



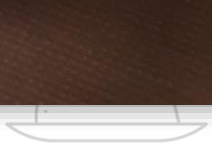
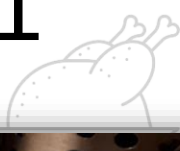
DISTANČNÍ KUČAŘKA

žákyně ZŠ Vítězslava Háška Odolena Voda



&
Michaela Žílová a Jaroslava Valentová

2020/2021





VYPRACOVALY:



Antalová Vanessa

Bláhová Adéla

Fajkusová Karolína

Feriová Roza

Fialová Lucie

Formanová Patricie

Horáková Anežka

Jelínková Lenka

Jiříková Adriana

Karvánková Barbora

Kodýtková Ela

Krausová Ella

Křížová Dominika

Křížalová Veronika

Kubrová Anna

Malá Lucie

Melicharová Eliška

Netíková Adéla

Morávková Natálie

Navrátilová Nikola

Pancířová Nikola

Plevková Petra

Rosová Natálie

Sidibé Doris

Špirudová Markéta

Štěpánková Tereza

Tirpáková Lucie

Tomečková Julie

Urbanová Nikol

Vacková Karolína

Vondráčková Kateřina

DÝŇOVÝ KRÉM

Ingredience:

1 dýně Hokaido
1 červená paprika
1 cibule
2 střední mrkve
1 litr vody
trošku másla na orestování
smetana podle chuti
pepř, chilli, 3 bobkové listy, 1 bujón
dýňová semínka
olivový olej

Postup:

Dýňi a papriky si omyjeme a mrkev s cibulí oloupeme. Všechnu zeleninu nakrájíme na kostky dáme dýňi, mrkev a papriku. Po chvílce přidáme bobkové listy. Když se zelenina orestuje, nalijeme vodu. Necháme vařit do změknutí dýně. Mezitím, co se zelenina bude vařit, tak na trošce olivového oleje opražíme dýňová semínka. Když se zelenina uvaří, tak vyndáme bobkové listy a připravíme si tyčový mixér. Do rozmixovaného krému přidáme smetanu a dochutíme. Při podávání přidáme navrch trošku opražených semínek.



HRÁŠKOVÁ POLÉVKA

Ingredience:

- 1 lžíce másla
- 1 větší cibule
- 1 středně velká brambora
- 1 l zeleninového vývaru
- 400 g mraženého hrášku
- sůl, pepř

Postup:

Na rozpuštěném máse osmahneme nadrobno nakrájenou cibulku, přidáme nadrobno nakrájenou bramboru, chvíli restujeme a zalijeme vývarem.

Vaříme, dokud brambora nezměkne. Poté přidáme hrášek a povaříme ještě tři minuty.

Polévku rozmixujeme ponorným mixérem. Osolíme, opepříme, můžeme zjemnit dvěma lžícemi smetany.

Hráškovou polévku podáváme s krutony. Krutony můžeme také osmahnout na pánvičce společně s bylinkami.



BRAMBORAČKA

Ingredience:

2 ks brambor

1/2 celeru

3 stroužky česneku

1/2 mrkve

1/2 petržele

1,5 l vody

2-3 lžíce hrubé mouky

1 cm másla

hrst sušených hub

majoránka

1/2 lžičky soli

Postup:

Houby namočíme na 10 minut do vody.

Z másla a mouky usmažíme jíšku a zalijeme vodou. Uvedeme do varu, přidáme houby a vaříme 10 min. Pak do toho vložíme na kostičky nakrájené brambory a nastrouhanou zbylou zeleninu, namačkaný česnek a osolíme.

Vaříme dalších 10 minut. Nakonec povrch poprášíme majoránkou.



HOVĚZÍ POLÉVKA

Ingredience:

hovězí maso

2 mrkve,

1 petržel

kousek celeru

polévkové nudličky

zelená petrželka

Postup:

Maso se zeleninou, koření a sůl vařte hodinu v papiňáku a pak přecedte do druhého hrnce.

Maso a mrkev nakrájejte na kousky a vraťte do polévky. Poté do polévky nasypejte nudličky a vařte dalších 5 minut. Nakonec přidejte zelenou petrželku.



BUŘTGULÁŠ

Ingredience:

uzenina (větší klobáska, točený salám, párky, buřty - co kdo rád)

6 větších brambor

2 střední cibule olej

2 stroužky česneku sůl

pepř

sladká mletá paprika

pálivá mletá paprika

majoránka

250 ml smetany na vaření, hladká mouka

Postup:

Uzeninu nakrájíme na menší kostky, brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme také na menší kostky. Cibulku oloupeme a nakrájíme si nadrobno.

Ve větším hrnci na oleji zpěníme cibulku, až je sklovitá, přidáme uzeninu, osolíme, opepříme. Necháme opéct, aby nebyla v guláši rozvařená.

Mezitím do varné konvice můžeme dát vařit vodu a rozetřít česnek se solí. Když je uzenina pěkně opečená, zasypeme sladkou i pálivou paprikou.

Promícháme a během pár vteřin zalijeme vařící vodou.

Přidáme nakrájené brambory a rozetřený česnek, zasypeme trochou majoránky. Takto vaříme přibližně 10-15 minut, dokud nejsou brambory měkké.

V hrnku vody rozšleháme hladkou mouku, aby vznikla hustá tekutina, pomalu přiléváme do guláše a takto ho zahustíme. Posléze zalijeme celou smetanou a necháme provařit. Guláš dochutíme podle toho, jak potřebujeme. Pro tmavší barvu můžeme přidat papriku, dosolit, nebo ještě více zjemnit smetanou. U nás vítězí jemná, a přesto pikantní chuť. Podáváme s chlebem.



ZELENINOVÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM

Ingredience:

1x kuřecí prso

sůl, pepř

grilovací koření

trochu másla (přibližně tři lžíce)

ledový salát (libovolně špenát, polníček..)

libovolná zelenina (rajče, paprika, okurka..)

bylinkový dresink (můžete použít, ale nemusíte)

Postup:

Kuřecí prso očistíme a nakrájíme na malé kousky.

Na pánvi si rozejdeme olej a maso dáme smažit, maso osolíme, opepříme a přidáme trochu grilovacího koření.

Maso smažíme přibližně 10- 15 minut (dokud nebude měkké).

Když je maso hotové, do talíře nakrájíme zeleninu a ledový salát, nakonec přidáme hotové maso, dodatečně můžete salát ještě dokořenit a přidat dresink.





