanžirujeme, olúpeme a pokrájame na kocky. Pridáme posekanú pažitku, rozmiešame ich v jogurte, všetko osolíme a okoreníme a pokvapkáme citrónovou šťavou. Všetko dobre premiešame. Podávame so zemiakovými hranolkami.

Grilované rybie filé

Suroviny:

4 kusy rybieho filé (hrubé asi 2 cm), kolieska citróna na zdobenie.

Na prípravu marinády:

70 ml rastlinného oleja, 70 ml octu, 3 lyžice sójovej omáčky, 1 lyžica sezamového oleja, 1 veľký roztláčený strúčik cesnaku.

Postup:

Rezy filé opláchnite a osušte. Zmiešajte dokopy všetky zložky na prípravu marinády. Vo vhodnej nádobe v chladničke nechajte rybu marinovať 2 - 4 hodiny. Pritom ju občas obráťte. Rybu potom grilujte asi 6 minút po každej strane. Ak nemáte k dispozícii gril, môžete rybu upiecť na naolejovanom pekáči. Trvá to približne rovnaký čas ako grilovanie, pričom ryba musí byť upečená domákka. Rybu podávajte s kolieskami citróna.

Japonské filé

Suroviny:

4 kúsky rybie filé, citrónová šťava, soľ, mleté čierne korenie, 100 g masla, 1/2 šialky kyslej smotany, petržlenová vňať, 1 sáčok mrazenej polievkovej zeleniny, 3 čerstvé mandarinky, 2 lyžice strúhaného syra

Postup:

Ryby pokapeme citrónovou šťavou, necháme odležať. Mrazenú zeleninovú zmes nadrobno pokrájame, podusíme na masle, pridáme filé, osolíme, okoreníme, zalejeme smotanou a navrch položíme plátky mandarínok. Zasypane strúhaným syrom. Zapečieme na 20 minút. Podávame s ryžou.

Karbonátky z rybacieho filé

Suroviny:

400 g rybacieho filé, 1 1/2 žemle, 30 g cibule, 40 g slaniny, soľ, mleté čierne korenie, majorán, 2 vajcia, olej na vyprážanie

Postup:

Rybacie filé s namočenou a vytlačenou žemľou, cibuľou a pokrúpanou slaninou zomelieme. Pridáme soľ, mleté čierne korenie, majorán, vajcia a trochu strúhanky. Potom s masy sformujeme malé karbonátky, ktoré obalíme v strúhanke a na rozpálenom oleji vyprážime. Podávame ich so zemiakmi a zeleninovým šalátom alebo zeleninovým prívarkom.

Obaľované filé so sezamovou kôrkou

Suroviny:

800 g rybích plátkov, 1 lyžica citrónovej šťavy, 1 usušená žemľa, 6 lyžíc sezamových zrní, 1 lyžička sójovej omáčky, 2 vajcia, 1/2 lyžičky soli, 1/4 lyžičky mletého čierneho korenia, 4 lyžice polohrubej múky, 40 g stužený tuk na praženie

Postup:

Plátky mäsa prekrojíme, prípadne odstránime kosti. Z jedného plátu nakrájame 8 až 10 kúskov, pokvapkáme citrónom a dáme odležať. Usušenú žemľu prekrojíme a cez fóliu rozdrvíme či zomelieme. Sezamové zrnká za stáleho miešania nasucho opražíme pri strednej teplote do zlatožlta. Zalejeme sójovou omáčkou a vyprážime dosucha. Odstavíme, zmiešame so strúhankou. Vajcia rozhabarkujeme, osolíme a okoreníme. Múku nasypeme do hlbokého taniera. Osušené kúsky rybích plátkov obaľujeme v múke, vají a strúhanke. Obal prítlačíme.

V panvici rozpálime tuk do výšky 2 mm a porcie v ňom z oboch strán opražíme do bledohneda. Hotové kúsky držíme v predhriatej rúre (100°C), ukladáme ich vedľa seba, na sebe by zvlhli. Vhodná príloha: omáčka pripravená z 200 ml šľahačovej smotany, 2 lyžíc čerstvého vínového octu, 1 lyžičky soli, 2 lyžičiek cukru a 1/4 lyžičky mletého čierneho korenia. Zmes nehajte pri izbovej teplote zhustnúť. Pred podávaním dochuťte hrstou nasekaného kôpru.

Mrazené filé na argentínsky spôsob

Suroviny:

600 g mrazeného rybacieho filé, soľ, mleté čierne korenie, 1/4 citróna, 60 g masla, strúhanky, 250 g parmezánu, 20 g oleja, 2 dl bieleho vína

Postup:

Umyté rybacie filé rozdelíme na porcie, osolíme, okoreníme a pokvapkáme citrónovou šťavou. Ohňovzdornú misu vymastíme maslom, dno vysypeme strúhankou, dáme vrstvu postrúhaného parmezánu, naň položíme pripravené filé a posypeme opäť vrstvou syra. Vrstvy striedame. Na poslednú položíme kúsky masla, pokvapkáme olejom, zalejeme vínom a pečieme v rúre pokiaľ syr nezačne hnednúť. Podávame v mise, v ktorej sme pekli, so zemiakmi a zeleninovým šalátom.

Kapor alebo iná ryba pečená v alobali

Suroviny:

600 g kapra alebo inej ryby, soľ, mletá rasca, mleté čierne korenie, maslo, alobal

Postup:

Kapra očistíme, vypitveme, umyjeme, podľa možnosti zbavíme kostí a nakrájame na diely. Každý diel posolíme, posypeme mletou rascou a mletým čiernym korením. Alobal dobre natrieme maslom a každú porciu ryby samostatne zabalíme tak, aby pri pečení nevytiekla šťava. Pripravenú rybu dáme na suchý plech a vo vyhriatej rúre pečieme asi 20 minút.

Kapor na cesnaku

Suroviny:

Kapor (1,5 kg), 15 strúčikov cesnaku, soľ, 1 lyžička drvenej rasce, maslo, 2 plátky tvrdého syra, petržlenová vňať

Postup:

Očisteného kapra osolíme, potrieme drvenou rascou z vonku aj z vnútra (tam dáme aj vňať) a uložíme ho do pekáča vymasteného maslom. Pod kapra i vedľa neho dáme nahrubo nakrájaný cesnak. Pečieme asi pól hodiny, podľa potreby podlejeme vodou. Potom kapra pokryjeme dvomi plátkami syra a ešte asi 10

minút prudko zapečieme pod grilom. Porcie kapra prelejeme šťavou a obložíme kúskami cesnaku a podávame so zemiakmi a zeleninovým šalátom.

Kapor na čierno

Suroviny:

kapor, 50 g masla, 150 g koreňovej zeleniny, 1 cibuľa, 8 zrníek celého čierneho korenia, 4 zrnká nového korenia, 1 citrón, 1 bobkový list, 50 g zaváraných ríbezlí, soľ, práškový cukor, 2 lyžice hladkej múky, 50 g sušených sliviek, 40 g perníka, 40g mandlí, 4 dl čierneho piva, 2 lyžice hrozienu, trochu kari korenia, krv z kapra

Postup:

Na polovici masla opražíme cibuľu a na kolieska nakrájanú koreňovú zeleninu. Zalejeme pivom, pridáme korenie, ríbezle, postrúhanú citrónovú kôru, všetko posolíme a varíme asi 30 minút. Zo zvyšku masla a múky urobíme svetlú zápražku, zalejeme vodou a primiešame do omáčky. Pridáme pomletý perník povaríme 10 minút a okyslíme citrónom. Omáčku scedíme, vložíme do nej pokrájaného kapra, pridáme hrozienu, sušené slivky a pomaly varíme minút. Nakoniec pridáme posekané mandle a podávame s knedľou.

Kapor na rošte s cibuľou

Suroviny:

600 g očisteného kapra, soľ, mleté čierne korenie, 40 g cibule, lyžica sekaného zeleného petržlenu, olej.

Postup:

Očisteného, vypitvaného kapra umyjeme a osušíme. Odstránime chrbtovú kosť, pokrájame na diely a v každom urobíme hlbšie zárezy. Osolíme a okoreníme mletým čiernym korením. Cibuľu postrúhame a zmiešame s posekaným zeleným petržlenom a troškou oleja. Touto zmesou natierame diely kapra a naplníme aj narezané miesta. Grilovací rošt rozohrejeme, poukladáme naň pripravené diely kapra, ešte pokvapkáme olejom a grilujeme po každej strane 3 minúty. Hotové upravíme na misu, ozdobíme zelenou paprikou a štvrtkami citróna.

Kapor na sardeli so šampiňónmi

Suroviny:

800 g kapra, soľ, mleté čierne korenie, hladká múka, 4 lyžice oleja, 2 dl červeného vína, 100 g sterilizovaných šampiňónov, 50 g sardelového masla, 1 cibuľa, 2 strúčiky cesnaku, citrónová šťava, 1 lyžica zelenej petržlenovej vňate posekanej nadrobno.

Postup:

Umyté a očisteného kapra rozporciujeme, osušíme, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením, poprášime múkou a opražíme v rozohriato oleji. Potom zalejeme polovicou vína, pridáme šampiňóny pokrájané na plátky, sardelové maslo, cibuľu posekanú nadrobno a roztrúpaný cesnak, okoreníme mletým čiernym korením a dusíme. Keď je kapor takmer mäkký, polejeme ho zvyškom vína, pokvapkáme citrónovou šťavou a dodusíme. Podávame posypaného zelenou petržlenovou vňaťou posekanou nadrobno.

