

RECEPTY Z TROUBELIC

Recepty uvedené v našem obecním kalendáři pro rok 2020

1.

KOLÁČKY – ŠKLEBÁČKY - Věra Poštulková

Na těsto budeme potřebovat:

1 kg polohrubé mouky, 1 Heru, 1 máslo, 2x kvasnice, 6 kostek cukru, 2 dcl vlažného mléka, 2 špetky soli, 3 vajíčka (+ 1 na potírání)

Na náplň: 3 tvarohy (nejlepší je kostka), cukr, brusinky nebo rozinky

Na namáčení: máslo, rum, vanilkový a moučkový cukr

Postup: V mouce uděláme důlek, do něj rozdrobíme kvasnice, nalejeme teplé mléko s cukrem a necháme 5 -10 min. vzkynout. Pak přidáme vše ostatní, zpracujeme těsto, necháme 20 min. odležet a děláme koláče. Těsto si rozdělíme vždy na čtyři díly a když to zopakujeme 3x, máme 64 koláčů. Do každého koláčku dáme tvarohovou náplň a 2 brusinky nebo rozinky. Kdo má rád, může dát náplň povidlovou nebo ořechovou. Na plech dáváme spojem nahoru a potřeme vajíčkem. Koláčky se mohou při pečení trochu „rozšklebit.“ Ještě teplé je namočíme do másla ochuceného rumem a pak do cukru (smíchaný moučkový a vanilkový).

2.

ŽIVÁŇSKÁ TROCHU JINAK - Antonie Píková

pro 6 osob si připravíme:

300 g hovězí nízký roštěnec

300 g vepřové kýty

300 g kuřecích prs

300 g kuřecích stehen bez kosti

300 g krůtí nebo králíčí

200 g anglické slaniny

150 g drůbežích jater

150 g žampionů

2 – 3 ks cibule

200 g kabanosu

olej na potřetí masa

pepř na steak (drcený) – dle chuti

sůl

1 dcl červeného vína

Postup: den dopředu nakrájíme maso na plátky (asi jako dlaň), potřeme olejem a dáme do lednice. Cibuli, anglickou, houby a kabanos nakrájíme na kousky. Druhý den maso osolíme a opeříme dle chuti, skládáme na sebe na tvrdý alobal, ze kterého zvednutím boků vytvoříme hlubší misku, aby šťáva nevytekla. Při vkládání masa začínáme anglickou slaninou, cibulí, hovězím masem, dále vepřové maso, játra, kuřecí a nakonec krůtí nebo králíčí. Každou vrstvu mas proložíme slaninou, cibulí a žampiony, nahoru dáme kabanos. Nalejeme deci červeného vína a pevně zabalíme alobalem, aby šťáva, která se z masa a vína vytvoří, nevytekla ven. Dáme na plech a pečeme v troubě na 200°C 2 hodiny. V létě lze péct venku na ohni. Jako příloha je vhodné tmavé pečivo, chléb, zelenina, hořčice, dip ze zakysané smetany a jogurtu.

3.

LIKÉR Z LEDOVÝCH KAŠTANŮ - Miroslava Mahdalová

250 ml šlehačky
1 SALKO (slazené = sladší likér)
3 ks čokolády Ledové kaštiny
4 kostičky hořké čokolády
½ l rumu

Do hrnce vylijeme šlehačku, přidáme čokoládu a „nalámané“ Ledové kaštiny. Za stálého míchání povaříme. Odstavíme z plotny. Necháme vychladnout, vlijeme SALKO a nakonec RUM. Řádně promícháme, aby konzistence likéru byla „hladká“. Z jedné dávky je cca 1 litr likéru.

ZÁZVOROVÝ LIKÉR – chřipka se vám vyhne!

Ingredience:

0,5 litru vodky
125 g medu (asi 6 polévkových lžic)
125 g čerstvě nastrohaného (nakrájeného) zázvoru
1 oloupaný a na plátky (kousky) nakrájený citron

Vše smícháme a necháme louhovat 3 dny - každý den protřepeme. Potom slijeme přes cedník zpět do láhve od vodky a večer užíváme malého panáka. Mírný zákal na dně lahve není na závadu, před užitím vždy protřepeme.

4.

SEDLÁCKÁ BÍDA - Anna Spurná

Suroviny:

4 středně velké brambory
2 hrnky širokých nudlí (kolínek atd.- spíše větší těstoviny)
3 hrnky kysaného zelí
1 cibule
4 plátky anglické slaniny (nebo uzené maso)
sůl, pepř, kmín, olej, libeček

Postup přípravy receptu:

Brambory uvaříme v osolené vodě s přidáním kmínu a potom pomačkáme nebo nakrájíme na malé kostky. Těstoviny uvaříme v osolené vodě a scedíme. Mezitím, co se vaří brambory a těstoviny, osmažíme na pánvi na oleji nakrájenou cibulku, přidáme kysané zelí, chvíli restujeme a potom podlijeme troškou vody a dusíme asi 15 min. do odpaření tekutiny. Samostatně opečeme nakrájenou slaninu (uzené maso), vmícháme do zelí, přidáme těstoviny, brambory, opepříme, příp. dosolíme, lehce promícháme a nasypeme nakrájený libeček.

Jedná se o staročeský recept s různými krajovými názvy, jako grenadýrmarš, uhlířina, havířina. Různé kraje mají různé obměny - bez kysaného zelí (nebo syrové jako příloha), místo těstovin bramborové noky, přidání trochu sladké papriky, česnek, špek místo slaniny, brambory nemačkat, ale osmažit na slanině. Nabízím Vám variantu, která chutná nejvíce nám.

5.

ŠTAFETKY – Alena Meinzlová

5 bílků
12 dkg cukru moučka
8 dkg ořechů
4 dkg hladké mouky

Postup:

Bílky ušleháme s cukrem do tuha. Potom vmícháme ořechy, promícháme s moukou a pečeme na pomaštěném papíře zprudka. Korpus po upečení rozdělíme na 3 části, které plníme libovolným krémem. Krájíme pásky, které namočíme z části v rozehráté čokoládě.