DOMÁCÍ PIZZA



Ingredience:

listové těsto (už rozválené na pečícím papíře)

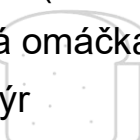
česneková omáčka

plátkový sýr

šunka

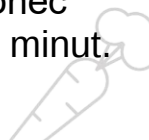
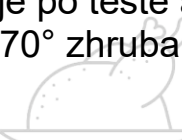
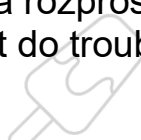
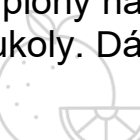
žampiony

rukola



Postup:

Nejprve si rozděláme listové těsto, které malinko propícháme vidličkou. Na těsto dáme česnekovou omáčku a na to dáme šunku a sýr. Poté si nakrájíme žampiony na plátky a rozprostřeme je po těstě a nakonec dáme trochu rukoly. Dáme péct do trouby na 170° zhruba na 20 minut.



SMAŽENÝ SÝR (4 PORCE)

Ingredience:

8 brambor

2 × 300g eidamu (30%)

tatarka

hladká mouka

vejce

strouhanka

Postup:

Oloupeme brambory a dáme je vařit.

Sýr rozkrájíme na porce a obalíme v mouce, ve vajíčku a ve strouhance.

Na pánev dáme olej a osmažíme sýr do zlatova.

Pak už jen naservírujeme na talíř, dobrou chuť!



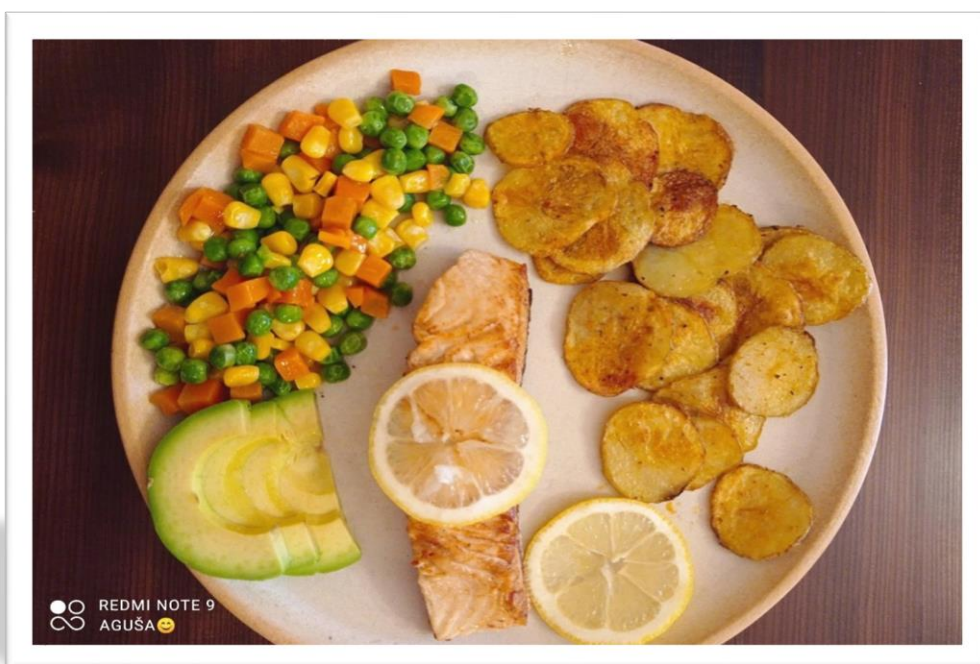
LOSOS S BRAMBOROVÝMI PLÁTKY, DUŠENOU ZELENINOU A AVOKÁDEM

Ingredience:

plátek lososa
zmražená zelenina
avokádo
brambory
citron

Postup:

Nejprve si do hrnce nasypeme zmraženou zeleninu, ke které přidáme ještě trochu másla a osolíme. Necháme zeleninu podusit, dokud nebude měkká. Připravíme si pánev, na které budeme smažit lososa. Dáme do ní trochu oleje a necháme rozpálit. Lososa usušíme papírovou utěrkou a posolíme. Dáme lososa na pánev kůží dolů, po chvíli stáhneme plamen na menší. Předehřejeme si troubu na 180 stupňů. Nakrájíme brambory na slabé plátky, na plech si dáme pečicí papír a vyskládáme bramborové plátky. Nalejeme na ně trochu oleje a posolíme, dáme do trouby asi na 20 minut. Nesmíme zapomenout otočit lososa a promíchat zeleninu. Mezitím si nakrájíme avokádo a citron. Pak už stačí jen počkat, než bude vše udělané a můžeme servírovat.



TĚSTOVINY S RESTOVANÝMI HŘÍBKÝ

Ingredience:

20 g čerstvé petržele

1 stroužek česneku

50 g olivového oleje

100 g hřibků čerstvých, nakrájených na plátky, nebo 30 g sušených, namočených v mléce

1 a čtvrt čajové lžičky soli

300 g těstovin

špetka pepře.

Postup:

Nasekáme petržel. 1 polévkovou lžící dáme stranou. Na pánvi rozežřejeme olivový olej, přidáme česnek a restujeme 3 minuty. Přidáme hřibky a sůl a restujeme asi 20 minut. Mezitím uvaříme těstoviny. Uvařené těstoviny promícháme s restovanými hříbký a odloženou petrželí, přidáme pepř. Pokrm můžeme podávat se strouhaným parmezánem.



ZAPEČENÉ TĚSTOVINY

Ingredience:

1 balíček těstovin

6 špekáčků

100g slaniny

3 stroužky česneku

1 velká cibule

majoránka

5 vajec

sůl, pepř

Postup:

Na pánvi na oleji osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme nadrobno nakrájenou slaninu a nahrubo nastrouhané špekáčky, opepříme, osolíme, přidáme majoránku a zamícháme rozmačkaný česnek. Vše osmahneme. V hrnci uvaříme v osolené vodě těstoviny. Poté vše smícháme, zalijeme rozšlehanými vejci a dáme do pekáče. Pekáč se směsí vložíme do trouby cca na 200 stupňů a necháme 20 minut zapéct.



RAZÍTKOVÉ SUŠENKY

Ingredience:

250g másla

160g moučkového cukru

2 lžičky vanilkového extraktu

1 vejce

450g hladké mouky

1/2 lžičky soli

Postup:

Rozšlehejte máslo, cukr a vanilkový extrakt.

Přidejte vejce a znovu velmi dobře promíchejte.

Přidejte mouku a sůl a míchejte, dokud nevytvoříte soudržné těsto.

Nechejte alespoň 30 minut v chladu.

Vytvarujte sušenky a dejte na plech do trouby na cca 165° C, pečte asi 10 - 12 minut.