Kapor na víne

Suroviny:

60 g mrkvy, 50 g petržlenu, 50 g zeleru, 100 g masla, 50 g cibule, 4 dl bieleho vína, malý kapor

Postup:

Koreňovú zeleninu umyjeme, očistíme a pokrájame na rezance. Maslo rozpustíme a dáme naň zmäknúť pokrájanú cibuľu, potom pridáme pripravenú koreňovú zeleninu a dusíme. K polodusenej zelenine pridáme očistené porcie kapra, osolíme, polejeme vínom a dodusíme. Hotové porcie kapra prelejeme omáčkou a podávame s plátkami opečeného chleba.

Kapor na víne so syrom

Suroviny:

800 g kapra, soľ, mleté čierne korenie, 60 g masla, 20 g strúhanky, 80 g tvrdého syra, 2 dl bieleho vína, 2 dl kyslej smotany

Postup:

Očisteného, vypitvaného kapra, z kože stiahnutého, vykosteného, umytého a osušeného osolíme, okoreníme a vložíme do maslom vymasteného pekáča. Kapra posypeme strúhankou a postrúhaným syrom, obložíme kúskymi masla a v stredne vyhriatej rúre pečieme. Zapečeného kapra zalejeme vínom a upečieme. Nakoniec upečeného kapra polejeme rozmiešanou kyslou smotanou a na niekoľko minút ešte vložíme do rúry. Ako prílohu podávame varené zemiaky.

Kapor na východný spôsob

Suroviny:

500 g kapra, 3 veľké cibule, 50 g zeleru, 50 g feferónok, 7,5 dl svetlého piva, kúsok masla, soľ

Postup:

Cibuľu pokrájame na kolieska, zeler na kocky a feferónky rozdrvíme. Rozložíme ich na vymastený plech, posolíme a zalejeme pivom. Navrch položíme očisteného a osoleného kapra, prikryjeme a v rúre za občasného polievania šťavou dusíme cca 35 minút. Hotovú rybu vyberieme, šťavu so zeleninou varíme, kým sa neodparí na polovicu, potom ju prepasírujeme a omáčku dochutíme maslom a soľou. Vylejeme na naservírovaného kapra. Podávame s ryžou alebo so zemiakovým pyrém.

Kapor pečený s jablkami a chrenom

Suroviny:

asi 1 kg kapra, soľ, 100 g chrenu, 250 g jablák, 1 citrón, 60 g strúhanky, olej na vyprážanie

Postup:

Umyté a osolené porcie kapra vložíme do nádoby, navršíme na ne postrúhaný chren premiešaný s olúpanými jablkami pokrýjanými na plátky, pokvapkáme citrónovou šťavou a necháme odležať v chladničke 5 hodín. Potom jednotlivé porcie kapra vyberieme, obalíme ich v strúhanke a pomaly pečieme na oleji z oboch strán. Nakoniec k porciám kapra pridáme chren s jablkami aj so šťavou a spoločne dopečieme. Pred podávaním na porcie kapra navršíme upečené jablká s chrenom. Podávame so zemiakmi.

Kapor pečený so šunkou

Suroviny:

40 g masla, 1 cibuľa, 100 g zeleru, soľ, 600 g kapra, 100 g šunky, 60 g syra (eidam), 1/2 dl smotany, 1 žltok

Postup:

Na masle speníme nadrobno pokrýjanú cibuľu, pridáme jemne nastrúhaný zeler a opražíme. Pridáme osolené porcie kapra a pod pokrievkou dusíme skoro do mäkka. Potom porcie kapra rozložíme aj so zeleninou do ohňovzdornej misy, na vrch dáme plátky šunky. Postrúhaný syr, smotanu a žltok zmiešame s touto zmesou polejeme šunku. Zapečieme v horúcej rúre. Podávame s varenými zemiakmi a zeleninovým šalátom.

Kapor po grécky

Suroviny:

1500 g očisteného kapra, 30 g soli, 250 g cibule, 100 g oleja, voda, 30 g cesnaku, 200 g zeleniny (mrkvy, petržien, zeler), 150 g múčneho masla, 200 g bieleho vína, 300 g kečupu, 100 g kapie, 100 g citrónu

Postup:

Cibuľu pokrájame na jemné kolieska, mierne opečieme na oleji, pridáme posolené porcie kapra, opečieme, postriekame vodou, upečieme - dodusíme takmer do mäkka a vyberieme. Do ostávajúcej šťavy pridáme jemne nastrúhaný cesnak, na slížiky pokrýjanú koreňovú zeleninu, opäť postriekame vodou a podusíme. Do hotovej zmesi pridáme na slížiky nakrájanú kapiu a citrónovú šťavu. Upečeného kapra v šťave krátko podusíme. Pri podávaní kapra prelejeme pripravenou šťavou. Ako prílohu podávame zemiaky na ľubovoľný spôsob a citrón.

Kapor s mandľami

Suroviny:

100 g kapra, soľ, 80 g oleja, 30 g masla, 40 g mandlí, citrónová šťava

Postup:

Očisteného, rozpolteného a z kože stiahnutého kapra narežeme na porcie, osolíme a necháme chvíľu postáť, aby soľ vnikla do mäsa. Potom ho na oleji opečieme do ružova. Po opečení olej zalejeme, pridáme maslo a opečeného kapra chvíľu v masle opekáme. Hotové porcie kapra podávame tak, že na tanier dáme kapra, posypeme obielenými, posekanými a opraženými mandľami, pokvapkáme citrónovou šťavou a polejeme maslom z výpeku. Ako prílohu podávame zemiakový šalát s majonézou.

Kapor s pomarančom

Suroviny:

4 porcie kapra, ocot, citrón, soľ, čierne korenie, drvená rasca, pomaranč, maslo, 3 dl šľahačky, chren, sekané mandle

Postup:

Porcie kapra omyjeme v octovej vode, pokvapkáme citrónom, osolíme a posypeme korením a rascou. Každú porciu na chrbte 2x narežeme a do rezu vložíme mesiačik pomaranča a necháme asi hodinu uležať, potom na horúcom masle rýchle opečieme. Potom zakryjeme a prepekáme ešte asi 10 minút. Kapra vyberieme, necháme odkvapkať a vychladnúť. Ušľaháme šľahačku a pridáme do nej jemne nastrúhaný chren. Porcie naukladáme na tanieriky a ozdobíme šľahačkou.

Kapor so šalviou

Suroviny:

1 očistený kapor, soľ, zázvor, šalvia, hladká múka, 3 lyžice bieleho vína, sladká paprika

Postup:

Očisteného a vykosteného kapra nakrájame na prúžky, osolíme, pridáme šalviu a zázvor, obalíme v múke zmiešanej so sladkou paprikou a prudko osmažíme. Po osmažení pridáme do oleja trocha vody, 3 lyžice bieleho vína a rozmiešame. Zmesou polejeme opečeného kapra a podávame.

Kaprie medailónky

Suroviny:

8 porcií kapra, 20 g masla, 40 g hladkej múky, 200 ml smotany na šľahanie, 25 g strúhaného chrenu.

Postup:

Porcie kapra umyjeme a varíme v osolenej vode asi 8 min. Vybereme ich a opatrne z nich stiahneme kožu. Na panvici zohrejeme maslo. Kapra obalíme v hladkej múke a opekáme z každej strany asi 1 min. Smotanu ušľaháme a vmiešame chren. Na každú porciu kapra nastriekame šľahačku. Podávame so zemiakovým šalátom.

Kapor so zeleninovou a jogurtovou omáčkou

Suroviny:

Olej, sága víta, 1 väčší kapor, miešaná zelenina (mrkva, uhorka alebo cukina, zeler), 100 g kyslej smotany, 100 g bieleho jogurtu, 100 g mäkkého syru, koreniny (majorán, vegeta, soľ)

Postup:

Kapra dobre umyjeme, narežeme na viac častí a pripravíme na vyprážanie. Kúsky na oleji opražíme do ružova po oboch stranách. Podávame s omáčkou a zeleninou. Zeleninu nakrájame nadrobno, podusíme na tuku. Omáčku pripravíme rozšľahaním smotany, mlieka a syra. Do omáčky pridáme koreniny.

Kapor v pikantnej úprave

Suroviny:

4 porcie kapra, soľ, cesnak, polohrubá múka, mletá sladká paprika, mletá paliva paprika, olej, 60 g masla, petržlenová vňať

Postup:

Porcie kapra potrieme po oboch stranách prelisovaným cesnakom so soľou, obalíme v múke ochutenej paprikou a opečieme po oboch stranách na rozpálenom oleji. Opečenú rybu rozdelíme na nahriate tanieri. Z panvice zlejeme časť oleja, pridáme maslo a podľa chuti osolíme. Touto zmesou zalejeme rybu, ozdobíme petržlenom a podávame s chlebom alebo zemiakmi.

Kapor v pivovom cestíčku

Suroviny:

1 očistený kapor, 1,5 dl svetlého piva, čierne korenie, soľ, citrón, chren, 130 g hladkej múky, 1 vajce, kysla smotana, tuk

Postup:

Kapra očistíme, umyjeme a nakrájame na porcie. Zmiešame pivo, vajce, múku, soľ a korenie na hladké cestíčko. Tuk rozohrejeme a rybu obalenú v cestíčku opečieme na panvici do zlatová. Kyslú smotanu zmiešame s chrenom, citrónovou šťavou a ochutíme soľou, cukrom a korením. Kapra naukladáme na vyhriate tanier, zalejeme omáčkou a podávame so zemiakmi.