6.

DEZERT POHÁDKA - Svatava Latiňáková

Piškot: 7 vajec, 210 g krystalového cukru, 210 g hladké mouky

Ušlehat vejce s cukrem dohusta, lehce vmíchat mouku a upéct ve vymazané a moukou vysypané formě (raději vyšší).

Krém: 750 ml mléka, 150 g cukru krystal, 3 žoutky, 3 PL kakaa, 4 ČL vrchovaté hladké mouky

Řádně rozmíchat v hrnci a za stálého míchání uvařit dohusta, vychladit. Měl by mít konzistenci husté omáčky.

Šlehačka: 2-3 šlehačky, 2 ztužovače

Vychladlý piškot nakrájíme na 1-1,5 cm plátky, poklademe do misky, polijeme vychladlým krémem, naskládáme další vrstvu piškotu, opět polijeme krémem a tak vrstvíme, dokud máme piškot. Nahoru opět nalejeme zbytek krému a dáme do lednice řádně vychladit. Před podáváním natřeme nahoru ušlehanou šlehačku.

Dezert máme v rodině velmi dlouho, nikdo už neví odkdy, ale všem, kteří ho u nás jedli, moc chutnal.

7.

BĚŘOVICKÝ KRÁLÍK - Jarmila Bartuňková

Suroviny:

1 králík
2 dcl oleje
2 dcl vody
1 lžička soli
2 lžičky kečupu
2 lžičky hořčice
1 lžička pepře
1 lžička sladké papriky
1 – 2 cibule
5 stroužků česneku

Postup: Králíka naporcujeme a naložíme na 1 den do marinády, kterou připravíme ze surovin: olej, voda, sůl, kečup, hořčice, pepř, paprika, cibule nakrájená na kolečka, utřený česnek. Pečeme a podléváme vodou. Místo králíka můžeme použít i kuře. Podáváme s rýží.

8.

ANANASOVÉ POTĚŠENÍ - Jitka Pospíšilová

Doba přípravy: 40 minut

Počet porcí: asi 20 ks

Suroviny: Těsto: 2 hrnky hladké mouky, 1 hrnek krystalového cukru, 2 vejce, 2 lžičky jedlé sody, 1 ananasový kompot, ½ hrnku vlašských nebo lískových ořechů

Náplň: 1 tvaroh ve vaničce, 2 zakysané smetany (nebo 1 velká), 1 lžice krystalového cukru

Ozdoba: čokoláda na vaření, 2 lžice oleje

Postup: Uděláme těsto ze surovin: mouka, cukr, vejce, soda, ananasový kompot i se šťávou, oříšky (nadrobno nasekané nebo nastrouhané). Všechno smícháme, dáme na plech s pečicím papírem a pečeme na 180°C tak 20 -30 minut.

Náplň uděláme smícháním tvarohu, zakysané smetany a cukru. Natřeme na zcela vychladlý korpus.

Nakonec rozehrějeme čokoládu na vaření s olejem a moučnick pocákáme.

9.

ŘÍZEČKY V JOGURTOVÉ MARINÁDĚ - Ludmila Huňková

6 středních řízků

1 bílý jogurt řeckého typu 150 -200 g

1 vejce

1 polévková lžice kečupu, hořčice, oregana, bazalky, česnekové pasty, sójové omáčky

pepř, sůl s rozumem, grilovací koření

Vše smíchat, obalit v tom maso a nechat marinovat přes noc v lednici. Potom obalit ve strouhance – třeba kukuřičné, obyčejné nebo bylinkové a osmažit na pánvi.

10.

ZÁSMAŽKOVÉ ŘEZY - Dana Lollková

Ingredience:

100 g másla

100 g moučkového cukru

250 g hladké mouky

2 žloutky

2 lžice mléka

Postup: Zpracujeme těsto, necháme chvíli uležet, vyválíme na 4 pásy a upečeme. Dva a dva pásy po upečení slepíme zásmažkovým krémem, povrch potřeme červenou marmeládou a polejeme rumovou polevou. Krájíme na řezy.

Zásmažka do krému: 20 g tuku (másla), trochu hl. mouky, 250 ml mléka. Uvaříme kaši a necháme vychladit.

Krém: Vyšleháme máslo, moučkový cukr a žloutek a postupně zašleháme vychladlou zásmažku. Krém ochutíme rumem.

Rumová poleva: moučkový cukr, 3 – 4 lžice horké vody, 2-3 lžice rumu

11.

PÁJOVI UTOPENCI - Veronika a Pavel Poštulkovi

25 kusů špekáčků, které jdou oloupat

Na nálev:

1 l octa

4 kávové lžičky soli

0,4 kg mrkve na kolečka

0,4 kg cibule na půlkolečka

0,4 kg zelí na nudličky

nové koření, bobkový list, mletý pepř

Dáme do hrnce, doplníme vodou do množství 6,5 litrů a svaříme (nevařit dlouho). Nálev dáme vychladit. Mezitím oloupané špekáčky podélně rozřízneme a plníme beraními rohy nebo feferonkou. Špekáčky skládáme do nádoby, prokládáme zeleninou a zalijeme studeným nálevem. V lednici necháme týden odležet. Trvanlivé i 2 měsíce, pokud je dříve nesníte.

12.

OVOCNÝ CHLEBÍČEK - Barbora Zemanová

Utřeme:

3 žloutky

14 dkg másla

7 dkg cukru

Do misky nakrájíme:

10 dkg kandovaného ovoce

5 dkg ořechů

5 dkg hořké čokolády

5 dkg rozinek

Zalejeme 1 dcl rumu a necháme asi hodinu uležet. Potom tuto směs vmícháme do utřeného těsta a přidáme 14 dkg hladké mouky a 2x na špičku nože prášku do pečiva. Nakonec vmícháme sníh ze 3 bílků. Pečeme 60 minut při 150 °C.

13.