JABLEČNÝ ŠTRŮDL Z LISTOVÉHO TĚSTA

Ingredience:

listové těsto

jablka

skořicový cukr

skořice

cukr krystal

rozinky

strouhanka

vejce

Postup:

Listové těsto rozbalíme a roztáhneme na pracovní plochu. Posypeme strouhankou.

Jablka oloupeme a nastrouháme nahrubo. Jemně vymačkáme šťávu a dáme na listové těsto. Přidáme rozinky a posypeme cukrem, skořicí a skořicovým cukrem.

Štrůdl zamotáme a dáme na plech s pečícím papírem. Potřeme rozšlehaným vejcem a dáme péct do vyhřáté trouby na 190°C. Pečeme dozlatova a po upečení posypeme moučkovým cukrem.



BÁBOVKA

Ingredience:

2 hrnky polohrubé mouky

1 hrnek cukru krupice

3 vajíčka

2 lžíce kakao

1 sklenka oleje

1 balíček vanilkového cukru

1 balíček kypřicího prášku

1 hrnek teplé vody

Postup:

Rozklepneme vejce a oddělíme žloutky od bílků.

Všechny sypké ingredience smícháme v míse.

Přidáme tři žloutky, sklenici oleje a hrnek teplé vody a vše zamícháme.

Z bílků ušleháme sníh a vmícháme do těsta.

Asi 2/3 těsta nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy.

Do zbylé třetiny těsta přidáme 2 lžíce kakaa, zamícháme a nalijeme na světlé těsto do formy.

Bábovku vkládáme do předehřáté trouby a pečeme prvních 20 minut na 150 -160 °C. Potom přidáme na 180 °C a dopékáme asi 20 - 30 minut.



TVAROHO-BANÁNOVÁ BÁBOVKA

Ingredience:

2 vejce

250g tvarohu

1 balíček vanilkový cukr

1 hrnek cukr krystal

hrnek mléka

2 Banány

2 hrnky polohrubé mouky

50g kokosu

½ hrnku oleje

1 balíček prášku do pečiva

1 balíček vanilkový pudink

Postup:

Tvaroh vyšleháme ručním mixérem, přidáme vejce, mléko a olej.

Banán rozmačkáme vidličkou a přidáme ho do tvarohové směsi.

Promícháme.

Mouku prosejeme s pudinkovým práškem, kokosem, práškem do pečiva a cukrem a vanilkovým cukrem.

Tvarohovou směs přidáme do prosáté směsi a důkladně vše promícháme.

Do vymazané a vysypané bábovkové formy nalijeme těsto a vložíme do vyhřáté trouby.

Tvarohovo-banánovou bábovku pečeme na 175 °C asi 40 minut. Zkoušíme vpíchnutím špejle.

Upečenou bábovku necháme na mřížce vychladnout. Pocukrujeme moučkovým cukrem, nakrájíme a můžeme podávat.



BEZLEPKOVÁ ROLÁDA

Ingredience:

5 vajec

120 g moučkového cukru

1/2 balíčku vanilkového cukru

1/2 balíčku ztužovače šlehačky

1 kelímek smetany ke šlehání

2 lžice kakaa

papír na pečení

jahody (nebo jiné ovoce, co nám chutná)

tuk

Postup:

Na velký mělký plech položíme papír na pečení, papír důkladně vymažeme tukem (Herou). V míse vyšleháme žloutky, moučkový cukr a kakao. Z bílků ušleháme tuhý sníh a opatrně ho vmícháme ke směsi v míse. Hmotu rozetřeme na plech s vymazaným papírem a dáme do trouby horké na 180°C. Pečeme 8 - 10 minut. Po osmi až deseti minutách okamžitě vyndáme a sundáme papír s piškotem z plechu. Necháme zchladnout. Mezitím si ušleháme smetanu se ztužovačem a vanilkovým cukrem, roládu potřeme a na krém naskládáme jahody, poté ji stočíme a dáme ztuhnout do lednice. Tento dezert je velmi rychlý, jednoduchý a lehký.



BUBLANINA

Ingredience:

3 vejce

1 hrnek cukru krupice

2 hrnky polohrubé mouky

1 kypřicí prášek do pečiva

215 ml smetany

500 g ovoce

žmolenka

Postup:

Všechny ingredience smícháme a ušleháme. Nalijeme na předem vymazaný plech a přidáme ovoce podle chuti. Pečeme na 180°C asi 30 minut.



JABLEČNÝ ŠTRŮDL

Ingredience:

- 2 balení listového těsta
- 8–10 jablek (záleží na velikosti jablek)
- 2 lžičky skořice
- 4 lžíce cukru krystal
- 1 vajíčko na potření

Postup:

Pokud máte listové těsto mražené, jako první je potřeba vyndat ho na rozmrazení, a to aspoň 30 minut před samotným začátkem přípravy. Pokud máte těsto chlazené, můžete se rovnou pustit do přípravy. Na začátek je potřeba důkladně omýt a oloupat jablka a následně je zbavit šťopek. Dále je nastrouháme na struhadle do mísy. Poté je musíme zbavit přebytečné vody, stačí vymačkáním rukou. Šťávu z jablek doporučuji nevylévat, ale vypít, je výborná a moc zdravá. Do mísy s jablky poté přidáme skořici a cukr. Rozválíme si listové těsto válečkem na lince posypané moukou, mouku naneste i na váleček. Poté můžeme na těsto vložit připravenou směs a zabalit. Předehřejeme troubu na 170°C. Štrůdly po 15 minutách pečení potřeme vajíčkem a poté necháme péct dalších 20 minut.



DOMÁCÍ MEDOVNÍK

Ingredience:

450 g hladké mouky

180 g moučkového cukru

180 g másla

1 vejce

1,5 lžičky jedlé sody

6 zarovnaných lžic medu

4 lžíce smetany

1 lžička kakaa (kvůli obarvení těsta, jinak nemusí být)
krém (je třeba připravit den předem)

70 g umletých vlašských ořechů

200 g másla

400 ml sladkého zahuštěného kondenzovaného mléka
sirup

2,5 lžíce cukru krystal

150 ml převařené vody

50 ml rumu

Postup:

Den před pečením medovníku si uvařím uzavřenou plechovku zahuštěného kondenzovaného mléka. Dělam to tak, že ji ponořím do hrnce s vodou a vařím 2 hodiny, nebo 1 hodinu v papiňáku. Tím vznikne zkaramelizované mléko. Nikdy ho neotevírám ještě teplé, hrozilo by opaření. Nechávám vždy uzavřené vystydnout do druhého dne.

