PEČIEME
na sviatky
BEZ LEPKU



TRADIČNÉ AJ NOVÉ RECEPTY

Katarína Olejárová



Obsah



Vanilkové rožteky



Mäkké medovníčky



Orieškova roláda bez múky



Mandľové cookies s čokoládou



Mandľové guľôčky so sušenými marhuľami



Orechové trubičky s ryžovým krémom



Bezlepkové čokokocky



Pistáciové sušienky



Čokoládové praskance



Škoricové donuty



Dvojfarebné sušienky



Bezlepkové želé v čokoláde



Kakaové stromčeky s marcipánovou náplňou



Nepečené kokosové sušienky



Orieškové hviezdičky s bielkovou polevou



Orešáky



Linecké kvietky s mandľami



Nepečené včelie úliky



Mrkváče so slivkovým lekvárom



Burizónové hrudky s mandľami



Bezlepkové linecké koláčiky



Lieskovoorieškové minitortičky



Torta Red velvet



Marjolaine rezy



Semienkové keksíky



Tvarohové pečivo so syrom



Cviklové krekery



Kysnuté praclíky



Slané tyčinky



Oškvarkové keksy s bylinkami



Milí čitatelia,

pripravili sme pre vás túto malú šikovnú kuchárku plnú skvelých receptov bez lepku, vďaka ktorým budú vaše sviatočné dni ešte sladšie, voňavejšie a chrumkavejšie. Sviatky nikdy nechutili tak dobre!

Vybrali sme nielen tradičné recepty, ale aj skvelé nové koláčiky, ktoré sme si obľúbili, a veríme, že vám tiež zachutia. Recepty nie sú náročné a určite ich zvládnete aj vy.

Najlepšie na tom je, že si ich môžete pripraviť kedykoľvek, nielen na sviatky. Slané keksíky na konci kuchárky sú napríklad vynikajúce k dobrému filmu či vínku alebo ako pohostenie pre návštevu.

Linecké pečivo a medovníčky zase vydržia dlho, a tak si ich môžete napiecť do zásoby a jesť postupne – samozrejme, ak im dokážete odolať. Moje odporúčanie znie: radšej si hneď napečte dve dávky!

Prajem vám sladké a veselé sviatky!

Katarína Olejárová

Šéfredaktorka magazínu Balans
Vydavateľstvo MAFRA SLOVAKIA

Vanilkové rožteky

SUROVINY:

- **300 g hladkej pohánkovej alebo cirokovej múky**
- **120 g jemne mletých mandlí**
- **20 g vanilkového cukru**
- **40 g práškového cukru + na posypanie**
- **200 g masla**
- **štipka soli**
- **1 žĺtok**

POSTUP:

1 Do misy dáme múku, mleté mandle, vanilkový a práškový cukor. Maslo nakrájame na menšie kocky, spolu so soľou ho pridáme do misy a všetko spracujeme na posýpku.

2 Pridáme žĺtok a vypracujeme nelepivé cesto, ktoré necháme odležať v chladničke minimálne 30 minút.

3 Z vychladeného cesta odkrajujeme kúsky a pripravíme si valčeky s dĺžkou asi 6 cm. Z valčekov potom vytvoríme rožky a postupne ich ukladáme na plech s papierom na pečenie.

4 Rožteky pečieme v rúre vyhriatej na 160 °C asi 12 minút, kým okraje nezačnú zlatnúť. Ešte horúce rožky posypeme práškovým cukrom a necháme vychladnúť na plechu.

ČAS PRÍPRAVY: 70 MINÚT

PORCIE: 60 KUSOV



Mäkké medovníčky

SUROVINY:

Cesto:

- **300 g univerzálnej bezlepkovej múky**
- **150 g práškového cukru**
- **50 g masla alebo rastlinného tuku**
- **2 vajcia**
- **2 lyžice medu**
- **1 lyžička sódy bikarbóny**
- **1 lyžička perníkového korenia**
- **1 vajce na potretie**

Bielková poleva:

- **1 bielok**
- **200 g práškového cukru**

POSTUP:

1 Maslo alebo rastlinný tuk rozpustíme. Múku s cukrom preosejeme, primiešame sódu bikarbónu a perníkové korenie. Pridáme vajíčka, med a rozpustené maslo.

ČAS PRÍPRAVY: 120 MINÚT

PORCIE: 70 KUSOV

2 Cesto dobre prepracujeme. Zabalíme ho do fólie a necháme minimálne 24 hodín, ideálne dva dni odpočívať v chladničke alebo na chladnom mieste.

3 Po odležaní cesto vyvaľkáme na hrúbku 0,5 cm a vykrajujeme medovníčky. Ukladáme ich na plech vyložený papierom na pečenie. Medzi medovníčkami nechávame priestor aspoň 1,5 cm. Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 180 °C do ružova. Nesmú príliš zhnednúť, boli by tvrdé. Hneď ako ich vyberieme z rúry, vrch medovníčkov potrieme rozšľahaným vajíčkom. Nepotierame pred pečením!

4 Na bielkovú polevu si pripravíme bielok z 1 vajíčka a asi 200 g práškového cukru. Práškový cukor musí byť dôkladne preosiaty. Cukor pridávame k bielku postupne a vymiešame bielu snehovú hmotu, ktorá by mala držať tvar. Ak je príliš hustá, pridáme pár kvapiek citrónovej šťavy, ak je riedka, pridáme ešte práškový cukor. Vychladnuté medovníčky zdobíme podľa vlastnej fantázie.