FALEŠNÝ BRAMBORÁK - Lenka Giesselová

Každá porce se připravuje zvlášť. Na jednu porci potřebujeme:

3 střední brambory
2 vejíčka
olej
pepř, sůl, česnek

Postup: Brambory oloupeme, omyjeme a na hrubém struhadle nastrouháme. Na pánvi rozehřejeme olej, vložíme nastrouhané brambory, které osolíme a rozetřeme po celé pánvi. Smažíme tak dlouho, až vidíme, že jsou brambory ze spodu trochu hnědé. V hrnku rozšleháme 2 vejíčka, přidáme sůl, pepř, česnek – jak kdo má rád a nalejeme na brambory. Opečeme z obou stran do křupava.

14.

KEFÍROVÁ BUCHTA - Jana Šléšková

40 dkg polohrubé mouky
30 dkg cukr moučka
2 vejce
1 sklenka oleje
vanilkový cukr
2 lžíce kakaa
2 malé lžičky sody
½ l kefíru
5 – 10 dkg mletých ořechů

Vše smícháme, nalejeme na plech s pečícím papírem a upečeme.

15.

KOLÁČE Z PŘEKLÁDANÉHO TĚSTA - Marcela Hulová

I. Kynuté těsto:

½ kg polohrubé mouky
3 dkg kvasnic
2 žloutky
1 lžice cukru
sůl
trochu mléka

II. Tukové těsto

¼ g másla
12 dkg hladké mouky

Postup:

1. Kynuté těsto necháme částečně vykynout.
2. Tukové těsto vypracujeme do čtverce a necháme v chladu odpočinout.
3. Kynuté těsto rozválíme, na ně položíme tukový čtverec, složíme a znovu rozválíme, opakujeme třikrát. Po posledním rozválení těsto opět složíme a necháme ještě vykynout.
4. Tvoříme koláče, plníme tvarohem, ořechovou náplní..., posypeme drobenkou.

16.

RYCHLÉ SLANÉ ROHLÍČKY - Jana Kobylková

Suroviny:

½ kg hladké mouky (lze použít i špaldovou mouku – např. 300g hladké a 200 g jemné špaldové),
11 g soli, půl malé lžičky cukru, 1 kostka kvasnic, 1 dcl oleje, 250 ml teplé vody (ne horké), vejce na
potření, hrubozrnná sůl a semínka na posypání (mák, kmín, sezam, lněné semínko, černý sezam...)

Postup:

Smícháme mouku a sůl, přidáme cukr, kvasnice, olej a vodu. V robotu vypracujeme hladké, vláčné těsto, které hned přendáme na pomoučený vál a rozdělíme na 3 díly. Z každého dílu vyválíme větší kolo a to rozdělíme na 8 částí (výsečí - jako dort nebo pizzu). Z každého dílku zamotáme rohlíček (motáme od okraje ke středu) a na plechu necháme 15 minut kynout. Potřeme vajíčkem (máme-li šlehačku, můžeme do vajíčka přidat trochu šlehačky) a posypeme hrubozrnnou solí, mákem nebo sezamem, kmínem, aj. dle chuti. Pečeme asi 10 minut na 220°C v horkovzdušné troubě do zlatova.

Rohlíčky se hodí třeba k obloženým talířům. Někdy do nich před zamotáním vložíme plátek šunky a sýra a večere je raz dva.

17.

ČOKOLÁDOVÉ MUFFINY - Arnoštka Kráčmarová

Těsto: 2 vejce, 170 ml mléka, 125 g másla, 4 lžičky prášku do pečiva, 220 g polohrubé mouky, 5 lžic kakaa, 100 g cukru moučka

Pro vylepšení chuti se může do těsta přidat vanilkové aroma či kousky čokolády.

Na ozdobu: 100 g hořké čokolády

Postup přípravy:

Máslo rozehejeme. Do misky dáme mouku, prášek do pečiva, mléko a dobře promícháme. Dále přidáme rozehtáté máslo, vejce, cukr a kakao. Vše důkladně promícháme.

Těstem plníme formičky nebo košíčky na muffiny do 4/5 nebo 3/4. Čokoládové muffiny pečeme 15 minut při 200 °C. Troubu prvních 10 minut neotvíráme, aby muffiny nakynuly.

Lahodné čokoládové muffiny podáváme sypané čokoládou a to buď vychlazené nebo teplé. Záleží na chuti.

VAJÍČKOVÉ MUFFINY:

Do formy na muffiny dejte šunku/slaninu. Pak to, co máte rádi - papriku, pórek, špenát, bylinky. Zaklepněte vajíčkem, osolte, opepřete a posypte sýrem. Dejte péct na 200 stupňů cca 20 minut.

18.

DORTOLETKY- Dagmar Hanousková

250 g hladké mouky

100 g cukr moučka

250 g másla

100 g lískových oříšků

1 vanilkový cukr

1 lžičky skořice

Vypracujeme těsto, necháme 30 minut odležet. Vyválíme a vykrajujeme kolečka. Pečeme při 180°C asi 10 minut.

Náplň: 3 vejce, 150 g cukru krupice, 250 g másla, rum

Vejce vyšleháme s cukrem v horké vodní lázni do pěny, dále vyšleháme máslo a postupně do něj přidáváme vychladlou vaječnou pěnu. Náplní slepujeme vždy 3 kolečka na sebe, přičemž prostřední kolečko vždy namáčíme do rumu. Strany dortoletek obalíme v nastrouhaných oříscích. Nakonec povrch namočíme v čokoládě a do středu přilepíme celý oříšek.

19.

LITÉ ŘÍZKY - Jana Kotrašová

Ingredience:

1 kg kuřecích prs
1 sklenice leča
8 vajec
1 kukuřičný škrob (gustyn)
1 polévková lžíce vegety
1 polévková lžíce soli

Postup: Kuřecí prsa si nakrájíme na kostky asi 1x1 cm, dáme do mísy, přidáme další ingredience, smícháme dohromady a necháme přes noc uležet. Druhý den smažíme řízečky.

20.

DORT HARLEKÝN - Zdeňka Maitnerová

Dávka do kulaté dortové formy, na plech jsou potřeba 2 dávky.