V den pečení si nad párou v kovové misce vyšlehám krém z másla, cukru, vejce, medu a smetany. Trvá to asi 5 minut. V další míse si smíchám mouku a jedlou sodu a přidám teplý krém - vznikne tak polotuhé těsto. Přikryju a nechám 5-10 minut odpočinout a ztuhnout. Nedávám do lednice!

Těsto rozdělím na 5 stejných dílů a na pečicím papíře si vyválím 2-3 mm silnou placku a vykrojím kolo o průměru přibližně 20-22 cm. Těsto si můžu podsypávat a kdyby bylo hodně řídké, stačí když ho nechám déle odpočívat. Zbytky těsta nevyhazuji, upeču si je nakonec a použiju na posyp.

Předeheju si troubu na 180 °C. Každé vykrojené kolečko z těsta si přenesu i s papírem na plech a pečtu přibližně 4 minuty. Upečené si je nechám vystydnout na papíře, lépe se mi s nimi potom manipuluje. Tímto způsobem upeču všechny medové pláty. Připravím si krém. Smíchám všechny suroviny na krém (zkaramelizované mléko, ořechy, máslo) a utřu do krémové konzistence. Při míchání nenechám moc ztuhnout, protože se mi pak krém špatně roztírá a stahuje vršek těsta. Krém si rozdělím na 5 dílů, abych měla v každé vrstvě stejné množství a zůstal mi i na potřetí celého dortu. Smíchám si ingredience na sirup a potřu jím jemně spodní plát medovníku (na každou natíranou plochu cca 20 ml sirupu), navrstvím krém a než přiložím další plát korpusu, tak jej potřu rumovým sirupem zespodu a po přiložení i zeshora. Sirup dodá dortu vlhkost a vláčnost a pláty se tak hezky propojí s krémem. Když to bude málo namazané sirupem, bude medovník tužší a sušší. Takhle dám na sebe 5 upečených plátů. Krém mi při natírání občas stahuje vršek z těsta, ale to nevadí. Stáhnuté kousky rozetřu i s krémem. Celý dort i ze stran pomažu pátým dílem krému. Nakonec si ještě nasekám 30 g vlašských ořechů a 50 g z upečených zbytků z plátu a tím posypu strany a vršek medovníku. Takhle připravený medovník nechám uležet do druhého dne v lednici.



PALAČINKY

Ingredience:

500 ml mléka

1-2 vejce trocha cukru krupice

olej

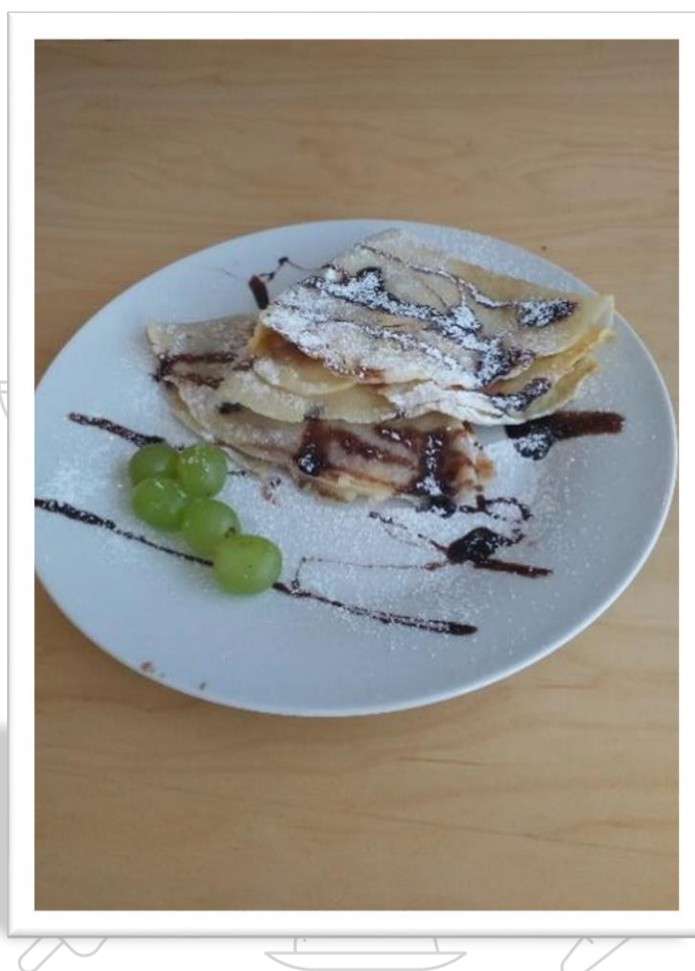
špetka soli

hladká mouka

nutella

Postup:

Do mísy si nalijeme mléko a rozklepneme vejce, zamícháme, pak přidáme špetku soli a trochu cukru krupice. Do směsi za stálého míchání budeme přisypávat mouku, dokud těsto lehce nezhoustne. Do pánve nalijeme trochu oleje, který rozpálíme. Potom můžeme začít péct. Opečené palačinky namažeme nutellou, ozdobíme cukrem, čokoládovou polevou a můžeme přidat i čerstvé ovoce.



KÁVOVÍ ANDĚLÉ

Ingredience:

Perník na strouhání (tvrdá perníková) – 1 ks

silná káva (espresso) – stačí malý šálek

bílá čokoláda – 200 g (2 tabulky)

rostlinný tuk 100% – polévková lžíce

kokos – na obalování

Postup:

Rozpustíme si čokoládu s rostlinným tukem ve vodní lázni (malý hrnec vložíme do většího hrnce a do většího hrnce dáme vodu a přivedeme k varu).

Perník nakrájíme na plátky 0,5 cm a ještě dále pokrájíme na 3 – 4 kousky.

Kousky perníku pokapeme kávou, aby byl perník vláčný.

Co nejdříve obalujeme v rozpuštěné čokoládě, aby se navlhčený perník nerozpadl. Ihned obalujeme v kokosu. Na plechu vyloženém pečícím papírem necháme vychladnout. Poté uložíme do papírové krabice a dáme do chladu (např. balkon), aby bylo cukroví krásně vláčné.



OPILÍ ČERTI

Ingredience:

perník na strouhání (tvrdá perníková) – 1ks
rum tuzemský – stačí malý šálek
Hořká čokoláda na vaření – 200 g (2tabulky)
rostlinný tuk 100% – polévková lžíce
kokos – na obalování

Postup:

Rozpustíme si čokoládu s rostlinným tukem ve vodní lázni (malý hrnec vložíme do většího hrnce a do většího hrnce dáme vodu a přivedeme k varu).