Pečený kapor na francúzsky spôsob

Suroviny:

600 g zemiakov, soľ, 1 lyžica masti na vymastenie misy, 2 vajcia uvarené na tvrdo, 50 g postrúhaného syra, potlčená rasca, 4 porcie kapra, 1 citrón, zelená petržlenová vňať, 1 lyžica masla, citrónová šťava, 1 lyžica kôpru posekaného nadrobno

Postup:

Očistené zemiaky pokrájame na osminky a uvaríme v osolenej vode. Scedíme, poukladáme do vymastenej ohňovzdornej misy, posypeme jedným uvareným vajcom posekaným nadrobno, postrúhaným syrom a potlčenou rascou a navrch uložíme porcie očisteného a umytého kapra bez hlavy. Každú porciu niekoľko ráz narežeme, do otvorov povkladáme plátky citróna, osolíme, posypeme posekanou zelenou petržlenovou vňaťou, pokvapkáme roztopeným maslom a citrónovou šťavou, vložíme do vyhriatej rúry a upečieme do mäkka. hotové porcie kapra ozdobíme druhým uvareným vajcom pokrájaným na osminky a posypeme kôprom posekaným nadrobno.

Pečený kapor s parmezánom

Suroviny:

1 kapor, soľ, trochu rasce, 70 g masla, 50 g strúhaného parmezánu

Postup:

Kapra očistíme, vypitveme, dobre umyjeme a rozrežeme na porcie. Potom ho posolíme, posypeme rascou a po obidvoch stranách opečieme na masle. Opečené mäso ukladáme na teplú misu, posypeme parmezánom, obložíme zemiakovou kašou a polejeme zvyškom z opekania.

Pečený obložený kapor

Suroviny a postup:

Očisteného kapra posolíme, rozrežeme na polovicu, v strede narežeme a do každej polovice vložíme plátok citróna. Pečieme na masle 10 - 15 minút. 3 vajcia varíme na tvrdo, posekáme ich aj s pažítkou a posypeme porcie kapra. Podávame so zemiakovou kašou a cviklou.

Prílohy

Fazuľový vianočný šalát

Suroviny:

1 l bielej fazule, 1 pohár leča, 1 lyžicu horčice, 1 lyžicu kečupu, 1 malý paradajkový pretlak, niekoľko kvapiek worcestrovej omáčky, 2 dl oleja, 4 vajcia uvarené na tvrdo, zeleninovú koreniacu zmes, 1 feferón, 5 kapií, 200 g tvrdého syra, 1 konzervu hrášku, 250 g diétnej salámy, 2 veľké cibule.

Postup:

Fazuľu namočíme a neskôr uvaríme v osolenej vode. K fazuli pridáme lečo, horčicu, kečup, paradajkový pretlak, worcestrovú omáčku, olej, pokrúpané vajcia, pokrúpaný feferón, nadrobno pokrúpané kapie, nahrubo postrúhaný syr, hrášok bez nálevu, na rezance pokrúpanú salámu, nadrobno pokrúpanú cibuľu.

Premiešame a podľa potreby dochutíme zeleninovou koreniacou zmesou. Odložíme na 6 hodín do chladničky. Podávame s opečenou morkou.

Vánoční kuřecí salát

Suroviny pro 6 porcí:

1 kuře, 400 g broskví, 2 - 3 sladkokyselé okurky, 100 g bílého jogurtu, 100 g majonézy, pepř, sůl, cukr, kečup, hořčice

Postup:

Uvařené maso pokrájíme, přidáme na kostičky pokrájené okurky, broskve a další přísady a smícháme. Dobře vychladíme a podáváme v pohárech zdobené půlkou broskve.

Zemiakový šalát

Suroviny:

zemiaky uvarené v šupke, ocot, soľ, cukor.

Postup:

Zemiaky uvarené v šupke ošúpeme, pokrájame na kolieska alebo kocky a zalejeme horúcim sladko kyslým nálevom. Necháme odstáť v chlade, 2 až 3 hodiny. Nálev si pripravíme z vody, octu, cukru a soli. Po odstátí zemiakový šalát pripravíme spôsobom, na aký sme zvyknutí. Takto pripravený šalát má lepšiu chuť.

Koláče

BB roláda

Suroviny:

200 g masla, 2 vajcia, 200 g práškového cukru, 2 BB pudingy

Plnka:

200 g práškového cukru, 200 g masla, citrónová šťava (cca 1,5 citróna)

Postup:

Maslo, vajce, cukor a pudingový prášok vymiešame, preložíme na dosku posypanú práškovým cukrom, rozvaľkáme, potrieme plnkou, opatrne zvinieme. Zabalíme do masného papiera, alebolobalu a v chlade necháme stuhnúť.

Plnka:

Cukor s maslom a citrónovou šťavou vymiešame do peny.

(Hotovú roládu môžeme vyvaľkať v kokosovej múčke. Múčku môžeme pridať i do plnky.)

Citrónové kolieska

Suroviny:

500 g hl.muky, 130 g pr.cukru, 370 g masla alebo rastl.tuku, 3 žĺtky, šťava a kôra z dvoch citrónov, kyselkavý lekvár.

Postup:

Z múky, cukru, tuku, žĺtkov, citrónovej šťavy a postrúhanej citrónovej kôry zamiesime cesto. Na doske posypanej mukou ho vyváľkame, okrúhlou formičkou povykrajujeme kolieska, dáme na slabo vymastený plech a upečieme. Upečené spojíme kyselkavým lekvárom a posypeme práškovým cukrom.

Čokoládové kocky s orieškami

Suroviny na 50 kociek:

100 g kakaa, 500 g práškového cukru, 1/2 lyžičky soli, 2 lyžice medu, 200 g šľahačky, 1 balíček vanilkového cukru, 50 g masla, 100 g sekaných lieskovcov, olej, 25 kandizovaných čerešní.

Postup:

Kakao, cukor a soľ zmiešaš v hrnci. Pridáš med, smotanu a vanilkový cukor. Zmes variš 20 minút pri nízkej teplote, občas zamiešaš. Na skúšku odkvapneš hmotu do studenej vody. Ak sa vytvára tuhá

gulôčka, hmota je hotová. Pridáš maslo, hmotu odstavíš z platne a šlaháš, kým nie je tuhá. Vymastíš formu 15x15 cm, alebo 10x20 cm, vleješ do nej čokoládovú hmotu a nasypeš oriešky. Hmotu ochladiš tak, aby sa dala krájať. Nakrájaš kocky veľké 2 cm a do každej vtlačíš pol čerešne. Vložíš do papierových košíčkov a uskladníš v prázdnej škatuli od cukríkov. Namiesto čerešní môžeš použiť iné kandizované ovocie. Vhodné sú aj orechy a pistácie. Kocky, ktoré sa rozhodneš darovať, daj nakrátko zmraziť a každú zvlášť potom zabal do celofánu.

Čokoládové placky

Suroviny:

125 g masla, 125 g cukru, 60 g hnedého trstinového cukru, 1 vajčko, 170 g čokolády Milka, 290 - 300 g polohrubej múky, 1/2 kávovej lyžičky soli, 1/2 kávovej lyžičky sódy bikarbóny, 1 lyžička vanilínového cukru

Postup:

Maslo, cukor, vajčko a vanilínový cukor spolu vymiešame na penu. Pridáme múku so soľou a sódou bikarbónou a na drobné kúsky posekanú čokoládu. Môžeme pridať aj orechy alebo kokos. Masu naberáme kávovou lyžičkou a kladieme ďalej od seba na plech vystlaný papierom na pečenie. Pečieme 10 minút pri 185 - 190 °C.

Domáci čokoláda

Suroviny:

250 g ztuženého tuku, 50 g moučkového cukru, 60 g (4 lžice) sušeného mléka, 70 g kakaového prášku, 50 g (3 - 4 lžice) škrobu (vanilkový puding), 20 g (1 sáček) vanilínového cukru alebo 1/2 vanilkového lusku

Postup:

Tuk rozpustíme ve vodní lázni a do vroucího postupně vmícháváme směs ostatních surovin. Po dokonalém rozpuštění dosladíme dle chuti a necháme vše za stálého míchání "povařit" cca 5 minut. Připravenou čokoládou plníme formičky na vánoční cukroví nebo silná plata z ozdobných bonboniér (tenká se teplem deformují). Před plněním je vhodné formičky vypláchnout studenou vodou, aby se čokoláda nepřilepila. Ztuhnout necháme v lednici alespoň 2 hodiny, nejlépe přes noc. Opatrně vyklepneme a konzumujeme mírně chlazené.

Dortíčky

Suroviny:

10 dag hladké mouky, 3,5 dag cukru, 7,5 dag másla, 1 dag kakaa, 1,5 dag ořechů, 1 žloutek

Postup:

Ze surovin uděláme těsto a vykrajujeme kolečka, která pečeme v dobře vyhřáté troubě.

Náplň:

6 dag cukru, 1 žloutek, 6 dag ořechy, 2 lžice marmelády

Postup:

Cukr třeme se žloutky, přimícháme ořechy a marmeládu tak, aby byla náplň vláčná.