10 dkg cukru, 3 žloutky, 3 lžíce vlažné vody a 2 dkg kakaa utřeme do pěny a přidáme:
4 dkg polohrubé mouky, špetku prášku do pečiva a sníh ze 3 bílků. Směs nalejeme do formy a upečeme.

Krém:

I. 3 dkg másla, 3 dkg hladké mouky - uděláme jíšku a zalejeme hořčicovou sklenkou mléka. Uděláme středně hustou kaši a dáme vychladnout.

II. 8 dkg másla, 8 dkg mletého cukru, 2 dkg kakaa a 1 vajíčko - utřeme a přidáme k tomu krém číslo I. Rozmícháme, natřeme na dort a ozdobíme šlehačkou. Nakonec polejeme čokoládou.

21.

KUŘE NA ZELÍ - Miroslava Mahdalová

Suroviny:

kuře (kačena, králík)
kyselé sterilované zelí, může být i červené
anglická slanina
cibule, sůl, koření na pečené kuře

Postup: Do pekáče rozložíme vrstvu kyselého zelí (příliš kyselé propláchneme). Na zelí dáme vrstvu na kolečka nakrájené cibule a plátky anglické slaniny a vložíme porce osoleného a okořeněného kuřete (kačeny, králíka). Pečeme bez podlévání cca 1 hodinu, můžeme potírat máslem.

Podáváme s kynutým nebo bramborovým knedlíkem, kdo má rád, může i s bramborem.

22.

KAKAOVÁ ROLÁDA - Olga Vláčilová

Ingredience:

5 vajec

10 dkg moučkového cukru

3 lžíce kakaa

Náplň: 1 šlehačka

1 ztužovač šlehačky

Postup: Z 5 bílků ušleháme tuhý sníh, postupně zašleháme 5 žloutků, prosátý cukr a kakao. Rychle upečeme (asi 5 minut na 200°C). Roládu srolujeme až je vychladlá. Před rolováním naplníme šlehačkou.

23.

BÍLÁ ČOČKOVÁ POLÉVKA - Hana Zapletalová

Ingredience: máslo, čočka, brambor, cibule, sůl, pepř, bobkový list, nové koření, 1 šlehačka, 1 zakysaná smetana

Postup: Na másle osmahneme cibuli, brambory na kostky, přidáme čočku, bobkový list, nové koření, sůl, pepř, podlijeme vodou a povaříme. Zalijeme šlehačkou, krátce povaříme a přidáme zakysanou smetanu.

DÝŇOVÁ POLÉVKA

Ingredience: 1 dýně Hokaido, brambor, máslo (nebo olivový olej), cibule, česnek – asi 3 stroužky, 1 kostka bujónu, 1 šlehačka, 1 zakysaná smetana, sůl, pepř, kmín, muškátový oříšek

Postup: Na másle nebo olivovém oleji osmahneme dýni nakrájenou na kostky, brambory a cibuli. Osolíme, opepříme, přidáme trošku kmínu, kostku bujónu, podlijeme vodou a dusíme do měkka. Ochutíme česnekem, špetkou skořice, muškátového oříšku a rozmixujeme. Zalejeme šlehačkou, krátce na mírném ohni povaříme a přidáme zakysanou smetanu. Dle chuti můžeme do polévky přidat opražená dýňová semínka nebo osmažené kostičky chleba.

24.

MANDARINKOVÉ ŘEZY - Hana Kučeráková

Na 1 větší plech budeme potřebovat:

9 vajec

9 lžic hladké mouky (může být i polohrubá)

prášek do pečiva

moučkový cukr

vanilkový cukr

1 smetana ke šlehání

2 zakysané smetany (krémovité)

ztužovač šlehačky

3 plechovky mandarinek

2 želatiny v sáčku

Postup: Utřeme 9 žloutků s 9 lžicemi cukru, přidáme prášek do pečiva a sníh z 9 bílků. Postupně vmícháme 9 lžic mouky. Těsto nalejeme na plech a upečeme. Na vychladlý piškot rozprostřeme krém - ušleháme šlehačku se ztužovačem, přidáme 2 zakysané smetany, vanilkový a moučkový cukr podle chuti. Na krém, který pěkně uhladíme, skládáme mandarinky. Nejlépe tak, aby se nám řezy dobře krájely. Nakonec zalejeme uvařenou želatinou a necháme ztuhnout do druhého dne.

25.

PAŽITKOVÁ OMÁČKA - Jitka a Zdeněk Chovanečkovi

Na 6-7 porcí budeme potřebovat:

200 g másla

3- 4 lžice hladké mouky

mléko

1 šlehačku

sůl

cukr

jeden polévkový talíř jemně nakrájené pažitky

Z másla a mouky připravíme zasmažku, kterou postupně zaléváme mlékem až na požadovanou hustotu omáčky. Osolíme a přidáme cukr dle vlastní chuti. Řádně provaříme, propasírujeme přes hustý cedník a vmícháme nakrájenou pažitku. Pro zesílení chuti je možné při provařování přidat kostku bujonu. Dle chuti můžeme okyselit octem nebo citronem. Nakonec vmícháme šlehačku.

Podáváme s uzeným masem, vhodná příloha jsou bramborové knedlíky.

26.

TIRAMISU - Marcela Malínková, recept má od kamarádky Blanky

2 balíčky dětských piškotů

1 hrnek silné černé kávy

2 lžice rumu

čokoláda na strouhání

Krém:

200 g cukru moučka

2 kelímky pomazánkového másla

2 kelímky smetany na šlehání 33%

Postup: Z pomazánkového másla, cukru a smetany vyšleháme hladký krém. Kávu necháme vychladit a přidáme do ní rum. Dortovou formu vyložíme pečícím papírem a pokládáme piškoty, které jsme postupně lehce namočili v kávě. Střídáme vrstvu piškotů s krémem. Poslední je krém, který posypeme čokoládou. Necháme v ledničce uležet do druhého dne. Veliká mňamka!

27.

