

VÁNOČNÍ KUCHARKA

Okomentoval(a): [a1]: js-titul: Calibri, velikost 48, zarovnání na střed, mezery: 300 b. před, jednoduché řádkování, všechna písmena velká

OBSAH

| | |
|--|---|
| 1. Sladké cukroví..... | 3 |
| 1.1. Vánoční skořicové mini muffins | 3 |
| 1.2. Lískové oříšky v těstě..... | 3 |
| 1.3. Kokosové rohlíčky..... | 4 |
| 1.4. Ořechové řezy se žloutkovou polevou | 4 |
| 1.5. Důlkové koláčky..... | 4 |
| 2. Slané pečivo..... | 6 |
| 2.1. Plněné rohlíčky | 6 |
| 2.2. Pikantní preclíky | 6 |
| 2.3. Banán v česnekovém obalu | 6 |
| 2.4. Rohlíčky z listkového těsta | 7 |
| 2.5. Slané terčíky | 7 |
| 3. Pokrmy..... | 8 |
| 3.1. Krkonošské kyselo | 8 |
| 3.2. Kapr s jogurtem | 8 |
| 3.3. Kuře trochu jinak | 8 |
| 3.4. Králík..... | 8 |
| 3.5. Plátky v alobalu (pro každého samostatná porce) | 9 |

Okomentoval(a): [a2]: js-obsah: Calibri, velikost 24, zarovnání vlevo, mezery: 3 b. za, jednoduché řádkování, svázat s následujícím, vložit konec stránky před, všechna písmena velká

1. Sladké cukroví

1.1. Vánoční skořicové mini muffins

Přísady a příprava pro cca 20 ks mini muffins:

- 1 1/2 hrnku polohrubé mouky (hrnek = klasický, 250 ml)
- 1/2 hrnku cukru
- 2 čajové lžičky prášku do pečení
- 1/2 čajové lžičky soli
- 1/2 čajové lžičky drceného muškátového oříšku
- 1/2 čajové lžičky nového koření
- 1 vajíčko, lehce našlehané
- 1/2 hrnku smetany (nebo mléka)
- 1/3 hrnku rozeřtátého másla

Náplň:

Nastrouhaná dvě větší jablka, promíchaná s cukrem a skořicí. Případně kapkou rumu.

Zdobení:

- 2 polévkové lžíce cukru
- 1/2 čajové lžičky mleté skořice
- 1/4 hrnu rozeřtátého másla

Ve velké míse promícháme mouku, cukr, prášek do pečení, sůl, muškátový oříšek a nové koření. Dále přidáme lehce našlehané vajíčko, smetanu a rozeřtáté máslo a celé dobře promícháme. Mícháme do té doby, než se ze všech promíchaných přísad stane jemná hmota. Formičky na muffiny vymažeme máslem a plníme je do 2/3 (těsto v troubě nakyne). Případně plníme do papírových mini formiček, které se nevymazávají. Po naplnění těstem do každé formičky přidáme necelou čajovou lžičku umíchané jablečné hmoty (lžičku s náplní ponoříme do těsta, podobně jako u přípravy mramorové bábovky)

Pečeme při max. teplotě asi tak 15-20 minut (průběžně můžeme testovat špejlí, zda nejsou upečené dříve).

Následuje zdobení. Upečené muffiny potřeme rozeřtátým (horkým) máslem a posypeme cukrem ze skořicí a necháme vychladnout.

Pozn. Nemusí se plnit pouze do mini forem, samozřejmě lze použít tradiční velikost formiček, ale finální počet ks pak bude menší

1.2. Lískové oříšky v těstě

Ingredience:

- 250 g hladké mouky
- 150 g másla
- 20 g cukru moučka
- 1 vanilinový cukr
- 1 žloutek

Postup přípravy:

Vše smícháme, zpracujeme v hladké těsto, do kterého balíme lísková jádra. Po upečení obalíme v moučkovém cukru.

Okomentoval(a): [a3]: js-nadpis-1-urovne: Calibri, velikost 24, zarovnání vlevo, mezery: 3 b. za, jednoduché řádkování, svázat s následujícím, vložit konec stránky před, předsazení 1 cm, víceúrovňové číslování

Okomentoval(a): [a4]: js-nadpis-2-urovne: Calibri, velikost 18, zarovnání vlevo, mezery: 3 b. před i za, jednoduché řádkování, svázat s následujícím, předsazení 1 cm, víceúrovňové číslování

Okomentoval(a): [a5]: js-odrazky: styl založený na js-odstavec, aktivovat odrážky, nepřidávat mezeru mezi odstavce se stejným stylem

Okomentoval(a): [a6]: js-odstavec-nadpis: styl založený na js-odstavec, Calibri, velikost 12, tučně, mezery: 3 b. před i za, šedé podbarvení

Okomentoval(a): [a7]: js-odstavec: Palatino Linotype, velikost 11, zarovnání do bloku, mezery: 6 b. za, jednoduché řádkování,