Drážďanská Vánoční štola

Suroviny:

550 g polohr. mouky, 50 g droždí, 1/4 l mléka, 100 g moučk. cukru, 200 g másla, strouhaná kůra z 1 citronu, muškát. květ, 6 g soli, 100 g rozinek, 100 g mandlí, 100 g kandovaného ovoce (pom. kůry), tuk na plech, 40 g másla na potřetí štoly, vanilkový cukr na posypání

Postup:

Do misky dáme droždí, posypeme lžičkou vanil. cukru, mícháme, až se rozpustí, přidáme trochu mouky a vlaž. mléka. Kvásek necháme vykynout. Do mísy dáme mouku, cukr, sůl, kůru, muškát, promícháme a přidáme kvásek. Postupně zbylým mlékem promícháme v těsto a teprve pak přidáme změkklé maslo. Vypracujeme středně tuhé těsto (o něco řidší než na vánočku). Do těsta přidáme rozinky, krájené mandle a kandované ovoce a ještě propracujeme. Necháme asi 2 hodiny kynout, opět promícháme a necháme asi 30 - 50 minut kynout. Pak těsto vyklopíme na tukem potřený plech a utvoříme tvar podobný šišce chleba, na jedné straně vytvoříme rukou žlábek, typický pro tvar štoly (těsto můžeme píchnut). Necháme opět krátce kynout a pak ji pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 50 - 60 minut. Upečenou ještě horkou štolu ihned potřeme rozpuštěným máslem a bohatě posypeme moučkovým a vanilkovým cukrem.

Velmi dobre chutná, když se štola nechá několik dnů odležet (asi 3 dny před svátky upéct).

Guľky RAFAELLO

Suroviny:

150 g práškového cukru, 200 g sušeného mlieka, 4 tortové oblátky, 1 dl teplej vody, 1 margarín Hera, 150 g kokosovej múčky

Postup:

Oblátky rozmrvíme, pridáme práškový cukor, sušené mlieko, teplú vodu, zmäknutý tuk Hera a spolu zmiesime. Z masy formujeme guľky a obaľujeme v kokosovej múčke. Dovnútra môžeme vložiť lieskový oriešok alebo ho vtlačiť na vrch guľky.

Jablká s medom

Suroviny:

jablká, med, voda na podliatie

Postup:

Jablká olúpeme, prekrojíme na plovice a vykrojíme jaderníky. Do vzniknutých mištičiek v jablkách naplníme med. Dáme na plech, podlejeme vodou a necháme zapieť v rúre. Môžeme podávať posypané strúhanou bielou čokoládou.

Jemné medové rezy

Suroviny:

1 vajce, 40 g margarínu, 100 g práškového cukru, 15 g medu, 10 g jedlej sódy, 250 g hladkej múky
Krém: 2 dl silnej kávy, 2 dl mlieka, 60 g hladkej múky, 50 g masla, 80 g práškového cukru

Postup:

Vajce, margarín, cukor a med miešame nad parou, kým sa všetko nerozpustí. Potom pridáme jedlú sódu, zamiešame, prelejeme do múky a na lopári, spracujeme na cesto, ktoré rozdelíme na tri časti. Každú časť rozvaľkáme na hrúbku asi 1/2 cm, dáme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme.

Krém:

Vývar zrnkovej kávy dáme variť. Do mlieka zamiešame hladkú múku, a keď vrie, prilejeme mlieko s rozhabarkovanou múkou a povaríme na hustú kašu. Maslo vymiešame s práškovým cukrom a postupne pridávame vychladnutý krém.

Dobre preniešaným krémom plníme vychladnuté upečené plátky a necháme asi 2 hodina stáť. Potom pokrájame a ocukrujeme.

Jogurtovo - šľahačkové kocky

Suroviny:

Upečieme piškótový korpus.

Náplň I:

2 téglíky šľahačky, 2 vanilínové cukry B. M. Kávoviny, 1 vrecúško granulovanej želatíny, 4 dl vody, 2 lyžice cukru, 2 lyžice kakaa

Postup:

Želatínu rozmiešame v 4 dl vody a necháme 20 minút napučať. Potom pridáme cukor, zohrejeme na 50 °C a pridáme kakao. Pomaly a zľahka vmiešame do šľahačky vopred vymiešanej s vanilínovým cukrom. Nalejeme na vychladnutý korpus.

Náplň II:

Použijeme rovnaké prísady ako v náplni 1, iba namiesto kakaa pridáme 2 lyžice pomletých lieskových orieškov.

Náplň vylejeme na kakaovú želatínu a odložíme do chladničky stuhnúť. Pokrájame na kocky a ozdobíme šľahačkou a strúhanou čokoládou.

Jednoduché medovníčky

Suroviny:

500 g medu, 1/2 šálky vody, 250 g ražnej múky, 250 g pšeničnej múky, 100 g nadrobno pokrúpaného citrónátu, 20 g medovníkového korenia, 20 g jedlej sódy

Postup:

Med prevaríme s vodou a necháme vychladnúť. Ražnú i pšeničnú múku preosejeme na dosku, pridáme citrónát, medovníkové korenie o s medovou vodou vymiesime na tuhé cesto. Nakoniec primiešame jedlú sódu, cesto zakryjeme a necháme 24 hodín odležať. Cesto rozvaľkáme na hrúbku 5 mm, vykrojíme ozdoby a pečieme na vymastenom plechu v rúre predhriatej na 200 °C.

Kokosky

Suroviny:

3 bílky, 12,5 dag cukru, 10 dag kokosu, citrónová kúra

Postup:

Vše se spojí ve vodní lázni. Vymažeme plech děláme hromádky a pečeme v mírné troubě.

Kokosové kuličky

Suroviny:

1 vanilkový cukr, 19 dag cukru, 12,5 dag tuk, 6,5 dag kokosu, 3,5 dag hladké mouky, 1/2 lžíce kaka, 3/4 lžíce rumu

Postup:

Suroviny zpracujeme. Vytvarujeme kuličky a obalujeme v kokosu.

Kokosové pusinky

Suroviny:

5 dag másla, 5 dag cukru, 7,5 dag kokosu, 7,5 dag hladké mouky, 1/2 bal. vanilkového cukru, 1 vejce, 3/4 bal. prášku do pečiva.

Postup:

Máslo, cukr, vejce a vanilkový cukr ušleháme do pěny ve vodní lázni, přidáme kokos a mouku s práškem do pečiva. Děláme lžičkou malé hromádky na plech. Pečeme v mírné troubě.

Kokosové trojuholníčky

Suroviny:

100 g kokosu, 100 g práškového cukru, 60 g tuku Cera, 4 lyžice sušeného mlieka, 3 lyžice vody, 1 lyžica koňaku, 1 lyžica piškótovej strúhanky, na ozdobenie kandizované čerešne a bielok

Postup:

Všetky přísady spolu spracujeme na masu, ktorú rozvaľkáme na doske posypanej jemnou kokosovou múčkou na hrúbku 2-2,5 cm a pokrájame na malé trojuholníčky. Ozdobíme polovicou čerešne, ktorú omočíme v bielku.

Kokosové čtverečky 2

Suroviny:

12,5 dag hladké mouky, 10 dag másla, 6 dag cukru, 1/2 bal. vanilkového cukru, 5 dag kokosu, rybízový džem.

Postup:

Ze surovin uděláme těsto a vykrajujeme čtverečky, které pečeme v mírné troubě. Čtverečky k sobě slepujeme džemem. Poleva může být různá.

Linecké koláčky

Suroviny:

15 dag hladké mouky, 7,5 dag másla, 5 dag cukru, 1 vejce, 1 žloutek

Postup:

Suroviny zpracujeme a vykrajujeme kolečka, vždy jedno plné a jedno s dírkou. Po upečení slepujeme marmeládou a posypeme cukrem.

Medové řezy 1

Suroviny:

30 dag cukr krystal, 20 dag smetolu, 4 lžíce medu, 12 lžic mléka, 2 lžíce sody, 2 vejce, 90 dag hladké mouky

náplň:

0,5 l mléka, 5 lžic solamyl, 1 smetol, 20 dag moučka cukr, 1 vanilk. cukr

Postup:

30 dag cukr krystal, 20 dag smetolu, 4 lžíce medu, 12 lžic mléka rozpustit ve vodní lázni, potom přidat 2 lžíce sody, 2 vejce, 90 dag hladké mouky. Vzniklé těsto vyválet na 4 - 5 plátků velikosti plechu a upečeme.

Náplň:

0,5 l mléka, 5 lžic solamylu uvařit kaši. 1 smetol, 20 dag moučka cukr, 1 vanilk. cukr vyšlehat. Uvařenou vychladlou kaši a vyšlehaný smetol (je lépe, když smetol nastrouháme na velkém struhadle) s cukrem, smícháme dohromady. Plátek upečeného řezu namažeme povidly a poté náplní. Přiložíme další plátek a opět mažeme povidly a náplní. Poslední plátek řezu - horní- polijeme čokoládovou polevou. Necháme do druhého dne uležet a krájíme na malé obdélníčky.

Toto je recept na vánoční cukroví. Já jsem ho upravila. Těsto i náplň je stejná. Těsto, ale vyválím pouze na tři plechy. Pozor špatně se to z plechů sundává! Vyvaluji to na hnědý pečicí papír. Těsto, které pečú na plechu s nízkým okrajem je trochu větší než těsto , které pečú na plechu s vysokým okrajem. Proto tyto dva větší plátky hned po vytažení z trouby ze dvou stran okrájím - asi centimetrový okraj odkrojím. Řezy nám po vychladnutí ztvrdnou a při krájení se lámou, proto je dobré okraje seříznout za horka. Tyto odřezky nadrolíme.