ŠŤOVÍKOVÁ POLÉVKA OD DĚDU Z VOLYNĚ - Alena Pospíšilová

Ingredience:

1,5 l vývaru (nejlépe hovězího)
brambory 5-8 kusů (dle velikosti a chuti)
kořenová zelenina (může být i mražená)
hrst šťovíku
¼ l smetany 33%
koření – bobkový list, nové koření, pepř
hl. mouka na zahuštění
vejce na tvrdo 5 ks
lžice másla
sůl, ocet

Postup: Do hrnce dáme máslo, lehce orestujeme zeleninu a zalijeme vývarem. Přidáme brambory, koření (dávám do sítka) a vaříme, dokud zelenina a brambory nezměkknou. Poté přidáme nakrájený šťovík a chvíli povaříme. V hrnečku si připravíme na zahuštění hl. mouku s vodou a polévku zahustíme. Přidáme smetanu, nakrájená vejce a kdo má rád, může do polévky přidat i maso, ze kterého se dělal vývar. Dochutíme octem. Když je šťovíku více, tak není ani potřeba.

V naší rodině je tato polévka velmi oblíbená. Dědeček k ní vyžadoval chléb a bylo to pro něj hlavní jídlo.

28.

NAKLÁDANÉ OKURKY - Jiřina Kappelová

Nálev:

3 litry vody
1 litr octa
40 cukerinů
28 dkg cukru
8 dkg soli

Do sklenice dát umyté okurky, 3 ks nového koření, 3 ks pepře, 1 ks bobkového listu, 3 hřebíčky (kdo nemá rád, nemusí), kopr, cibuli, mrkev, křen a zalít připraveným nálevem. Sterilizovat 20 minut na 85 °C.

29.

SRDÍČKA - Drahomíra Drlíková

Pečené těsto: 210 g hladké mouky, 70 g cukru moučka, 140 g tuku (másla nebo Hera), 20 g kakaa, 40 g mletých mandlí

Nepečené těsto: 150 g cukru moučka, 50 g sušeného mléka, 60 g másla, 100 g mletých mandlí, 40 - 70 g piškotových drobečků, 1 lžice citronové šťávy, trochu rumu

Dohotovení: marmeláda na slepení, čokoládová poleva

Příprava:

Zpracujeme suroviny na pečené těsto. Vyválíme plát a vykrajujeme srdíčka (příp. jiné tvary), které upečeme v troubě vyhřáté na 170°C. Pečlivě propracované nepečené těsto rozvalíme a vykrajujeme stejně velká srdíčka (příp. jiné tvary), jako ty, co jsme pekli. Upečená srdíčka potřeme marmeládou a přiklopíme srdíčkem z nepečeného těsta. Takto slepené cukroví potřeme čokoládovou polevou - celé nebo jen polovinu.

Srdíčka jsou u nás oblíbeným cukrovím nejen o Vánocích, ale v letních teplých dnech jim dáváme přednost před těžkými krémovými zákusky.

30.

PÓRKOVÉ PLACIČKY - Marta Plačková

250 g póрку

3 lžice hladké mouky

2 lžice škrobu

1 lžice strouhanky

3 vajíčka

2 lžice oleje

150 g uzeniny (salám, šunka, gothaj)

sůl, pepř, pálivá paprika, podravka.

Postup: Celý pórek (i zelenou část) povaříme asi 2 minuty, vychladlý nakrájíme nadrobno. Potom přimícháme hladkou mouku, škrob, strouhanku, vajíčka, olej a uzeninu. Vše smícháme, dochutíme solí, pepřem, pálivou paprikou a podravkou. Necháme pár hodin uležet. Děláme placičky a pečeme na oleji.

31.

ŘEZY MÍŠA - Jana Kristinová

Těsto: 6 vajec, 2 lžice oleje, 6 lžic cukru moučka, 5 lžic polohrubé mouky, ½ prášku do pečiva, 3 lžice kakaa

Náplň: 200 g másla, 150 g cukru moučka, 1 vanilkový cukr, 500 g měkkého tvarohu, 1 lžice rumu

Poleva: 125 g ztuženého tuku, 2 čokolády na vaření

Cukr a žloutky utřeme, přidáme olej, postupně přisypáváme mouku s práškem do pečiva a kakaem. Nakonec lehce vmícháme sníh z bílků. Pomalu pečeme v předehřáté troubě, necháme vychladnout.

Tvarohová náplň: máslo utřeme s cukrem, postupně přidáváme tvaroh a rum, dáme chladit.

Poleva: ve vodní lázni rozpustíme tuk s čokoládou a rozetřeme.

32.

PIZZA Z CUKINY - rodina Kunderova, která recept získala od pana Květoslava Mánka

60 dkg cukety nastrouhané nahrubo - vymačkej vodu

2 celá vejce, sůl, pepř, česnek (3 stroužky), hrnek polohrubé mouky

Suroviny smíchej a vypracuj těsto. Na plech vlož pečicí papír, těsto rozetři. Podle chuti rozlož papriku, cibuli, rajčata, salám, kečup - vše nakrájené na kousky. Vlož do trouby, peč na 200°C asi 45 minut.

Po 35 minutách pečení posypej nastrouhaným sýrem.

33.

OŘECHOVÁ BUCHTA S CUKETOU A PERNÍKOVOU PODESTÝLKOU - Marcela Pluskalová

Perníková podestýlka:

1 a půl hrnku hladké mouky (1 hrnek= 250 ml)

1 hrnek moučkového cukru

1 celé vejce

80 g tuku

1 lžička kypřicího prášku do pečiva

1 vrchovatá lžička kakaa

1 lžička perníkového koření

půl lžičky skořice

špetka soli

Těsto z cukety:

1 menší cuketa nebo 3 – 4 jablka

1 hrnek polohrubé mouky

1 hrnek strouhaných vlašských ořechů

1 necelý hrnek cukru moučka

1 vanilkový cukr

1 lžíce medu

půl hrnku oleje

2 vejce

1 lžička kypřicího prášku do pečiva

sůl

Postup:

Nejprve připravíme perníkové těsto – všechny suroviny pokojové teploty rukama uhněteme v tuhé a hladké těsto. Pokud se moc lepí, podsypeme moukou. Zabalíme do potravinářské fólie a dáme do ledničky.

