

# VÁNOČNÍ KUCHARKA

# 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 lístkového 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

# 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 rozehrátého 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 rozehrátého másla

Ve velké míse promícháme mouku, cukr, prášek do pečení, sůl, muškátový oříšek a nové koření. Dále přidáme lehce našlehané vajíčko, smetanu a rozehráté 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 rozehrátým (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.

## 1.3. Kokosové rohlíčky

### Připravíme si:

- 250 g mletého cukru
- 125 g másla /Sluna/
- 125 g kokosu
- 100 g polohrubé mouky
- 1 malou lžičku prášku do pečiva Dr. Oetker

### Postup:

Vše zpracujeme v těsto, nelekněte se, že se trochu drobí, nevadí to. Necháme aspoň 1 hod odpočinout a potom plníme formičky na rohlíčky. Nemastíme je ani nevysypáváme! Dáváme jen trochu těsta, protože se v troubě krásně nafoukne a uvnitř jsou pak duté. Pečeme je v horké troubě - 200°C do zlatava. Hned teplé je opatrně vyklepneme, jdou pěkně ven. Po vychladnutí rožky máčíme v čokoládové polevě z 1 rozpuštěné čokolády – tyčinky Ledové kaštiny a 50 g ztuženého tuku /Iva, Lukana/

## 1.4. Ořechové řezy se žloutkovou polevou

### Ingredience:

- 6 bílků
- 28 dkg pískového cukru
- 30 dkg jemně mletých vlašských ořechů
- 14 dkg výběrové polohrubé mouky
- 28 dkg rozpuštěného vlašného tuku /Smetol, Sluna/

### Příprava:

V šlehači ušleháme vaječné bílky s pískovým cukrem, přidáme jemně mleté vlašské ořechy, výběrovou polohrubou mouku a jemně vmícháme rozpuštěný vlašný tuk. Pečeme na vymaštěném a vysypaném plechu v předehřáté troubě /180°C/ do světle hněda. Hned horké polejeme žloutkovou polevou a zdobíme ořechy. Po zchladnutí udělá poleva křupavou křustu, proto krájíme nožem namočeným do horké vody.

### Žloutková poleva:

6 žloutků ušleháme s 28 dkg pískového cukru

## 1.5. Důlkové koláčky

### Ingredience:

- 10 dkg změkklého másla
- 10 dkg sádla
- 10 dkg moučkového cukru
- 2 žloutky
- 30 dkg hladké mouky

**Postup:**

10 dkg změkklého másla, 10 dkg sádla a 10 dkg moučkového cukru třeme ve šlehači do pěny, přidáme 2 žloutky a vyšleháme. Na vál prosejeme 30 dkg hladké mouky přidáme žloutkovou směs rychle zpracujeme v těsto. Dáme na 1/2 hodinky odpočinou do chladna. Potom tvoříme malé kuličky, druhým koncem vařečky uděláme důlky. Koláčky potřeme rozšlehaným vajíčkem a omočíme v jemně strouhaných ořechách a důlky plníme marmeládou, nejlépe rybízovou. Naskládáme na plech na pečící papír a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Vychladlé koláčky pocukrujeme

## 2. Slané pečivo

### 2.1. Plněné rohlíčky

#### Ingredience

- ½ kg hladké mouky
- ½ droždí
- 1 lžička soli
- ¼ l vody
- 1 ½ dcl oleje

#### Postup

Těsto zaděláme a necháme kynout, potom rozdělíme na 6 bochánků a každý rozválíme na velikost talíře.

Plníme uzeným masem, salámem nebo šunkou, můžeme přidat i tvrdý sýr (pozor, aby byl rohlíček dobře zabalen a sýr nekoukal ven). Zabalíme do tvaru rohlíčků. Hotové rohlíčky potíráme vajíčkem, posypeme kmínem a solí.

Po upečení potíráme teplé rohlíčky olejem.

### 2.2. Pikantní preclíky

#### Ingredience

- 15 dkg hladké mouky
- 5 dkg solamylu
- 10 dkg tuku
- 8 dkg nastrohaného sýra
- ½ lžičky prášku do pečiva
- ½ lžička kysané smetany
- 1 žloutek
- sůl

#### Postup

Zaděláme těsto a necháme hodinu odpočinout. Z těsta uděláme válec, krájíme plátky a tvoříme preclíčky.

Potřeme žloutkem. Sypeme solí, kmínem, mákem nebo sezamovými semínky.

Pečeme do zlatova.