Perník nakrájíme na plátky 0,5 cm a ještě dále pokrájíme na 3 – 4 kousky.

Kousky perníku pokapeme rumem, aby byl perník vláčný.

Co nejdříve obalujeme v rozpuštěné čokoládě, aby se navlhčený perník nerozpadl.

Ihned obalujeme v kokosu.

Na plechu vyloženém pečícím papírem necháme vychladnout.

Poté uložíme do papírové krabice a dáme do chladu (např. balkon), aby bylo cukroví krásně vláčné.



ZDRAVÉ PRACNY

Ingredience:

120 g celozrnné mouky (špaldové)

40 g vlašských ořechů

30 g kokosového oleje

30 g medu

1 lžička mleté skořice

1 lžíce kakaa navaření

sladidlo erythritol nebo cukr moučka na obalení

Postup:

Všechny ingredience dáme do mísy, důkladně propracujeme a vytvoříme kompaktní těsto.

Těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme ho cca 1 hodinu odležet v lednici.

Vychlazené těsto vyndáme z lednice a předehřejeme si troubu na 180°C. Nachystáme si plech a formičky na pracny. Do každé formičky vtlačíme kousek těsta a vytvarujeme ho tak, abychom rovnoměrně vyplnili celou formičku. Následně vytvoříme prsty jemnou prohlubeň, aby se těsto ve formičce lépe upeklo. Takto připravené formičky s těstem skládáme na plech.

Plech dáme do trouby a pečeme 10-15 minut při 170-180°C.

Po upečení

vyklopíme pracny z formiček a ještě teplé obalíme v erythritolu nebo v moučkovém cukru.

Hotové pracny necháme vychladnout a podáváme.



KAKAOVÉ „OŘECHY“

Ingredience:

Těsto:

10 dkg cukru moučky

12,5 dkg másla

12,5 dkg kakaa

2 lžíce olivového oleje

20 dkg hladké mouky

1 vejce

Náplň:

1 salko karamel

1 máslo (250 dkg)

Postup:

Těsto:

Veškeré ingredience smícháme v míse a vypracujeme těsto, které pak vkládáme do formiček na ořechy vymazané olejem. Dáme do předehřáté trouby a pečeme 12-16 minut přibližně na 170 stupňů.

Náplň:

Ingredience vyšleháme do jemného krému a necháme trochu ztuhnout v chladu. Nakonec plníme ořechy do půlky skořápek a přiklopíme druhou. Uchováváme v lednici.



LINECKÉ KOŠÍČKY

Ingredience:

mandle

instantní čokoládová poleva

Těsto:

20 dkg polohrubé mouky

10 dkg másla

15 dkg cukru krupice 1 celé vejce

Náplň:

1 salko karamel

1 máslo (250 dkg)

Postup:

Ze surovin na těsto vypracujeme linecké těsto a menší kousky vymačkáme do menších formiček. Vytlačíme do okrajů poměrně dotenka. Pečeme v mírné troubě do světle růžova (cca 160-170 stupňů asi 10 minut).

Náplň:

Ingredience vyšleháme do jemného krému a necháme trochu ztuhnout v chladu. Do každého košíčku dáme půlku loupané mandle a nastříkáme karamelový krém. Necháme v chladu zatuhnout, polijeme čokoládovou polevou a posypeme krájenými mandlemi.



LINECKÉ CUKROVÍ

Ingredience:

500 g hladké mouky

250 g másla

1 žloutek

15 g cukru

1 prášek do pečiva

1 vanilkový cukr

1 sklenice marmelády

Postup

Do misky vložíme mouku, cukr, vanilkový cukr, prášek do pečiva, na malé kousky nakrájené máslo a žloutek. Vypracujeme hladké nelepivé těsto, které zabalíme do potravinové fólie a necháme ho v lednici do druhého dne.

Poté těsto vyjmeme z fólie, rozválíme ho na plát a vykrajujeme libovolné tvary (některé tvary mohou mít uprostřed např. díрку) a poté vyskládáme na plech, který máme vyložený pečicím papírem.

Linecké cukroví pečeme v rozehřáté troubě při teplotě 180 °C dozlatova.

Po vychladnutí kousky cukroví namažeme marmeládou (popřípadě čokoládou) a spojujeme. Slepované linecké cukroví můžeme posypat moučkovým cukrem a uchovávat ho v chladu a suchu alespoň 14 dní, aby bylo cukroví křehké.



OŘECHY

Ingredience

Těsto:

350 g hladké mouky
150 g cukru moučka
120 g vlašských ořechů
250 g másla

Krém:

100 g cukru krystal
100 g vlašských ořechů
100 g másla
1 lžíce rumu

Postup

Než se pustíme do přípravy těsta, musíme nechat máslo trochu změkhnout. Poté můžeme všechny ingredience smíchat. Dbáme na to, aby ořechy byly důkladně rozdrceny na malé kousky. Může nám zde pomoci hnětač na těsto, ručně to jde ale velmi snadno. Těsto klademe do formiček na ořechy a dáváme do trouby předehřáté na 150° na dobu 10 –15 minut. Po vyndání z trouby necháme vychladnout.

Pokračujeme přípravou náplně. Tady platí to stejné. Máslo necháme změkhnout a ořechy musíme mít rozdrcené na menší kousky. Všechny ingredience smícháme v míse. Směs poté můžeme na chvíli ponechat v lednici. Nakonec

postupujeme tak, že na kousek ořechu vždy dáváme trochu směsi lžičkou a přikládáme na něj další jeho kousek neboli půlku. Tím nám vzniknou celé ořechy.



PERNÍČKY I

Ingredience:

50 g másla

1 vejce

100 g cukru moučka

1 a 1/2 lžičky kakaa

1 lžička perníkového koření

1/2 lžičky jedlé sody

2 lžíce medu

200 g hladké mouky

1 vejce na potřetí (dávám i trochu kakaa)

mouka na plech

poleva (z obchodu)

Postup:

Vejce vyšleháme společně s cukrem a máslo rozpustíme a přidáme k tomu med.

Všechny suché suroviny smícháme postupně dohromady (mouku prosejeme) a všechno to smícháme s vyšlehaným vejcem.

Těsto uhněteme a potom dáme chladit na hodinu do lednice.

Těsto rozválíme asi na 4mm a pomocí formiček do těsta vytiskáme tvary a začneme je dávat na plech na pečicí papír.

Troubu předehřejeme na 180 stupňů a perníčky pečeme asi 10 minut. Po vytažení z trouby perníčky potřeme rozšlehaným vejcem a necháme chvíli vychladnout. Potom už je jen ozdobíme.