Cuketu oloupeme, zbavíme jádřince a nastrouháme na hrubém struhadle. Posolíme špetkou soli a necháme vypotit. Do větší mísy dáme celá vejce, cukry, špetku soli a šlehačem ušleháme dobleda. Poté zašleháme

olej a med. Metlou vmícháme ořechy a mouku smíchanou s práškem do pečiva. Z cukety slijeme tekutinu, kterou pustila a rukou ji ještě vymačkáme. Zamícháme ji do těsta.

Z ledničky vytáhneme perníkové těsto, prohněteme a vyválíme na středně velký plech. Na to nalejeme cuketové těsto, vložíme do trouby na 180°C a pečeme cca 30 minut.

34.

KULAJDA - Eva Šléšková

1 litr vody, asi 300 g čerstvých hub, sůl, kmín, 2 brambory, 1/8 l kyselé smetany, 1 vejce, lžička hladké mouky, kopr

Do osolené vody s kmínem dáme vařit očištěné a nakrájené houby. Po chvíli (asi 15 minut) přidáme na menší kostky nakrájené brambory, vaříme do měkka. Polévku zahustíme smetanou, ve které jsme rozkvedlali mouku. Nakonec vmícháme vejce, podle chuti přisolíme a okořeníme lžící nasekaného kopru.

35.

ŠVESTKOVÁ POVIDLA BEZ MÍCHÁNÍ - Alena Horáková

4,5 kg vypeckovaných švestek

1,5 kg krystalového nebo pískového cukru

1 dcl octa

Vše smícháme v hrnci a necháme stát 24 hod., občas promícháme, aby se cukr rozpustil. Takto připravené švestky přivedeme k varu, hned zeslabíme a necháme mírně vařit. Šťávu, na které plavou švestky, necháme odpařovat bez míchání 2 - 3 hod. Jakmile začneme míchat, už pokračujeme v krátkých intervalech do zhoustnutí. Na závěr promixujeme tyčovým mixérem a plníme do sklenic.

Aby se povidla nekazila, ještě půl hodiny sterilujeme na 80°C.

36.

ČOKOLÁDOVÝ FONDANT (4 – 5 KS) - Zdeňka Vojáčková

90 g hořké 70 % čokolády

90 g másla

50 g hladké mouky

3 vejce

90 g cukru krupice

máslo a polohrubá mouka na vymazání formiček

V misce rozehrájeme máslo s čokoládou. Vejce vyšleháme, přidáme cukr a poté přidáme rozehráté máslo s čokoládou, prosátou mouku, kterou metličkou přimícháme. Vymazané a vysypané formičky naplníme do 3/4 a pečeme 9 – 10 minut v předehřáté troubě na 190 – 200 °C. Fondant je upečený akorát, když jsou jeho okraje vyšší než střed – ten musí po dopečení zůstat syrový. Podáváme s ušlehanou smetanou a ovocným přelivem.

37.

PAŠTIKA Z DÝNĚ HOKAIDO A KACHNÍCH JATER - Jitka Švábová

500 g kachních (kuřecích) jater
2 cibule
3 stroužky česneku
čerstvý tymián
1 dcl koňaku dle vlastního výběru
20g másla
bobkový list
500 g dýně Hokaido

Orestujeme cibuli, přidáme játra a tymián. Poté přidáme česnek a dále restujeme. Směs pustí šťávu (pokud ne, podlijeme vodou) a pak dusíme doměkka. Dochutíme pepřem, solí a koňakem. V průběhu přípravy jater dáme celou dýni do trouby předehřáté na 180°C a pečeme 25 minut dohněda. Dýni necháme vychladnout a zbavíme slupky. Zrníčka vyjmeme a necháme pouze dužinu. Směs jater s dýní důkladně rozmixujeme. Paštiku nalijme do skleniček a přelijeme rozpuštěným máslem. V lednici necháme ztuhnout asi 4-5 hodin.

38.

CHEESECAKE - Kateřina Čadová

2 balíčky Bebe sušenek
125 g másla
2x Ricotta
1x mascarpone
250 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
1 lžička citronové šťávy
4 vejce
250 g zakysané smetany
maliny

Postup: Kulatou dortovou formu vyložíme pečícím papírem a okraje potřeme máslem. Na dno formy rozetřeme směs, kterou připravíme z rozdrobených sušenek a másla. Dáme do lednice, necháme ztuhnout. Sušenky poklademe malinami či jiným ovocem. Ušleháme sýr, přidáme cukr, zakysanou smetanu a citronovou šťávu. Na závěr zašleháme po jednom 3 vejce a 1 žloutek. Nalejeme na sušenky a pečeme 10 minut v troubě vyhřáté na 200°C a potom 20 minut na 110 °C. Po 30 minutách troubu vypneme, pootevřeme a ještě tam cheesecake necháme 2 hodiny.

39.

SMĚS NA TOUSTY - Barbora Zemanová

2 kg rajčat
1,5 kg cibule
0,5 kg papriky
0,5 l oleje
8 dkg soli
13 dkg cukru
1 dcl octa
1 mletý pepř
1,5 malé hořčice
3 – 5 palic česneku

Vše nakrájíme a vaříme 1 hodinu. Vařící směs plníme do skleniček, otočíme dnem vzhůru – do vychladnutí. Z této dávky naplníme 11 skleniček.

40.

PUDINKOVÁ BUCHTA - Lenka Kořístková

Těsto: 200 g hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 4 celá vejce, 200 g cukru krupice, 1 vanilkový cukr, 100 ml oleje

Pudinková náplň: 1/2 l mléka, 1 vanilkový pudink, 1 - 2 velké lžice cukru

Na závěr : 400 g zakysané smetany, granko či strouhaná čokoláda

Vejce s cukry ušleháme do husté pěny. Poté postupně přilijeme olej a opatrně zašleháme mouku s práškem do pečiva. Hotové těsto vylijeme na hluboký plech, buď vyložený pečícím papírem nebo vymazaný a vysypaný moukou. Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme pudink a ještě horký ho rozlijeme tenkým pramínkem rovnoměrně na těsto. V žádném případě ale nemícháme!