### 2.3. Banán v česnekovém obalu

#### Ingredience:

- banán
- česnek
- vejce
- hladká mouka
- mléko

- olej
- mletý koriandr
- bílý pepř
- sůl

#### **Postup:**

Z mléka, vajec, hladké mouky, prolisovaného česneku a koření připravíme husté těstíčko a necháme chvíli odležet. Banány oloupeme a nakrájíme na silnější kolečka. Obalíme v připraveném těstíčku a na oleji vysmažujeme dozlatova. Podáváme teplé.

## 2.4. Rohlíčky z lístkového těsta

#### **Postup:**

Balíček lístkového těsta rozdělíme na tři dílky, z každého vyválíme plát, který rozdělíme na čtverečky o velikosti 5x5 (mohou být i větší, ale ne moc). Do čtverečku přes roh dáme půl plátku šunkového salámu, plátek (nebo 2) pikantního paprikového salámu. Rohlíček zabalíme opět přes roh, potřeme rozšlehaným vejcem, posypeme solí a kmínem. Upečeme. Lze podávat teplé i studené. Z lístkového těsta je asi 40 ks podle velikosti rohlíčků.

## 2.5. Slané terčíky

#### **Ingredience:**

- listové těsto
- měkký salám příp. může být i trvanlivý
- plátkový sýr
- koření
- sůl
- vejce

#### **Postup:**

Listové těsto rozdělíme na 2 části, které rozválíme, poklademe po celé ploše salámem, pak sýrem, osolíme a lehce posypeme kořením (hodí se grilovací koření, koření gyros, barbecue apod.). Vše srolujeme a z vzniklého válečku krájíme 1/2 cm kolečka, která položíme na plech vyložený peč. papírem, potřeme je rozšlehaným vajíčkem a pečeme do zlatova. Výborná mňamka k vínku.

## 3. Pokrmy

### 3.1. Krkonošské kyselo

#### Ingredience:

- 1 větší cibule
- domácí sádlo-lžíce
- 2 větší hrsti sušených hub-hřiby
- 3 vejce na usmažení
- 10 dkg chlebového kvasu
- 3 velké brambory

#### Postup:

Jemně nakrájenou cibulku zpěníme na sádle. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, houby a zalijeme vodou. Necháme vařit až brambory a houby změkknou. Pak přidáme rozmíchaný kvas, opatrně 15 minut povaříme. Hustotu ředíme opět vodou. Nakonec přidáme smažená vejce. Na vánoční oběd polévka úplně postačí. Přeji dobrou chuť.

### 3.2. Kapr s jogurtem

#### Rozpis:

- ½ Kapra
- Mouka
- Paprika
- Rybí koření
- Sůl
- ½ kg bílého jogurtu
- Mandle

#### Postup:

Vykostěné porce kapra obalíme v mouce s kořením, paprika, rybí koření a sůl. Vložíme do zapékačké misky, zalijeme ½ kg jogurtu a poklademe nasekanými mandlemi. Zapékáme asi 20-30 minut. Jako přílohu doporučuji vařené brambory pro zachování dietního pokrmu. Jinak jsou samozřejmě výborné hranolky.

### 3.3. Kuře trochu jinak

#### Příprava:

rozporcované kuře (na menší kousky) osolíme, opepříme, obalíme v trojobalu (mouka, vejce, strouhánka), narovnáme do pekáče, zalijeme šlehačkou a pečeme v troubě do zlatova (180 stupňů asi 1 hod. i více podle vzhledu).

### 3.4. Králík

#### Příprava:

Naporcovaného králíka narovnáme do pekáčku, posolíme, opepříme, potřeme plnotučnou hořčicí (asi jedna polévková lžíce hořčice na jednu porci), pokryjeme bílým smetanovým jogurtem (1/2 kg balení), necháme v ledničce odložit do druhého dne a potom pečeme



v troubě. Podáváme s bramborem nebo s rýží. Stejně jde udělat plátky vepřového, kuřecího nebo kousky kuřete.

### 3.5. Plátky v alobalu (pro každého samostatná porce)

#### **Příprava:**

Alobal jemně omastíme, pokryjeme plátky anglické slaniny, nakrájenými syrovými bramborami. Osolíme, opeříme, přidáme plátek masa (kuřecí, vepřové), potřeme hořčicí, křenem, posypeme cibulkou nakrájenou na kolečka, překryjeme plátkem uzeného nebo anglickou. Alobal uzavřeme (vytvoříme jakousi kapsu), narovnáme na plech a pečeme v troubě při 180 stupních asi 1,5 hod. Každý má pak na talíři jednu alobalovou kapsu.