



Pavel Klein

VÁNOČNÍ KUCHAŘKA

tradiční i nevšední recepty



Praktičt

OBSAH

Obsah	2
Rady a tipy	3
Cukroví.....	5
Moučníky	43
Slané pečivo	55
Nápoje	61
Polévky	66
Hlavní jídla	79
Paštiky	99
Saláty	102
Nádivky	105
Rejstřík.....	107

RADY A TIPY

Které teploty pečení se hodí pro různé druhy pečiva

100 °C (sušení)

nižší bílkové pečivo (laskonky), které se po upečení plní krémem či šlehačkou

130 – 150 °C (pečení při nízké teplotě, spíše sušení)

sněhové pečivo s ořechy, placičky a hromádky, marokánky

160 – 170 °C (pečení při nižší střední teplotě)

šlehaná (třená) tuková těsta a dorty ve vyšší vrstvě

170 – 190 °C (pečení při střední teplotě)

pečivo kypřené kypřicím práškem, pečivo s medem, perník ve vyšší vrstvě

190 – 210 °C (pečení při vyšší střední teplotě)

drobné vánoční cukroví, tvarované kynuté pečivo, koláče pečené ve formách, štolý, vánočky

210 – 225 °C (pečení při vyšší teplotě)

piškotové rolády, pečivo z listového těsta, drobné pečivo s vyšším obsahem tuku

225 – 250 °C (pečení při vyšší teplotě)

listové těsto v různých variantách, pečivo z pálené hmoty (odpalované těsto), záviny

250 – 300 °C (vysoká teplota)

rychlé a prudké zapečení sněhových hmot na předpečeném moučniku

Míry a váhy

Běžné míry:

- 1 lžíce – 10 ml*
- 1 lžička – 5 ml*
- 1 odlivka na rum – 20 ml*
- 1 sklenice na vodu – 200 ml*
- 1 sklenička na bílé víno – 150 ml*
- 1 malý šálek – 150 ml*
- 1 hrnek – 250 ml*

Není lžička jako lžička:

- Lžička másla – 4 g*
- Lžička mléka – 5 g*
- Lžička mouky – 3 g*
- Lžíce másla – 10 g*
- Lžíce mléka – 15 g*
- Lžíce mouky – 8 g*
- 1 hrnek – 250 ml*

Průměrné hmotnosti

- 1 brambora – 150 g*
- 1 cibule – 50 g*
- 1 hlávka zelí – 1000 g*
- 1 mrkev – 100 g*
- 1 paprika – 200 g*
- 1 rajče – 65 g*
- 1 jablko – 125 g*
- 1 kuřecí stehno*
- 1 vepřový řízek – 125 g*
- 1 hovězí steak – 180 g*

CUKROVÍ

Linecké cukroví

400 g hladké mouky

250 g másla

150 g cukru moučky

1 vejce

2 žloutky

vanilkový cukr

citronová kůra

marmeláda (zavařenina)

Smícháme přesetou mouku s cukrem, vanilkovým cukrem, citronovou kůrou, měkkým máslem a vajíčky. Zpracujeme ve vláčné těsto, které necháme několik hodin odpočinout v lednici, nejlépe ho zabalíme do potravinářské fólie.

Těsto pak vyválíme a vykrajujeme z něj různé tvary.

Pečeme několik minut ve vyhřáté troubě na 180°C.

Až bude linecké cukroví studené, tak ho slepujeme marmeládou. Linecké cukroví můžeme pocukrovat nebo ozdobit čokoládou.

Vanilkové rohlíčky

280 g hladké mouky

80 g moučkového cukru

200 g rostlinného tuku

100 g mletých ořechů

2 žloutky

směs moučkového a vanilkového cukru

Z mouky, tuku, mletých ořechů, žloutků a cukru vypracujeme těsto, které necháme na chladném místě asi 15 minut odpočinout.