Dáme do trouby vyhřáté na 180°C a pečeme cca 15 minut. Na závěr ještě teplý korpus, nikoli horký, potřeme zakysanou smetanou a posypeme grankem či strouhanou čokoládou.

41.

HOUBY V SLADKOKYSELÉM NÁLEVVU – Iveta Vlčková - recept ze Slovenska

Nálev 3l

2l vody, 0,8l octa 8%, 150 g cukru, 70 g soli, 6 ks celý pepř černý, 5 ks nové koření, 3 ks bobkový list
Houby (2- 3 kg) povaříme 5 min. ve slané vodě.

Pěnu odebíráme, potom scedíme, propláchneme studenou vodou.

Všechny přísady svaříme, přidáme houby a vaříme ještě 10 min. Horké plníme do sklenic a nahoru přidáme kolečko cibule. Nesterilizujeme.

42.

HVĚZDIČKY A SRDÍČKA ZE SUŠENÉHO OVOCE - Věra Viktorínová

14 dkg mletého cukru
14 dkg ořechů
2 žloutky
5 dkg hladké mouky
skořice, hřebíček
7 dkg rozvařených sušených pomletých hrušek, jablek nebo fíků

V trošce vody rozvaříme ovoce, pak přecedíme, vodu vymačkáme a ovoce pomeleme. Z těsta vyválíme plát, vykrajujeme srdíčka a hvězdičky, pečeme do růžova.

Necháme odležet do změknutí.

43.

SALÁT Z ČERVENÉ ŘEPY - Milada Hašková

Ingredience:

2 vařené červené řepy,
2 vařené brambory (nejlépe ve slupce),
2 nakládané okurky (mohou být i kvašáky)
1 cibule
1 jablko
rostlinný olej, sůl

Příprava:

uvařenou červenou řepu a brambory nakrájíme na drobné kousky nebo nastrouháme na hrubém struhadle, okurky a cibuli nakrájíme na drobno, jablko oloupeme a nastrouháme. Přidáme 3 - 4 lžice oleje, nejlépe slunečnicového, podle chuti posolíme (pokud máte rádi ostřejší jídla, můžete přidat trochu octa a pepř), dobře promícháme a salát je hotov.

Pokud chcete mít salát výživnější a sytější, můžete k němu přidat 2 vařená vejčička nebo krabičku matjesů v oleji nebo použít tento salát jako přílohu k párkům. Jak se říká, iniciativě a fantazii se meze nekladou.

44.

SLADKÉ POKUŠENÍ - Ivana Trundová

Ořechový korpus:

4 vejce
10 lžic vody
200 g cukru moučka
200 g polohrubé mouky
100 g mletých vlašských ořechů
½ balíčku prášku do pečiva

Krém:

2 dcl mléka
200 g cukru moučka
2 lžice hladké mouky
200 g másla
5 žloutků

Sníh:

5 bílků
250 g cukru krystal

Na posypání:

60 g čokolády

Postup:

Žloutky s cukrem umícháme do pěny, přidáváme vodu, mouku s práškem do pečiva, ořechy a tuhý sníh. Těsto vylejeme na plech a upečeme.

Příprava krému: Do mléka přidáme hladkou mouku, žloutky a za stálého míchání uvaříme hustou kaši, kterou necháme vychladnout. Samostatně umícháme máslo s cukrem. Potom obojí smícháme v hladký krém a potřeme jím vychladlý piškot.

Ve vodní lázni ušleháme sníh z bílků a cukru – do ztuhnutí a nanese na piškot s krémem. Na závěr posypeme na hrubém struhadle nastrouhanou kvalitní čokoládou (může být i čokoláda na vaření).

45.

KAPR NA ZELENINĚ - Jaroslava a Alois Pikovi

Ingredience:

2 kusy kapra
2 sklenice sterilizované zeleniny (Moravanka)
1 sklenice sterilizovaných cibulek
1 sklenice červené sterilizované papriky
slanina
cibule
250 g ztuženého tuku (Iva)
koření

Na velký, hluboký plech poklademe kapří kotvičky, které osolíme, opepříme, ochutíme grilovacím kořením, vegetou, sladkou paprikou. Posypeme kuličkami nového koření, celého pepře a bobkovým listem. Poklademe plátky slaniny a na kolečka nakrájenou cibulí. Přidáme 2 sklenice sterilizované zeleniny, sterilizované cibulky a červenou sterilizovanou papriku. Lák během pečení postupně přiléváme. Úplně nahoru dáme na plátky nakrájený ztužený tuk. Neobracíme, ale podléváme pivem (dle chuti). Pečeme asi 40 minut, podáváme s pečivem.

46.

SVATOMARTINSKÉ ROHLÍKY - Věra Poštulková

½ kg polohrubé mouky
1 ½ Hery
1 vejce + žloutek
špetka soli
1 kostka kvasnic
9 lžic vlažného mléka
2 kostky cukru

Postup: Do mouky uděláme důlek, do něj kvasnice, cukr a mléko - necháme vykynout. Těsto posolíme, přidáme povolenou Heru, vajíčko a žloutek. Vše zpracujeme a necháme 10 minut odpočinout. Těsto rozdělíme na 8 dílů, každý vyválíme do kruhu. Kruh rozdělíme rádlem na 8 výsečí, naplníme náplní – ořechovou, makovou nebo povídky a stočíme do tvaru rohlíku. Potřeme vajíčkem a pečeme na 190 °C.

47.

PERNÍČKY - Hana Faksová

4 vejce
35 dkg cukru moučka
75 dkg hladké mouky
15 dkg medu
2 lžičky perníkového koření
6 dkg másla
6 dkg ořechů
1 lžička sody
1 kypřící prášek do perníku
trochu kakaa

Z uvedených surovin vypracujeme těsto a necháme do druhého dne odležet. Na pomoučeném vále vyválíme plát asi 0,5 cm silný a vykrajujeme perníčky různých tvarů. Pečeme na plechu vyloženém pečícím papírem. Ihned po vytažení z trouby potíráme perníčky rozšlehaným žloutkem. Po vychladnutí nazdobíme bílkovou polevou.