Upečené a vychladlé plátky medovníku mažeme povidly a náplní. Poslední horní plátek mažu jen zbylou náplní (povidly už ne) a posypu nadrolenými odřezky.

Medovník se musí nechat do druhého dne uležet. Krásně nám změkne. Nechávám ho na plechu v zavřené vychladlé troubě přes noc. Nemusí být v lednici. Vydržte!

Medové řezy 2

Suroviny:

15 dag cukru, 5 dag másla, 2 lžíce medu, 1 lžíce sody jedlé, 5 lžiček mléka, 1 vejce

Postup:

Vařit za stálého míchání 2 min. a vleje se to vřelé do 45 dag hladké mouky. Cukr, máslo, med, mléko, jedlá soda, vejce smíchat na plotně a 2 min. vařit. Na vále zpracovat v těsto, vyválet 3 placky, které upečeme. Po schladnutí se potřou krémem a zatíží prkénkem. Poleje se čokoládou.

Krém:

1/2 l mléka, 2x pudink, 1x žloutek, kostka másla, 10 dag cukru, 1x vanil. cukr.

Medové řezy 3

Suroviny:

10 dag cukru, 5 dag másla, 2 lžíce medu, 2 žloutky, 1 celé vejce, 1 lžička sody jedlé, 34 dag hladké mouky

Náplň:

3 dl mléka, 1 vanilkový pudink, 1 vanilkový cukr, 25 dag másla, 15 dag cukru moučky

Poleva:

10 dag čokolády na vaření, 7 dag ztuženého tuku

Postup:

Máslo, cukr, med, žloutky a 1x vejce nad párou zahřejeme. Po zahřátí přidáme lžičku sody jedlé a 34 dag hladké mouky. Z hmoty uděláme 3 placky, které upečeme při teplotě 220 °C. Pozor, placky před pečením vidličkou propíchat ! Mezi tím uvaříme pudink a do vychladlého pudingu zašleháme máslo a cukr, přidáme rum dle chuti. Upečené a vychladnuté placky spojíme krémem a den necháme odležet. Po odležení polejeme čokoládovou polevou, rozkrájíme a sníme.

Medovníčky

Suroviny:

500 g medu, 1/2 šálky vody, 250 g ražnej múky, 250 g pšeničnej múky, 100 g nadrobno pokrájaného citrónátu, 20 g medovníkového korenia, 20 g jedlej sódy

Postup:

Med prevaríme s vodou a necháme vychladnúť. Ražnú i pšeničnú múku preosejeme na dosku, pridáme citrónát, medovníkové korenie o s medovouvodou vymiesime na tuhé cesto. Nakoniec primiešame jedlú sódu, cesto zakryjeme a necháme 24 hodín odležať. Cesto rozvaľkáme na hrúbku 5 mm, vykrojíme ozdoby a pečieme na vymastenom plechu v rúre predhriatej na 200 °C.

Medové ježe

Suroviny:

2,5 dl mlieka, 300 g práškového cukru, 60 g tuku Helia, 4 lyžice medu, 2 vajcia, 500 g hrubej múky, 1/2 balíčka prášku do pečiva B. M. Kávoviny

Punč a posýpka:

500 g kryštálového cukru, trocha vody, 200 g tuku Helia, 100 g kaka, 2 dl rumu, na obaľovanie 500 g kokosu

Postup:

V mlieku rozpustíme cukor, tuk a med. Vylejeme do múky s práškom do pečiva a vymiešame cesto. Dáme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme. Z prísad na punč (okrem rumu) uvaríme sirup, potom pridáme rum. Vychladnutý koláč pokrájame na obdĺžničky, ktoré postupne namáčame v punči a obaľujeme v kokose. Kokos použijeme po častiach, aby sa pri obaľovaní celý nezafarbil punčom.

Medovníčky s korením

Suroviny:

4 vajcia, 300 g práškového cukru, postrúhaná kôra z jedného citróna, po štipke bieleho korenia, mletého nového korenia, strúhaného muškátového orieška, mletého zázvoru, mletého kardamónu, jelenej soli, 1 PL rumu, 500 g polohrubej múky, maslo na vymastenie plechu, na polevu 250 g práškového cukru, 2 PL rumu, 2 PL citrónovej šťavy

Postup:

Vajcia s cukrom vymiešame do penista, postupne pridáme citrónovú kôru a korenie. Jeleniu soľ rozpustíme v rume a premiešame. Na masu preosejeme múku a vypracujeme cesto. Necháme cez noc odpočívať. Na druhý deň z cesta pomúčenými rukami vytvarujeme malé guľky s priemerom asi 2 cm. Poukladáme ich na vymastený plech a pečieme asi 20 minút v rúre zohriatej na 180 °C. Práškový cukor preosejeme a rozdelíme na dve časti. Jednu vymiešame nahladko s rumom, druhú s citrónovou šťavou. Polevou nahrubo potrieme ešte teplé medovníčky.

Medové koláčiky

Suroviny:

650 g polohrubej múky, 300 g práškového cukru, 2 ČL jedlej sódy, 1 ČL klinčekov, postrúhaná citrónová kôra, 8 PL horúceho medu, 3 vajcia, mandle

Postup:

Do múky preosejeme cukor, pridáme jedlú sódu, potlčené klinčeky, postrúhanú citrónovú kôru a s horúcim medom, tromi žĺtkami a dvoma bielkami zarobíme cesto (tretí bielok použijeme na potretie). Cesto vyvaľkáme na hrúbku 0,5 cm, vykrojíme rôzne tvary, potrieme ich rozšľahaným bielkom a upečieme v rúre predhriatej na 200 °C.

Medvedí tlapky

Suroviny:

6,3 dag hladká mouka, 4,5 dag másla, 3dag cukru, 2,5 dag ořechy, 1 žloutek, skořice, lžička kaka, tuk na vymazání formiček.

Postup:

Suroviny zpracujeme necháme těsto půl hodiny odpočnout. Naplníme do poloviny formičky a dáme péct do dobře vyhřáté trouby. Po upečení horké vyklepneme z formiček a obalujeme v cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

Orechové medovníčky

Suroviny:

350 g hladkej múky, 200 g práškového cukru, 2 vajčka, 40 g pomletých orechov, 2 lyžice medu, 1 lyžička sódy bikarbóny, 1 lyžička mletej škorice

Postup:

Z prísad vypracujeme cesto a necháme ho odpočinúť do druhého dňa. Cesto rozvaľkáme na 5 mm hrúbku a povykrajujeme medovníčky. Potrieme ich rozšľahaným vajčkom a doružova upečieme v dobre vyhriatej rúre.

Orechové šuhajdy

Suroviny:

1 lva, 100 g kakaa, 200 g pr. cukru, 200 g orechov, 3 PL mlieka, 0,5 dl rumu.

Postup:

Vo vodnom kúpeli rozpustíme lvu s kakaom. Polovicu dávky nalejeme asi do 40 košíčkov. Druhú polovicu zmiešame s cukrom, orechami, rumom a mliekom a za stáleho miešania varíme ešte niekoľko minút. Nalejeme do košíčkov, necháme vychladnúť a odložíme stuhnúť do chladničky.

Orechové trubičky

Suroviny:

4 surové bielky, 4 lyžice práškového cukru, 3 lyžice zomletých orechov, 3 lyžice hladkej múky

Postup:

Bielky vyšľaháme s práškovým cukrom na riedky sneh. Postupne primiešame orechy a múku. Cesto lyžičkou nalievame na vymastený plech - vždy len 3 - 4 malé placky a pečieme vo vopred vyhriatej rúre. Pečieme rýchlo. Keď okraj placiek sčervenie, vyberieme ich a hneď pomocou varechy stočíme do tubičky.

Plnka:

2 vajcia, 100 g práškového cukru, 1 lyžica kakaa, 125 g masla alebo margarínu Helia Vajcia, cukor a kakao šľaháme nad parou do zhustnutia a necháme vychladnúť. Masu postupne po lyžiciach pridávame do vyšľahaného masla alebo tuku. Trubičky naplníme, namáčame do čokoládovej polevy a kladieme na mriežku alebo mastný papier.

Čokoládová poleva:

100 g čokolády na varenie, 50 g tuku Cera

Polámanú čokoládu s tukom rozpustíme vo vodnom kúpeli.

Orechové tyčinky

Suroviny:

170 g orechov, 50 g piškótovej strúhanky, 150 g práškového cukru, 1 vaječný bielok, lyžica rumu alebo koňaku

Poleva:

60 g bielej čokolády, 10 g čokolády na varenie, 20 g tuku Cera

Postup:

150 g orechov pomelieme (zvyšné orechy necháme na zdobenie) a zmiesime so strúhankou, cukrom, bielkom a rumom alebo koňakom. Na doske posypanej strúhankou masu rozvaľkáme na hrúbku 2 cm, pokrájame na malé tyčinky, ktoré namáčame v čokoládovej poleve. Získame ju rozpustením čokolády a tuku vo vodnom kúpeli. Ozdobíme orechom.