Potom ho rozdělíme na čtyři části, na pomoučeném vále vyválíme válečky, nakrájíme na menší kousky a vytvarujeme úhledné rohlíčky, které poklademe na suchý plech a pomalu pečeme. Teplé pečivo obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Perníčky medové

500 g hladké mouky

80 g másla

200 g moučkového cukru

170 g medu

kávová lžička perníkového koření

2 vejce

lžička jedlé sody

vejce na potřetí

Poleva na zdobení: 1 bílek, 150 g cukru moučky, pár kapek citrónové šťávy

Smícháme mouku s cukrem, perníkovým kořením a sodou, měkkým máslem, medem a vejci. Dobře propracujeme těsto, které zabalíme do potravinářské fólie a dáme do lednice na noc odpočinout. Část těsta můžeme obarvit kakaem.

Na druhý den ho vyválíme. Vykrajujeme různé tvary, které pečeme v předehřáté troubě na 150°C dozlatova. Upečené horké perníčky potřeme lehce vodou nebo rozšlehaným vajíčkem.

Studené vánoční perníčky ozdobíme polevou na zdobení podle naší fantazie.

Bílkovou polevu připravíme tak: bílek utřeme s nejlépe dvakrát prosátým cukrem, který k němu postupně přidáváme a s citronovou šťávou. Poleva by neměla být ani příliš hustá, ani příliš řídká.

Perníčky

250 g hladké mouky
mouka na podsypávání
170 g rostlinného tuku
30 g medu
50 g moučkového cukru
1 větší žloutek
kůra ze 1/4 citronu (sušená)
2 lžičky jedlé sody
1/4 balíčku vanilkového cukru
1/2 balíčku skořicového cukru
2 lžičky perníkového koření

Všechny suroviny (máslu změkklé), dobře zpracujeme a dáme nejméně na jednu hodinu do lednice. Odpočínuté a ztuhlé těsto vyválíme asi na 3-4 mm, vykrajujeme tvary, které pokládáme na plech s pečícím papírem.

Pečeme na 180 stupňů asi 5 – 7 minut.

Rumové kuličky

400 g dětských piškotů
120 g másla
200 g moučkového cukru
100 g ořechů
50 g kaka
80 ml rumu
trošku šťávy
kokos na obalení

Piškoty rozdrtíme nebo umeleme. Polijeme je rumem a dvěma lžicemi libovolné šťávy. Mezitím utřeme cukr s máslem a kakaem. K tomu pak přidáme mleté ořechy. Těsto smícháme s piškoty a necháme chvíli odstát. Tvoříme kuličky, které obalíme například v kokosu a uchovááme je v chladu.

Rumové věnečky

250 g polohrubé mouky
140 g rostlinného tuku
50 g mletých ořechů
1 lžička moučkového cukru
10 g droždí
5 lžic vlažné smetany (mléka)
špetka soli
rum na namáčení
směs moučkového a vanilkového cukru

Do mouky s cukrem a mletými ořechy přidáme rozdrobený tuk, sůl, droždí rozmíchané s mlékem a moučkovým cukrem a vypracujeme těsto. Potom z něj uděláme váleček, který nakrájíme na kousky velké jako ořech. Vyválíme je na tenké válečky, stočíme do tvarů věnečků a uložíme na slabě vymazaný plech, kde je necháme uležet na mírně teplém místě asi hodinu. Potom upečeme v předehřáté troubě. Upečené věnečky namáčíme vrchní stranou v rumu (můžeme ho smíchat s trochou vody) a obalíme směsí moučkového a vanilkového cukru.

Vosí hnízda

160 g mletých piškotů
80 g másla
160 g moučkového cukru
50 g mletých ořechů
10 g kakaa
20 ml mléka
10 ml rumu
Krémy: 150 g moučkového cukru, 150 g másla, 1 žloutek, 20 ml rumu
balíček piškotů
cukr nebo mouka na vysypání formiček

Smícháme rozemleté piškoty s oříšky, pak přidáme ostatní přísady a uděláme tuhé těsto. Připravíme si krém z daných surovin. Malou kuličku těsta vtlačíme do cukrem nebo moukou vysypané formičky na vosí hnízda, vařečkou uděláme otvor, který plníme krémem. Přitiskneme piškot a vosí hnízdo vyklopíme. Můžeme je polít (potřít) čokoládovou polevou a pak třeba i obalit v kokosu. Cukroví schováme do chladna a necháme jej uležet.

