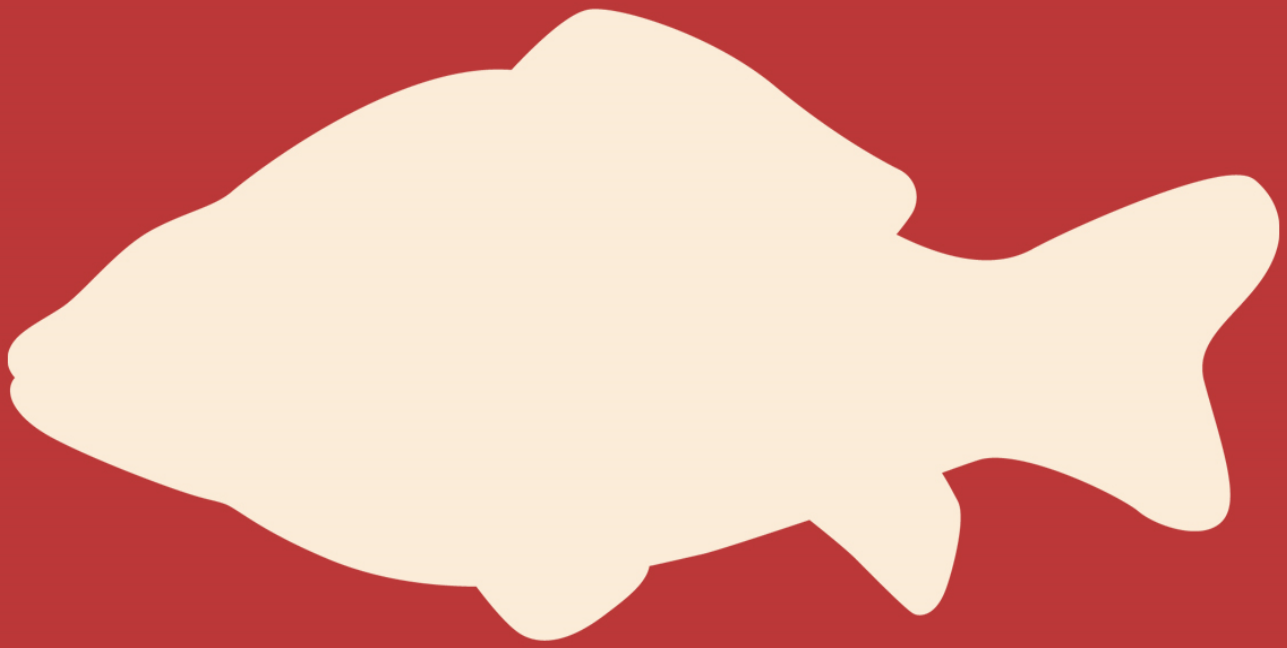
Vánoční kuchařka

kolektiv autorů



OnaDnes

Vánoční kuchařka

OnaDnes

© redakce OnaDnes, kolektiv autorů, 2014

ISBN:
978-80-87970-47-8 pdf
978-80-87970-48-5 epub
978-80-87970-49-2 mobi

Obsah

VÁNOČNÍ CUKROVÍ **7**
Pečené 8
Perníčky 9
Perníkové muffiny 10
Vanilkové rohlíčky ořechové 11
Mandlové rohlíčky máčené v čokoládě 12
Linecké košíčky s krémem 13
Pusinky s vlašskými ořechy 14
Hřebíčky 15
Dvoubarevné linecké 16
Florentinky 17
Ořechová kolečka 18
Nepečené 19
Višňové pralinky 20
Vosí hnízda 21
Rumový salám 22
Zázvorové pralinky 23
Nugát z arašídového másla a čokolády 24
Čokoládové kuličky s vaječným likérem a kokosem 25
Čokoládoví kapucíni 26
Čokoládový krém s kávovými zrny 27
Čokoládové lanýže a kuličky s praženými mandlemi 28
Datle plněné ořechovou nádivkou 29
Čokoládové košíčky s višněmi 30
Mandlové kuličky s rozinkami 31
MOUČNÍKY **32**
Tradiční 33
Vánočka 34
Biskupský chlebíček 35
Ořechová bábovka s rumem a cukrovou polevou 36
Vánoční štola 37
Netradiční 38
Pečená jablka s ořechovou náplní 39
Jablka s mascarpone, ořechy a karamelem 40
Tvarohový krém s čokoládou, sušeným ovocem a mákem 41
VÁNOČNÍ POKRMY **42**
Polévky 43
Jemná rybí polévka se zeleninou 44
Rybí polévka s vínem 45
Zelná polévka 46
Vývar se zeleninou 47
Vinná polévka s knedlíčky 48
Fazolová polévka se smaženou zeleninou 49
Hlavní jídla 50
Pečený kapr s mandlovými lupínky 51
Smažený kapr naložený v pivu 52
Pečený kapr na medu s ořechy 53
Kapr na másle s ořechy 54
Ryba v jogurtovém těstě se špenátem 55
Králík v alobalu 56
Provensálská kachna 57
Bramborový salát 58