Orechový závin

Suroviny:

35 dag hladkej múky špeciál, 20 dag hrubej múky, 6 dag kryštálového cukru, 30 dag Smetolu, 1 žĺtok, 1 celé vajce, 1 dl mlieka, 2 dag droždia, štipka soli

Plnka:

40 dag kryštálového cukru, 3 dl mlieka, 35 dag mletých orechov, 13 dag strúhanky (piškótových omrvín), citrónovej kôry, vanilkového cukru, rum.

Postup:

Smetol, cukor, vajcia a soľ spracujeme v miske alebo na doske. Pridáme múku a kvások. Vypracujeme hladké cesto a necháme asi hodinu odpočinúť. Cesto potom rozdelíme na 5 dielov. Jednotlivé diely rozvaľkáme, potrieme plnkou a zatočíme. Pozdĺžne poukladáme na plech, potrieme žĺtkom, necháme ich vysušiť. Po zaschnutí žĺtka natrieme závinu ešte raz, popicháme vidličkou a dáme upiecť. Tento závin sa dá výborne uschovať aj v mrazničke pre nečakané návštevy. Miesto orechovej plnky môžeme dať aj makovú. Do maku nazabudneme prímliet 3-4 klinčeky pre vôňu "ako u starej mamy".

Ovocné trubičky

Suroviny:

230 g múky, 1/4 lyžičky škorice, 90 g mäkkého masla alebo margarínu Helia, kôra z 1/2 citróna, 1 lyžica citrónovej šťavy, 2 - 4 lyžice vody, 1 balíček vanilínového cukru B.M.Kávoviny

Plnka:

150 g sušených fig, 150 g sušených marhúľ 100 g kandizovaného citróna, 50 g sekaných mandlí, 25 ml brandy

Okrem toho:

200 g marhuľového džemu, 50 g jemného kryštálového cukru, 1/4 lyžičky škorice

Postup:

Najprv si pripravíme plnku a to tak, že zmiešame nadrobno nakrájané figy, marhule, citrón, mandle a brandy. Nádobu s masou zakryjeme a necháme cez noc odležať. Cesto si pripravíme z múky, škorice, masla, citrónovej kôry, citrónovej šťavy, vody a vanilínového cukru. Vyformujeme z neho guľu a zakrytú necháme v chlade 1 hodinu odležať. Cesto vyvaľkáme na 3-4 mm hrúbku a vykrajujeme kruhy s priemerom asi 5 cm, ktoré ešte formujeme do oválneho tvaru. Na každý ovál dáme trochu plnky a zvinieme ho do rolky. Marmeládu roztopíme v hrnci, potierame ňou trubičky a nakoniec ich posypeme so škoricom zmiešanou s cukrom. Pečieme na plechu vystlatom papierom na pečenie asi 15-20 minút pri teplote 180 °C.

Ovsené guľky

Suroviny:

100 g ovsených vločiek, 100 g práškového cukru, 80 g margarínu Helia, 2 lyžice piškótovej strúhanky, 2 lyžice rumu, na obalovanie kakao a piškótová strúhanka, kandizované ovocie na ozdobu

Postup:

Ovsené vločky nasucho opražíme, pomelieme na mäsovom mlynčeku alebo rozmixujeme a po vychladnutí spolu so strúhankou vmiesime do dobre rozšľahaného tuku s cukrom a rumom. Z masy urobíme guľky, ktoré obalíme v kakau pomiešanom so strúhankou. Ozdobíme kúskom kandizovaného ananásu, marhule a pod.

Plnené košíčky

Suroviny:

17,5 dag hladké mouky, 1 žltouk, 5 dag cukru, 7,5 dag masla, 1 lžice mléka

náplň:

5 dag masla, 5 dag cukru, 2 lžice rumu, 5 dag mleté ořechů

Postup:

Suroviny spojíme. Vymažeme košíčky a naplníme košíčky, pečeme ve vyhřáté troubě, upečené necháme trochu vychladit a pak vyklepneme s formiček naplníme náplní, polijeme čokoládou domácí a na horu dáme lískový ořech.

Snehové ozdoby na stromček

Suroviny:

5 bielok, 200 g kryštálového cukru a 150 g práškového cukru, 1 PL citrónovej šťavy

Postup:

Bielka dotuha vyšľaháme, postupne zašľaháme kryštálová a práškový cukor a nakoniec citrónovú šťavu. Bielková pena musí byť pevná. Šľaháme 10 - 15 minút. Penou naplníme cukrárske vrečko s ozdobnou špičkou a striekame kolieska, srdiečka alebo hviezdičky. Plech natenko potrieme stuženým pokrmovým tukom CERA a predznačíme vzory pohárom alebo vykrajovačkami, ktoré sme predtým namočili do múky. Sušíme pri teplote 80 - 100 °C 1 - 1,5 hod. (dvierka rúry necháme pootvorené). Ak sa penové pečivo

dobře odlepi, je usušené. Bielkovú penu môžeme prifarbovať potravinárskymi farbivami, poprípade máčať v čokoláde.

Smotanové tyčinky

Suroviny:

400 g hladkej múky, 250 g mäkkého tuku/Hera..., 150 g kyslej smotany , práškový cukor naobaľovanie.

Postup:

Z múky, tuku a smotany vypracujeme cesto a necháme v chlade asi hodinu (čím dlhšie, tým lepšie). Cesto rozvaľkáme na plát hrubý asi 1/2 cm, posypeme práškovým cukrom. Radielkom na pirohy režeme úzke tyčinky. Na plechu, ktorý nemusíme namastiť, pečieme asi 15 minút (akonáhle "vyskočia" sú hotové). Ešte teplé obaľujeme v práškovom cukre. Môžu postáť v uzavretej krabici i 4 týždne.

Škoricové hviezdičky a trojuholníky

Suroviny:

140 g masla, 200 g pr. cukru, 250 g hl. múky, 40 g lúpaných liesk. orieškov, 1 celé vajce, 1/2 ČL škorice, šťava a kôra z 1 citróna

Postup:

Múku s maslom, vajcom, cukrom, škoricom, citr. šťavou a kôrou dobre spracujeme. Vyvaľkáme a vykrajujeme hviezdičky a trojuholníky. Potrieme ich rozšľ. vajcom, posypeme liesk. orieškami, uložíme na plech a upečieme vo vopred vyhr. rúre doružova.

Šohajky

Suroviny:

5 dag 100 % tuk, 12,5 dag cukru, 7,5 dag orechy, 1/2 dl rumu, 1/2 dl mléka

Postup:

Vše se uvaří ve vodní lázni. Dávame do papírových košíčků, polijeme čokoládou a na horu dáme púľku orechu.

Šuhajdy

Suroviny:

Ivu, 100 g kaka, 200 g práškového cukur, 100 g orechov, nakladané višne bez kôstok, griotku, 3 dl mlieka, 0,5 dl rumu a papierové košíčky.

Postup:

Vo vodnom kúpeľi rozpustíte Ivu s kakaom. Polovicu dávky nalejte do papierových košíčkov, do košíčka vložte višňu namočenú v griotke. Druhú polovicu masy zmiešajte s cukrom, orechami, rumom a mliekom a za stáleho miešania varte ešte niekoľko minút. Nalejte do košíčkov, nechajte vychladnúť a odložte stuhnúť do chladničky.

Vanilkové rohlíčky

Suroviny:

10 dag hladká mouka, 8 dag másla, 4 dag orechy, 3 dag cukru, 1 vanilkový cukr

Postup:

Suroviny zpracujeme. Vytvarujeme rohlíčky, pečeme v mírné troubě. Teplé obalujeme v cukru smíchaném s vanilkovým cukrem.

Vanilkové rožky

Suroviny:

1 van. cukor, 75 g pr. cukru, 150 g očistených a jemne pomletých mandlí, 200 g múky, 200 g masla. Pr. cukor a van. cukor na obalenie

Postup:

Z cukru, mandlí, múky, masla spracujeme cesto. Necháme 1 hod. chladnúť. Rozdelíme ho na niekoľko častí, vyvaľkáme na tenké váľky, narežeme na kúsky a formujeme rožky. Dáme ich na plech pokrytý papierom a pečieme pri 180 °C asi 10 minút. Obaľujeme v cukre.

Vanilkové rožky s orechami

Suroviny:

250 g hrubej múky, 200 g masla, 70 g mletých orechov, 50 g vanilínového cukru, 1 vajce, 30 g práškového cukru

Postup:

Do preosiatej múky rozmrvieme maslo, pridáme vanilínový cukor, mleté orechy, vajce a cukor. Vypracujeme cesto, z ktorého urobíme na doske šúlok. Rozkrájame ho na kúsky a tie vyformujeme do podoby rožtekov. Uložíme na plech, upečieme a potom obalíme vo vanilínovom cukre.

Vánoční košíčky (Miládky)

Suroviny:

Těsto:

25 dag hladké mouky, 12,5 dag másla, 5 dag oloup.mandlí, 5 dag moučk.cukru, 3 ks žloutku, trochu citron.kúry

1. krém:

12,5 dag másla, 10 dag cukru, 2 ks žloutku, trochu zavařeniny, (tento krém na dno košíčku)

2.krém

14 dag spař.mandlí, 14 dag moučk.cukru, trochu studené vody, trochu rumu, (trochu řidší)

Postup:

Do upečeného košíčku dám trochu 1.krému, potom více 2.krému a polít čokoládou, navrch kousek mandle nebo ořechu. Čokoládu na vaření rozpustím ve vodní lázni a přidám kousek másla, aby netuhla.