PERNÍČKY II

Ingredience:

400 g hladké mouky

140 g cukru moučka

50 g másla

2 vejce

2 lžíce dobrého tekutého medu

1 lžička jedlé sody

1 lžička perníkového koření

1 žloutek na potřeni

bílková poleva na ozdobení

Postup:

Smíchejte všechny suché přísady v misce, přidejte ostatní ingredience a ručně zpracujte na měkké těsto.

Hotové těsto je měkké a poddajné asi jako pružná plastelína. Zabalte ho do mikrotenové fólie a nechte přes noc odležet v lednici.

Troubu předehřejte na 160°C a plechy na pečení vyložte tím správným papírem. V malé misce vidličkou rozmíchejte žloutek s jednou lžící vody z kohoutku. Odleželé těsto vyválejte na pomoučněném vále na tloušťku asi 0,5 cm, vykrájejte tvary a skládejte je na plech.

Pečte 8 – 10 minut a ihned po vytažení potřete horké kousky na horní straně rozšlehaným žloutkem, aby dostaly pěkný lesk. Nechte je vychladnout na mřížce a teprve pak zdobte polevou.



PERNÍČKY III

Ingredience:

30 – 40 kusů

příprava - 1 hodina a 20 minut na odležení těsta a 10 minut pečení

320 g hladké mouky

120 g moučkového cukru

1 lžička jedlé sody

2 lžičky perníkového koření

100 g medu

100 g másla

1 vejce

Postup:

Mouku, cukr, sodu a perníkové koření nasypete do mísy, promíchejte a poté je přes síto prosejte na pracovní plochu. Uprostřed udělejte větší důlek, do něj vyklepněte vejce, nalijte med a kolem dokola důlku dejte kousky změkklého másla. Vidličkou pak odprostřed zapracovávejte tekuté suroviny do sypké směsi. Pracujte vidličkou, dokud to půjde, pak pokračujte rukama.

Směs zpracovávejte tak dlouho, dokud nezískáte hladké a kompaktní těsto. Vytvarujte ho do válečku, zabalte do potravinové fólie a nechte v ledničce uležet do druhého dne.

Těsto vyndejte z ledničky asi 30 minut před přípravou perníčků, bude se s ním pak lépe pracovat. Rozdělte ho na třetiny, vezměte kus těsta a ručně jej lehce propracujte. Poté mírně pomoučněte pracovní plochu a těsto vyválejte na placku asi 3 mm silnou (na pracovní plochu nesypete zbytečně moc mouky, čím víc mouky, tím tvrdší perníčky).

Z těsta vykrajujte tvary a skládejte je na plech vyložený pečicím papírem. Zbylé těsto dejte stranou a dále pokračujte s novým kouskem. Zbytky zpracujte až na závěr, je v nich více mouky z podsypávání těsta.

Perníčky pečte v troubě předehřáté na 160 stupňů asi tak 8 až 10 minut, záleží na jejich velikosti. Upečené perníčky ihned sundejte z plechu.

Vychladlé perníčky ozdobte polevou.

PERNÍČKY IV

Ingredience:

400 gramů hladké mouky

450 gramů moučkového cukru

50 gramů másla nebo Hery

2 vejce

2 lžice tekutého medu

1 lžička jedlé sody

1 lžička perníkového koření

bílek na potřetí po upečení

Ingredience na polevu na perníčky:

1 bílek

150 gramů moučkového cukru

pár kapek citronové šťávy



PERNÍČKY V

Ingredience:

140 g moučkového cukru
3 vejce
100 g másla
3 polévkové lžíce perníkového koření
2 polévkové lžíce medu
400 g hladké mouky
čajová lžička jedlé sody
rozšlehané vejce na potřetí

Zdobení:

bílky
400 g moučkového cukru
1 čajová lžička citronové šťávy
1 lžička škrobu

Postup:

Do mísy vložte moučkový cukr, 2 vejce, máslo a šlehejte. Přidejte perníkové koření, med a zamíchejte. Přidejte mouku, sodu a hnětte. Odložte na 30 minut do lednice. Potom těsto rozválejte na silnější plát a vykrajujte libovolné tvary. Přeneste na plech, vyložený pečicím papírem a potřete rozšlehaným vejcem. Pečte asi 8 minut na 180 stupňů.

Zdobení:

Do nádoby vložte bílky a vyšlehejte do sněhu. Přidejte moučkový cukr, bramborový škrob, citronovou šťávu a šlehejte. Zdobíme cukrářským sáčkem.



PERNÍKOVÁ CHALOUPKA

Ingredience:

700 g hladké mouky
250 g cukru krupice
1 kypřicí prášek do perníku
1 lžička jedlé sody
4 vejce
1/8 másla
4 lžíce medu
1 vanilkový cukr

Postup

Vše smíchat a den nechat v lednici uležet, pote dát péct.



RAFAELO KULIČKY

Ingredience:

plechovka slazeného kondenzovaného mléka

250 g strouhaného kokosu

loupané mandle

Postup:

200 g kokosu smícháme s kondenzovaným mlékem a necháme do druhého dne v chladu nasáknout.

Druhý den pomocí lžičky z hmoty vytvarujeme kuličky, do každé kuličky dáme mandli a celou kuličku obalíme v kokosu, který nám zbyl. A kuličky jsou hotové!



VANILKOVÉ ROHLÍČKY

Ingredience:

hladká mouka 300 g

moučkový cukr 40 g

mletá jádra vlašských ořechů 100 g

máslo 200 g

žloutek 2 ks

citronová kůra

vanilkový cukr 2 sáčky

moučkový cukr na obalení

Postup:

Prosátou mouku, cukr, ořechy, máslo, žloutky a citronovou kůru vypracujte na hladké a kompaktní těsto. Zabalte ho do fólie a nechte aspoň 2 hodiny (nejlépe však přes noc) odpočinout v ledniče.

Pak z něj utvořte váleček o průměru asi 3 cm, ze kterého odkrajujte stejně velké dílky. Ty poté rozválejte na válečky, zahrňte je do tvaru rohlíčků a pečte na plechu pokrytém pečicím papírem při 180°C asi 10 minut (rohlíčky by měly jen lehce zespoda zezlátnout).

Vyndejte z trouby, nechte asi 3 minuty odpočinout a pak obalujte ve vanilkovém cukru.



VANILKOVÉ ROHLÍČKY (70 ks)

Ingredience:

hladká mouka 300 g

moučkový cukr 40 g

mletá jádra vlašských ořechů 100 g

máslo 200 g

žloutek 2 ks

vanilkový cukr 2 sáčky

moučkový cukr na obalení

Postup:

Mouku, cukr, ořechy, máslo a žloutky vypracujeme na hladké, kompaktní těsto.