Tyto perníčky jste již určitě ochutnali při rozsvícení vánočního stromu naší obce nebo na jiné předvánoční akci. Velkou výhodou je, že jsou ihned měkké a tak i zůstanou dlouhou dobu (dokud se nesní).

48.

ŘEZY S VAJEČNÝM LIKÉREM - Anna Spurná

Piškot:

5 vajec
3 lžíce moučkového cukru
2 lžíce oleje
2-3 lžíce horké vody
5 lžic polohrubé mouky
2 lžíce kakaa
0,5 prášku do pečiva
marmeláda na potřeni

Krém:

750 ml mléka
3 vanilkové pudinky (nejraději používám od Dr.Oetkera-je hustý)
200 ml vaječného koňaku
250 g másla
3 lžíce moučkového cukru

Pařížská šlehačka:

2x nejlépe 40% šlehačka-drží tvar několik dní
1 lžíce cukru
2 lžíce kakaa

Postup:

Žloutky pořádně vyšlehat s cukrem do pěny, přidat horkou vodu, olej, prošlehat, lehce vmíchat ušlehaný sníh z bílků a nakonec a přes sítko mouku, kakao a prášek do pečiva. Piškot upečeme na normálním plechu (30x40cm). Po zchladnutí potřeme marmeládou (zabrání vsakování vlhkosti do piškotu shora).

Připravíme si krém: Z mléka a pudink. prášku uvaříme pudink, do horkého vmícháme vaječný koňak a promícháme. Necháme vychladnout. Mezitím rozšleháme máslo s cukrem a po částech přidáváme vychladlý pudink a šleháme krém do běla. Krém nanese na piškot, potřeny marmeládou a nakonec navrstvíme ušlehanou šlehačku s cukrem a kakaem. Řezy nechat 1-2 hod. uležet.

Pařížská šlehačka se dá udělat i jinak, že uvedete k varu večer normální šlehačku s cukrem a kakaem nebo 2 čokolády Kaštiny a dáte přes noc do ledničky. Druhý den vyšleháte. Já mám raději tuto, nezdá se mi tak těžká.

49.

MAROKÁNKY - Zdeňka Vojáčková

200 ml smetana ke šlehání 31 %
100 g másla
80 g hladké mouky
300 g cukru krupice
250 g kandovaného ovoce (nakrájené na kousky)
250 g ořechů (ořechová směs - mandle, vlašské, lískové a další oříšky – nakrájené na kousky)
100 g čokolády na vaření +20 g másla

Z másla a mouky připravíme jíšku – máslo v hrnci rozežřejeme, do rozežřátého másla vmícháme mouku a krátce povaříme. Přilijeme smetanu, přivedeme k varu a přisypeme ostatní suroviny – cukr, kandované ovoce a ořechy. Vše promícháme a na plech vyložený pečicím papírem tvoříme malé hromádky o velikosti pětikoruny, pečením získají marokánky svůj známý tvar. Pečeme asi 15 minut v přehřáté troubě na 150 °C. Vychladlé marokánky namáčíme hladkou stranou v rozpuštěné čokoládě (připravené ve vodní lázni).

50.

VANILKOVÉ ROHLÍČKY - Květoslava Mucková

260 g mouky hladké
220 g másla
50 g vanilkového cukru
70 g mletých ořechů
1 menší celé vejce
moučkový a vanilkový cukr na obalení

Uválíme rohlíčky, upečeme na 180 °C, až začnou růžovět konečky. Ještě teplé obalíme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým.

Recept našla moje maminka na obalu vanilkového cukru někdy kolem roku 1980 a od té doby už jiné neděláme.

51.

OVOCNÝ VÁNOČNÍ SALÁT- Jana a Vladimír Hulovi

3 jablka
3 pomeranče (dávám raději mandarinky)
2 banány
1 kompotovaný ananas na kousky
1 kompotované broskve
rozinky, loupané plátky mandlí dle chuti
cukr moučka
pomerančová šťáva (sirup)

Jablka zbavíme slupky a jádřinců a pokrájíme na kostky stejně jako ostatní ovoce. Přidáme rozinky, plátky mandlí a cukr rozpuštěný v pomerančové šťávě – můžeme rozředit vodou. Tato verze je pro děti, pro dospělé přidáme rum podle chuti. Servírujeme v poháru ozdobeném kopečkem šlehačky.

U nás se tento salát dělá alespoň z pěti dávek a všichni se na něj těší celý rok.

52.

VÁNOČNÍ PUNČ - Jarmila Bartuňková

0,5 l červeného vína
0,5 l pomerančového džusu
1 čerstvý pomeranč
cukr dle chuti
2 hvězdičky badyánu
2 kousky celé skořice
2 dcl rumu

Víno svaříme s džusem, rumem a kořením do pěny. Odstavíme, dle chuti přisladíme cukrem a přidáme plátky pomeranče s dobře omytou kůrou. Punč chutná ještě lépe, když místo džusu použijeme čerstvou pomerančovou šťávu.

53.

POMAZÁNKA SLONÍ ŽRÁDKO - Marcela Švecová

1/2kg salámu (jemného)
3střední cibule (od oka)
4 kyselé okurky
olej
malý rajský protlak
sůl, hořčice, ocet, majonéza

Postup: Salám, okurky a cibuli nadrobno nakrájíme nebo nastroháme. Do malého kastrolku dáme 1lžíci oleje, malý rajský protlak, půl malé lžičky soli, 1 lžící hořčice a malou lžičku octa. Trochu povaříme - zahřejeme. Nalijeme na směs, přidáme malou majonézu a smícháme.

Pomazánka je velmi rychlá a velice chutná. Můžete ji připravit třeba na silvestrovské pohoštění.