Vánoční pracny

Suroviny:

130 g hladké mouky, 150 g másla, 120 g prášk.cukru, 70 g strouhaných ořechů, 1 vejce, 3 velké lžíce kaka, špetka drceného hřebíčku a skořice

Postup:

Na vál si prosijeme mouku, cukr a rozdrobíme maslo, přidáme ostatní suroviny (drceného hřebíčku a skořice opravdu velmi málo, asi tak na špičku nože) a vypracujeme těsto. POZOR - toto těsto je velmi měkké a mazlavé, ale to je jeho správná konzistence, takže se nenechte odradit hmotou, která se Vám rádně lepí na ruce. Dobře propracovanou hmotu nakupte na talíř a nechte v chladnu odležet do druhého dne.

Potom tvořte z těsta malé kuličky, které zlehka obalte v hladké mouce a rozetřete do formiček. Formičky dejte na plech, upečte a ještě horké obalujte v moučkovém cukru smíchaným s vanilkovým.

Vánoční rohlíčky

Suroviny pro 40 porcí:

25 dag hladké mouky, 17 dag tuku, 2,5 dag droždí, 4 - 5 lžic mléka, špetka soli

Postup:

Všechny ingredience zpracujeme v těsto, které dáme do igelitového sáčku, pořádně zavážeme a necháme vykynout pod studenou vodou asi 2 hodiny. Následně vykrajujeme rohlíčky a upečeme. Opečené obalujeme v cukru nebo v soli a kmínu.

Velikonoční perníčky (i vánoční) - bezlepkový recept

Suroviny:

25 - 30 dag hladké bezlep. mouky (Mantler, Promix-Uni), 12 dag prášk. cukru, 5 dag rozpuštěného másla (Hery), 2 vejce, 2 lž. medu, 1 rovná káv. lž. jedlé sody, 1/4 káv. lž. mleté skořice, korení : 1 rovná káv. lž. (asi 3 hřebíčky, 1 pepř, 1 nové korení, badyán, fenykl - roztlouct), 1 bílek

Poleva:

1 bílek, citrón (jen pár kapek), 20 dag prášk. cukru, Solamyl (jen na špičku nože), 1 mikrotenový sáček

Postup:

Na vále zpracujeme cesto, ktoré necháme minimálne jeden den v lednici odležet (lépe i déle). Potom ho vyválíme a vykrajujeme velikonoční nebo vánoční vzory, které klademe na plech vyložený papírem na pečení. Pečeme ve vyhráté troubě (asi při 160 °C). Po vytažení ještě teplé perníčky potřeme vajíčkem. Po vychladnutí je sejmeme z plechu a zdobíme bílkovou polevou. Vše dohromady dlouho mícháme. Potom polevu dáme do mikroténového sáčku, odstrihneme rúžek (málo), polevu protlačujeme a zároveň zdobíme perníčky.

Vianočné buchty

Suroviny a postup:

Pripravíme kysnuté cesto - bežne ako na koláče. Predtým si uvaríme vo vode s trochou škoricie sušenej slivky. Slivky balíme do nakysnutého cesta tak, aby vznikli malé buchtičky, ktoré kladieme na plech, pričom ich jednotlivo masťme, aby sa pri pečení nezlepili. Pozor, slivky musia byť pri plnení do cesta už vychladnuté. Pri tejto práci dodržiavame bežné zásady platné pri pečení koláčov z kysnutého cesta. Buchtičky po upečení necháme vychladnúť. Potom si namelieme maku, zmiešame ho s práškovým a vanilkovým cukrom. Vlačnú vodu osladíme medom. Každú buchtičku do nej namočíme a obalíme makom. Ukladáme na misu, v ktorej budeme buchtičky servírovať. Pred servírovaním môžeme zľahka pokvapkať medom a roztopeným maslom.

Vianočné medovníčky 1

Suroviny:

1200 g hladkej múky, 750 g práškového cukru, 6 vajec, 2 žĺtky, 250 g medu, 80 g rozpusteného tuku, kôru z dvoch citrónov, 2 lyžičky sódy bikarbóny, 2 lyžice kakaa, za hrst' mletých orechov.

Postup:

Múku, cukor, postrúhanú kôru, sódu bikarbónu, kakao, mleté orechy vymiešame. Pridáme rozšľahané vajcia, rozpustený tuk a med. Dobré vypracujeme a zabalíme do mikroténového vrecúška. Odložíme na 24 hodín. Z cesta postupne odoberáme vyvaľkáme, povykrajujeme a upečieme.

Vianočné medovníčky 2

Suroviny:

200 g masla, 500 g medu, 250 g krupicového cukru, 1 balíček medovníkového korenia, 15 g kakaového prášku, 1200 g hladkej múky, 1 balíček prášku do pečiva, štipka soli, 2 vajcia, na polevu 2 bielka, 300 g práškového cukru, červené, žlté, modré potravinárske farbivo, maslo na vymastenie plechu

Postup:

Maslo, med, cukor, medovníkové korenie a kakao vložíme do hrnca, pri miernej teplote za stáleho miešania privedieme do varu a necháme vychladnúť. Múku s práškom do pečiva preosejeme, pridáme soľ, vajcia a zmiešame s medovou masou. Najprv všetko dobre zamiešame varechou, potom na pomúčenej doske vypracujeme na hladké cesto. Vytvarujeme bochník, zabalíme do alobalu a necháme cez noc odpočívať. Plech vymastíme maslom. Cesto rozvaľkáme na pomúčenej doske na hrúbku 4 mm, vykrajujeme rôzne tvary a pečieme 15 minút v rúre pri teplote 200 °C. Upečené medovníčky necháme vychladnúť. Bielka vyšľaháme na tuhý sneh a pritom pomaly pridávame toľko práškového cukru, aby vznikla hustá poleva vhodná na striekanie ozdôb. Polevu rozdelíme do troch nádob a každú zafarbíme inou farbou. Z pergamenového papiera urobíme kornúťky, naplníme polevou, rožtek odstrihneme a ozdobíme medovníčky.

Vianočné oblátky (trubičky)

Suroviny:

1/2 kg hladkej múky, 1 - 2 žĺtky, 50 g rozpusteného tuku (Palmarin, Hera a pod.), 1 vrecúško vanilkového cukru, trošku mletej škoricie, 1 PL medu, práškový cukor podľa chuti, 1/2 l mlieka

Postup:

Vypracujeme redšie cesto, z ktorého po troške lejeme na rozpálené železka. Pečieme nad plameňom. Oblátky môžeme nechať rovné, alebo ešte horúce skrútime.

Vianočný d'atlový náky

Suroviny:

datle, mlieko, maslo, práškový cukor, vajce, polohrubú múku, sódu bikarbónu, škoricu, orechy, banány.
Na polevu:
kryštalový cukor, vodu, šľahačkovú smotanu.

Postup:

Datle posekáme a varíme v mlieku do zmäknutia. Po vychladnutí primiešame sódu, maslo, cukor, vajce a vymiešame na hladký krém. Pridáme múku, škoricu, orechy, banány. Zmes vylejeme do vymastenej a vysypanej formy a dáme piecť. Z cukru a vody pripravíme karamel. Keď je už hustý a hnedý, pridáme 4 lyžice vody a smotanu. Necháme prevrieť a za stáleho miešania schladíme na teplotu asi 35 ° Celzia. Polevu nalejeme na upečený nákyk.

Výborné mäkké medovníčky

Suroviny:

1000 g hladkej múky, 400 g práškového cukru, 400 g medu, 4 stredne veľké vajíčka, 2 lyžičky sódy bikarbóny, 3 lyžice medovníkových korenín (z dávky má byť 1,5 lyžice škorice, nepatrné množstvo badiánu, rovnomerné množstvo anízu, klinčekov a feniklu - spolu 1,5 lyžice)

Postup:

Múku zmiešame s cukrom, sódou bikarbónou a preosiatymi koreninami a celé preosejeme. V zmesi urobíme jamku, prilejeme tekutý med a rozšľahané vajíčka. Vypracujeme cesto, vložíme ho do nádoby najlepšie z jenského skla a prikryté necháme zrieť najmenej 2 dni. Potom ho na pomúčenej doske premiesime a rozvaľkáme na potrebnú hrúbku: na menšie tvary stačí hrúbka 2-3 mm, na väčšie tvary je potrebná hrúbka 3 - 4 mm. Medovníčky kladieme na plech potretý tukom Cera. Pečieme asi 10 minút pri teplote cca 200 °C.

Zázvorníky

Suroviny:

2 vajcia, 2 žĺtky, 250 g pr. cukru, 250 g hl. múky, 1 PL zázvoru

Postup:

Vajcia, žĺtky a pr. cukor vo vodnom kúpeli šľaháme, až zmes zhustne. Potom ju odstavíme a šľaháme do vychl. Po častiach pridáme hl. múku s mletým zázvorom. Dobre premieš., cesto zľahka rozvaľkáme na tenký plát, formičkou vykrojíme zázvorníky, dáme na vym. plech a necháme cez noc v chlade odpočívať. Na 2. deň v mierne vyhř. rúre pečieme do ružova. Majú mať povrch lesklý a vnútro duté.

Slané pečivo

Kanadské placky

Suroviny:

200 g hrubé mouky, 100 g kukuřičné mouky, 2 vejce, mořská sůl, voda, olej, jakýkoliv kyselý džem

Postup:

Mouku, vejce a vodu smíchame vytvoříme hladké testo jak na lívance, ale místo cukru osolíme. Upečeme tenké livanečky které potřeme džemem.