Lehký bramborový salát 59
Bramborový salát se slaninou 60
Bramborový salát s vejci a kapary 61
Marocký salát ze sladkých brambor 62
VÁNOČNÍ NÁPOJE 63
Jablečný punč 64
Svařené víno 65
Vánoční vinný punč 66
Horká čokoláda se smetanou 67
Horké mléko s rumem a skořicí 68

Recepty v této kuchařce připravila redakce OnaDnes.cz ve spolupráci s MF DNES. Na přípravě vánočních receptů se kromě redaktorů OnaDnes.cz a MF DNES podíleli i Ilona Smetanová, Dana Obermajerová, Jan Wiesner a Alena Němečková.

VÁNOČNÍ CUKROVÍ

Pečené

Perníčky

Doba přípravy: 20 minut + odležení 24 hodin + pečení 12-18 minut

* 100 g sádla
* 400 g hladké mouky
* 2 lžičky jedlé sody
* 150 g cukru moučka
* 1 lžíce perníkového koření
* 50 g mletých lískových oříšků
* 2 vejce + vejce na potření
* 5 lžic medu
* bílková poleva

1. Sádlo rozpustíme a necháme ho lehce zchladnout. Mouku prosijeme s jedlou sodou, promícháme s cukrem, perníkovým kořením a mletými oříšky. Zapracujeme rozpuštěné sádlo, vejce a med. Vzniklé tužší těsto zabalíme do potravinové fólie a necháme alespoň jeden den odležet.

2. Troubu předehřejeme na 200 °C, plech vyložíme pečicím papírem. Z těsta vyválíme 4 mm silnou placku a vykrajujeme z ní perníčky. Ty přeneseme na plech a pečeme ve vyhřáté troubě asi 12-18 minut, podle velikosti tvarů.

3. Ještě horké perníčky potřeme rozšlehaným vejcem a vychladlé zdobíme bílkovou polevou.

Bílková poleva

* 250 g moučkového cukru
* 2 bílky
* 1 lžička škrobu

Dvakrát prosetý moučkový cukr se škrobem utřete dohladka s bílky. Příliš tuhou polevu nařeďte citronovou šťávou, řídkou zahustěte moučkovým cukrem.

Perníkové muffiny

Doba přípravy: 30 minut + 15–20 minut pečení

- 250 g hladké mouky
- 1 lžička prášku do pečiva
- 1 lžička jedlé sody
- špetka soli
- 1/4 lžičky strouhané citronové kůry
- 1/2 lžičky mletého zázvoru
- 1/2 lžičky mleté skořice
- 1/4 lžičky mletého hřebíčku
- 1/4 lžičky mletého nového koření
- 200 ml podmáslí
- 2 velká vejce
- 6 lžic oleje
- 100 g medu
- 50 g kandované pomerančové a citronové kůry
- 50 g sušeného ovoce: papája, meruňky
- 100 g loupaných mandlí

1. Troubu předehřejeme na 200 °C. Formu na muffiny vyložíme papírovými košíčky.

2. Do mísy prosejeme mouku s práškem do pečiva a jedlou sodou. Přimícháme sůl a koření. V jiné misce prošleháme podmáslí, vejce, olej a med.

3. Kandovanou kůru a sušené ovoce pokrájíme nadrobno. Mandle nasekáme.

4. Obě směsi spojíme, vmícháme pokrájenou kandovanou citrusovou kůru a sušené ovoce.

5. Těsto lžící rozdělíme do formy na muffiny, posypeme nasekanými mandlemi a pečeme ve vyhřáté troubě asi 15–20 minut.

TIP: Marcipánoví tučňáci: z 250 g marcipánu vytvarujte 12 vajíček, potřete je rozpuštěnou čokoládou. Zobák vytvořte z kousku mandle či kandované citronové kůry, na nohy použijte nakrájené plátky papáji.