Ořechové rohlíčky

500 g moučkového cukru

200 g hladké mouky

250 g mletých ořechů

250 g rostlinného tuku

1 lžíce vody

Z mouky, moučkového cukru, nastrouhaného tuku, mletých ořechů a vody zpracujeme těsto a necháme ho v chladnu nejméně hodinu odpočinout. Potom z něj odkrajujeme malé kousky, které vmáčkne do suchých formiček ve tvaru rohlíčků (nedáváme plné formičky, protože během pečení se objem těsta zvětší). Pečeme v mírně vyhřáté troubě. Pečivo z formiček vyklopíme ještě teplé. Konce upečených a vychladlých rohlíčků můžeme namáčet v čokoládové polevě.

Kokosové rohlíčky

300 g hladké mouky

120 g rostlinného tuku

100 g kokosové moučky

1 vejce

Z mouky, tuku, cukru, kokosové moučky a vejce vypracujeme těsto, které protlačíme masovým mlýnkem s nasazenou ozdobnou formičkou, a tvarujeme rohlíčky nebo věnečky. Poklademe je na

slabě vymazaný plech a v teplé troubě upečeme. Upečené pečivo posypeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkovým cukrem. Můžeme ho postříkat čokoládovou polevou nebo namočit do ní konce rohlíčků. Nejlepší je nechat pečivo asi týden uležet.

Mandlové rohlíčky

210 g hladké mouky

125 g rostlinného tuku

3 lžíce moučkového cukru

½ balíčku vanilkového cukru

75 g oloupaných nastrouhaných mandlí

směs moučkového a vanilkového cukru

Z mouky, másla mletých mandlí, moučkového cukru vypracujeme těsto. Potom ho odložíme na 2 hodiny do chladu. Odpočinuté těsto rozdělíme na dvě stejné části, na pomoučeném vále uděláme válečky, nakrájíme na menší kousky a tvarujeme úhledné rohlíčky, které na slabě vymazaném plechu pomalu upečeme. Teplé pečivo obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Kysucké rohlíčky

250 g polohrubé mouky

180 g rostlinného tuku

20 g droždí

2 lžíce smetany

½ lžičky moučkového cukru

směs moučkového, vanilkového a skořicového cukru

Do vlažné smetany dáme rozdrobené droždí, přidáme cukr a dáme vykynout. Z mouky, změkklého nebo nastrouhaného tuku a kvásku vypracujeme těsto, které necháme v chladničce chvíli ztuhnout. Potom z něj na pomoučeném vále vyválíme váleček, vytvarujeme úhledné rohlíčky a na slabě vymazaném plechu je

v mírně vyhřáté troubě upečeme. Teplé pečivo obalíme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Čokoládové rohlíčky

300g rostlinného tuku

1 žloutek

150 g moučkového cukru

2 lžíce kaka

350 g hladké mouky

špetka soli

nasekané ořechy

Poleva: 150 g čokolády, 80 g ztuženého tuku

Z mouky, kaka, cukru, soli, nastrouhaného tuku a žloutku vypracujeme těsto, které necháme na chladném místě odpočinout. Potom z něj na pomoučeném vále vyválíme váleček, nakrájíme na menší kousky, vytvarujeme úhledné rohlíčky a na slabě vymazaném plechu v mírně vyhřáté troubě upečeme. Vychladlé pečivo namáčíme v čokoládové polevě a uprostřed zdobíme nasekanými ořechy. Příprava polevy: Ztužený tuk rozpustíme, přidáme nalámanou čokoládu a vymícháme do hladka.

Slepované věnečky

150 g vlašských nebo lískových ořechů

150 g moučkového cukru

80 g hladké mouky

1 vejce

1 žloutek

3 až 5 lžic mléka

marmeládu na slepení

čokoláda na ozdobu