Jedná se o starý kanadský recept na vánoční placky.

Praclíky

Suroviny:

650 g hladkej múky, 350 g margarínu Palmarin, 1 vajíčko, 1,25 dl šľahačky, soľ podľa chuti, na potieranie žĺtok, na posýpku syr alebo rasca

Postup:

Z prísad vymiesime cesto, vyvaľkáme ho na hrúbku 5 mm, potrieme žĺtkom, posypeme posýpkou a pokrájame na 5 mm široké a 8 cm dlhé paličky. Vyformujeme ich do tvaru praclíkov a ukladáme na suchý plech. Pečieme doružova.

Slané tyčinky

Suroviny:

250 g varených zemiakov, 250 g hladkej múky, 250 g masla, 2 žĺtky, 1/2 balíčka kypriaceho prášku, 1 žĺtok na potretie, soľ a rasca

Postup:

Uvarené zemiaky prelisujeme, pridáme múky, maslo, žĺtky, kypriaci prášok a trochu soli. Na doske spracujeme cesto, ktoré necháme 10 - 15 minút postáť, potom ho rozvaľkáme na hrúbku asi 5 milimetrov, pokrájame na širšie tyčinky, dáme na vymastený plech, potrieme rozšľahaným žĺtkom, posypeme rascou a soľou. Pečieme v stredne teplej rúre.

Syrové tyčinky

Suroviny:

250 g pol. múky, 250 g masla, 250 g ementálu, 1 vajce, soľ, žĺtok, rasca a soľ na posypanie

Postup:

Zmäknuté maslo dobre rozmiešame s múkou, pridáme najemno postrúhaný ementál, soľ, vajce a vypracujeme cesto. Na pomúčenej doske ho rozvaľkáme a vykrajujeme tyčinky alebo kolieska, ktoré ukladáme na plech. Každú tyčinku potrieme rozšľahaným žĺtkom, osolíme, posypeme rascou a upečieme vo vopred vyhř. rúre do zlata.

Škvarkové pagáčiky

Suroviny:

200 zomletých škvariet, 350 g hl. múky, 1 l mlieka, 20 g droždia, 2 žĺtky, 2 PL smotany, soľ

Postup:

Zomleté škvarky zmiešame s múkou, soľou, droždím rozpusteným v mlieku, žĺtkami a smotanou na hladké cesto. Vyvaľkáme ho na pomúčenej doske, 4 x preložíme a odložíme na 30 minút vykysnúť. Potom ho vyvaľkáme asi na 2 cm hrúbku a formičkou vykrajujeme pagáčiky. Po povrchu urobíme nožom mriežku a poukladáme ich na plech. Odložíme ešte na teplé miesto vykysnúť, potrieme rozšľahaným vajcom a upečieme vo vopred vyhřiatej rúre.

Zemiaková roláda

Suroviny:

120 g uvarených zemiakov, 120 g masla alebo margarínu Helia, 120 g polohrubej výberovej múky, 1/2 lyžičky karí korenia, na natieranie 1 žĺtok

plnka:

150 g šunky, 30 g masla, 1 vajíčko

Postup:

Šunku najemno zomelieme a zmiešame s mäkkým maslom a vajíčkom. Zemiaky uvaríme v slanej vode, pretrieme cez sitko, pridáme ostatné prísady a vypracujeme hladké cesto. Vyvaľkáme ho na hrúbku 10 mm, potrieme šunkou a stočíme. Vrch potrieme žĺtkom, položíme na vymastený plech a pečieme pri teplote 200 °C. Podávame teplé.

Zemiakové tyčinky

Suroviny:

250 g nastrúhaných varených zemiakov, 250 g polohrubej múky, 40 g škrobovej múčky Solamyl, 2 tavené syry, 1 vajíčko, 70 g margarínu Palmarin, 20 g sódy bikarbóny

Postup:

Zemiaky uvaríme v šupke a očistíme. Na druhý deň ich postrúhame, osolíme, pridáme múku premiešanú so Solamylom a sódou bikarbónou, postrúhaný tuk a syr. Vypracujeme tuhé cesto, hneď ho rozvaľkáme (aby nezredlo), nakrájame na tyčinky a upečieme doružova.

Nápoje

Hriatô

Suroviny:

kryštálový cukor, mleté čierne korenie, zázvor, kačací tuk, domáca pálenka, voda

Postup:

V 2 dl vody rozpustíme 2 PL cukru, 1 PL kačacieho tuku. Po zovretí pridáme 4 dl domácej pálenky, štipku mletého korenia a zázvoru.

Jablčno-medový nápoj

Suroviny:

500 g jablák, 2 dl studenej sódočky, 1 dl vody, 3 - 4 lyžice medu, 1 vanilkový cukor, šťava z 1 citróna, šumivé víno

Postup:

Očistené jablká rozmixujeme so sódočkou, pridáme vo vode rozpustený med, vanilkový cukor a citrónovú šťavu. Znovu premixujeme a konečnú hustotu zmesi upravíme doliatím chladeného šumivého vína.

Medové mlieko s banánom

Suroviny:

50 g medu, 1 banán, 1 dl mrkvovej šťavy, 5 dl mlieka

Postup:

Olúpaný banán pokrájame, pridáme mrkvovú šťavu, v troche vlažného mlieka rozpustený med, premiešame a necháme postáť. Dolejeme studeným mliekom a rozmixujeme.

Medové mlieko s pomarančovou príchuťou

Suroviny:

60 g medu, šťava z 1 pomaranča, šťava z 1/2 citróna, 5 dl chladeného mlieka

Postup:

Med rozpustíme v troške teplého mlieka, vylejeme do studeného mlieka, pridáme šťavy a elektrickým šľahačom vyšľaháme.

Medový jogurt s marhuľami

Suroviny:

40 g medu, 1 téglík bieleho jogurtu, 1,5 dl mlieka, 2 lyžice marhuľového pretlaku alebo 4 zrelé marhule, 1 lyžica ovsených vločiek

Postup:

Do mixéra dáme najskôr jogurt, mlieko, marhuľový pretlak alebo marhule, vločky a mixujeme. Med prilievame počas mixovania. Vločky môžeme vopred zomlieť na mäsovom mlynčeku.

Medový koktail

Suroviny:

4 dl mlieka, 1 vajce, 100 g medu, potlčený ľad

Postup:

Prevarené studené mlieko, vajce a med dobre vyšľaháme. Potom pridáme nadrobno potľčený ľad a ešte raz spolu vyšľaháme.

Postupimský punč

Suroviny:

300 g cukru, fľaša rýnskeho bieleho vína, 1/4 l rumu, 6 lyžíc citrónovej šťavy

Postup:

Cukor nasypeme do 1/2 l vody a prevaríme. Prilejeme biele víno, ale už nevaríme. Rum zohrejeme, zapálime a dolejeme k punču. Pridáme prefiltrovanú citrónovú šťavu, punč dochutíme a podávame horúci. Vhodná príloha: Jemné krehké pečivo, čerstvé oblátky.

Silvestrovský punč

Suroviny:

2 a 1/2 dl bieleho vína, 2 a 1/2 červeného vína, 2 a 1/2 dl vody, 5 cl vodky, 2 cl citrónovej šťavy, 120 g kryštálového cukru

Postup:

Cukor rozpustíme v teplej vode, pridáme biele a červené víno a prudko zahrejeme. Nakoniec pridáme vodku a šťavu z citróna. Podávame v nahriatych pohároch.

Čajový grog

Suroviny:

1,2 dl červeného vína prevareného so škoricou, 0,5 dl cukrového sirupu (asi 20 g cukru), 1,2 dl slabého čaju, z 1/2 citróna šťava, 0,8 cl rumu

Postup:

Do menšieho hrnca nalejeme škoricové víno, cukrový sirup, čaj, spolu privedieme do varu, odstavíme a dochutíme citrónovou šťavou a cukrom. Ešte horúci grog nalejeme do nahriatych pohárov, dolejeme rumom a podávame v pohároch s kovovou objímkou a lyžičkou.

Vánoční koktejl

Suroviny:

2 cl brandy, 2 cl vodky, 1 cl pomerančové šťavy, 2 cl červeného wermutu, kolečko pomeranče, 2 kostky ledu, lžička moučkového cukru

Postup:

Do šejkru vložíme kostky ledu, cukr vlijeme ostatní. Dobře protřeseme a nalijeme do sklenky. Ozdobíme kolečkem pomeranče.

Vánoční punč 1

Suroviny:

0,2 dl ginu, 0,2 dl rumu, 0,2 dl broskvové vodky, 0,5 dl bílého vína, 1 dl vody, 2 lžičky cukru, 1 ks celé skořice

Postup:

Vše vlijeme do většího poháru, přidáme cukr a skořici, zalijeme vroucí vodou, necháme krátce vyluhovat a horké podáváme.

Vianočný punč 2

Suroviny:

1/2 l ruského čaju, 200 g cukru, 1/2 l bieleho vína, kôra z polovice pomaranča a z polovice citróna, 3 klinčeky, kúsok celej škoric, šťava z dvoch pomarančov a dvoch citrónov, 2 dl rumu, 1/2 dl koňaku.

Postup:

Do horúceho čaju zamiešame cukor. Vo víne uvaríme kôru z pomaranča a citróna, klinčeky, škoricu a zmiešame s čajom. Pridáme šťavu z pomarančov a citrónov, rum a koňak. Podávame horúce v širokých pohároch.