Zabalíme do fólie a necháme ho na 2 hodiny odpočinout v lednici.

Pak z něj utvoříme váleček o průměru 3 cm a odkrajujeme stejně velké dílky. Ty poté rozválíme na válečky a zahneme do tvaru rohlíčku.

Pečeme na plechu, pokrytém pečicím papírem při 180°C asi 10 minut.

Vyndáme je z trouby, necháme 3 minuty odpočinout a poté je opatrně obalíme v moučkovém cukru.



MAKOVÉ CUKROVÍ

Ingredience:

170 g máku

300 g hladké mouky

100 g cukru

1 žloutek

200 g tuku

Postup:

Všechny suroviny smícháme a uhněteme z nich těsto. Z těsta poté vyválíme válečky, které zabalíme do alobalu a necháme je do druhého dne ztuhnout v lednici. Následující den nakrájíme válečky na zhruba půlcentimetrová kolečka, vykrájíme, rozložíme je na plech a pečeme v troubě na 170° zhruba na 10 minut.



VÁNOČNÍ SVÁTEČNÍ TABULE

Jak správně prostřít stůl:

Ubrusy se na našich stolech neobjevují tak často, ale pro slavnostní tabule se hodí bílý nebo jemně pastelový a na něj vrchní, ozdobný ubrus a ubrousky.

Papírový ubrousek složený do trojúhelníku se dává pod vidličku, plátěný, jednoduše přeložený vlevo od vidličky.

Můžeme ubrousek i ozdobit a postavit ho doprostřed talíře.

Na slavnostní tabuli by k sobě měly všechny barvy ladit, jinak to zkazí výsledný dojem.

Jak prostřít nádobí:

Je jedno, jestli jde o štědrovečerní večeři nebo jinou slavnostní příležitost, ale nádobí na stole by mělo mít své správné místo.

Měli bychom raději zvolit jednobarevné, jednoduché, elegantní, například porcelán.

Talíře připravíme podle potřeby. Buď pouze mělký, nebo mělký a hluboký talíř, ale nikdy se na stůl nedávají více než dva talíře najednou.

Příbory se dávají tak, že vně budou příbory, které budeme potřebovat jako první, nejbliž u talíře ty, které přijdou na řadu nakonec.

Na pravou stranu dáváme příbory pro pravou ruku a naopak.

Sklenice na nápoj k hlavnímu chodu stojí nad špičkou nože, sklenička k předkrmu stojí od ní vpravo, případná třetí sklenice stojí nad nimi.

Dekorace:

Na slavnostní stůl patří ty správné dekorace, které dodají tu pravou vánoční atmosféru.

Můžeme vybrat třeba zelené jehličnaté větvičky, vánoční kouličky, svícný, adventní věnec a další ozdoby.

Na stůj je umístíme tak, aby nemohlo dojít k jejich rozbití.

Pro vánoční tabuli je vhodná vždy červená, stříbrná nebo zlatá barva.





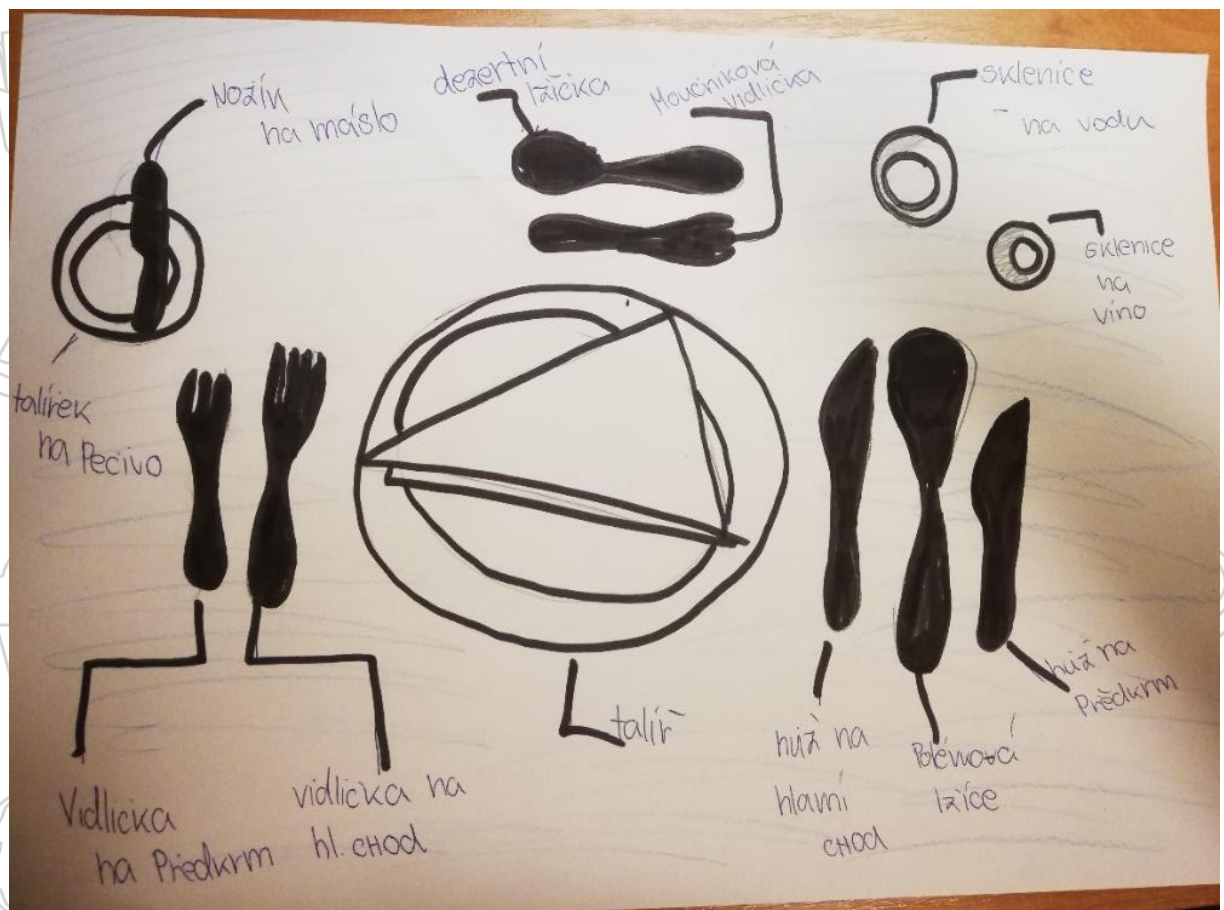
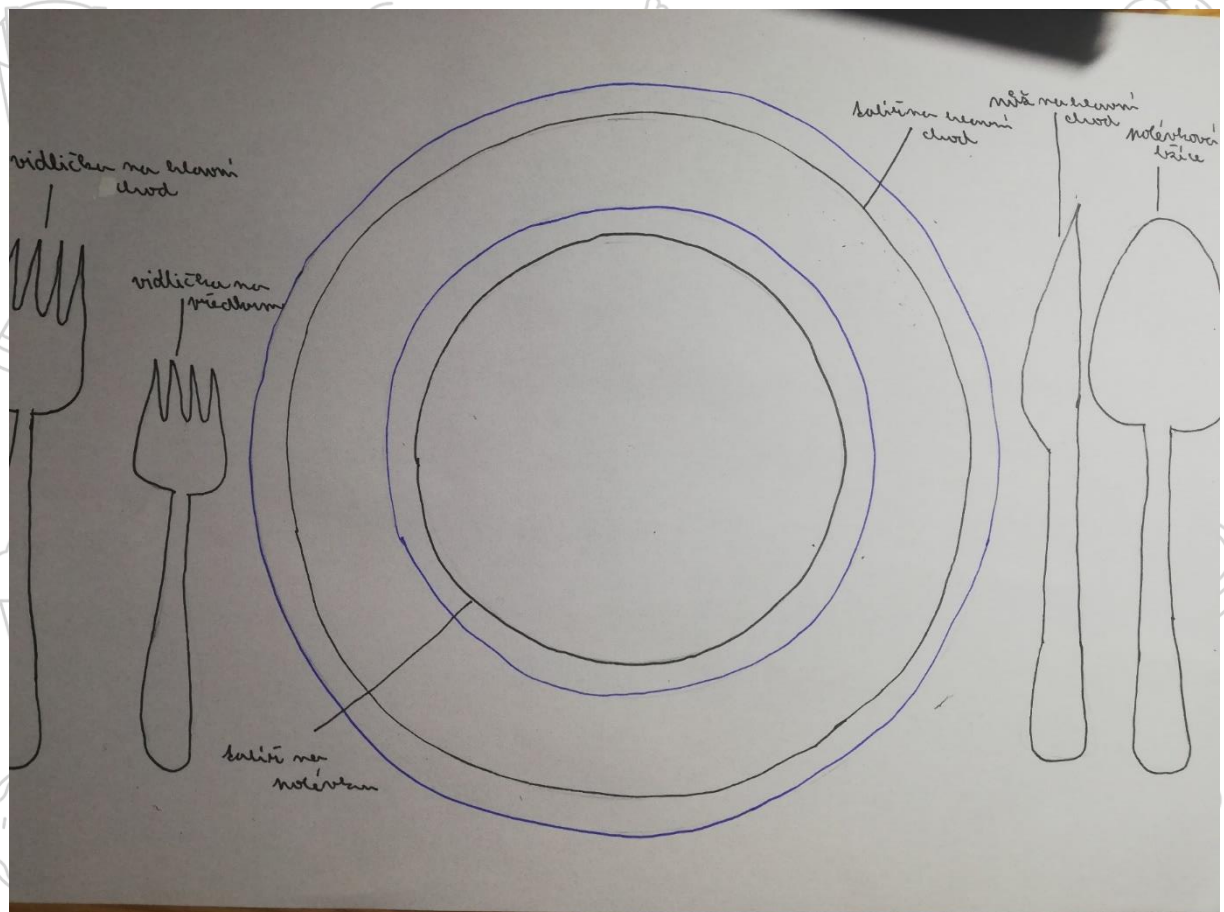
SVÁTEČNÍ TABULE

Na stole je prostřený bílý ubrus a na něm ještě položený pás šedého. Jako ozdoba je použita váza s květinou. Jako první na stole je položený podkladový talíř, na němž je položený mělký talíř určený na hlavní chod. Úplně na vrchu je talíř na polévku. Na nich je položená rulička převázaná mašlí, ve které najdeme seznam podávaného menu. Nalevo od talířů je vidlička na hlavní chod. Vpravo na červeném ubrousku blíže k talíři se nachází nůž na hlavní chod a vedle něj lžice na polévku. Nad talíři je položena moučníková vidlička a dezertní lžička. Po pravé ruce máme dvě skleničky, jednu na vodu a druhou s nožičkou na víno.











OBSAH



VYPRACOVALY:.....	2
DÝŇOVÝ KRÉM.....	3
HRÁŠKOVÁ POLÉVKA.....	4
BRAMBORAČKA.....	5
HOVĚZÍ POLÉVKA.....	6
BUŘTGULÁŠ.....	7
ZELENINOVÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM.....	8
DOMÁCÍ PIZZA.....	9
SMAŽENÝ SÝR (4 PORCE).....	10
LOSOS S BRAMBOROVÝMI PLÁTKY, DUŠENOU ZELENINOU A AVOKÁDEM.....	10
TĚSTOVINY S RESTOVANÝMI HŘÍBKÝ.....	12
ZAPEČENÉ TĚSTOVINY.....	13
RAZÍTKOVÉ SUŠENKY.....	14
JABLEČNÝ ŠTRÚDL Z LISTOVÉHO TĚSTA.....	15
BÁBOVKA.....	16
TVAROHO-BANÁNOVÁ BÁBOVKA.....	17
BEZLEPKOVÁ ROLÁDA.....	18
BUBLANINA.....	19
JABLEČNÝ ŠTRÚDL.....	20
DOMÁCÍ MEDOVNÍK.....	21
PALAČINKY.....	23
KÁVOVÍ ANDELE.....	24
OPILÍ ČERTI.....	25
ZDRAVÉ PRACNY.....	26
KAKAOVÉ „OŘECHY“.....	27
LINECKÉ KOŠÍČKY.....	28
LINECKÉ CUKROVÍ.....	29
OŘECHY.....	30
PERNÍČKY I.....	31
PERNÍČKY II.....	32
PERNÍČKY III.....	33
PERNÍČKY IV.....	34
PERNÍČKY V.....	35
PERNÍKOVÁ CHALOUPKA.....	36
RAFAELO KULÍČKY.....	37
VANILKOVÉ ROHLÍČKY.....	38

VANILKOVÉ ROHLÍČKY (70 ks).....	39
MAKOVÉ CUKROVÍ.....	40
VÁNOČNÍ SVÁTEČNÍ TABULE.....	41
SVÁTEČNÍ TABULE	43
OBSAH	47

