

# RECEPTY

z života **12**

## *Rodinné příležitosti*

**120 receptov**  
**bohatá ponuka**  
**kompletných menu**



# RECEPTY

zo života **12**

## *Rodinné príležitosti*

**120 receptov  
bohatá ponuka  
kompletných menu**

---

OSLAVA NARODENÍN

---

VEČERA PRE DVOCH

---

SVADBA

---

STRETNUTIE S PRIATEĽMI

---

Detský večierok

---

ZÁHRADNÁ PÁRTY

---

VELKÁ NOC

---

ŠTEDROVEČERNÉ POHOSTENIE

---

SILVESTROVSKÝ PRÍPITOK

Z rád a receptov čitateľov týždenníka Život zostavila a upravila:

**Jana Klapáčová**

Dizajn a grafická úprava:

**Viktor Vadkerti**



Jedlá pripravili **Jozef Masaryk** a **Tomáš Repáš**

© RINGIER Slovakia, a. s., Bratislava 2005

ISBN 80-85258-36-6

*Milí priatelia,*

*oblúbená edícia vydavateľstva Ringier, Recepty zo Života, si za niekoľko rokov svojej existencie získala priazeň šikovných slovenských gazdiniek i nadšených obdivovateľov kuchárskeho umenia. Pokračovaním tohto úspešného radu je už dvanásť kniha Receptov zo Života. Ako prezrádza jej podtitul - Rodinné príležitosti, tentoraz sme stavili na príslovečnú slovenskú pohostinnosť.*

*V našej novej knihe nájdete recepty na prípravu jedál, ktorými potešíte rodinu, blízkych i všetkých milovníkov dobrého jedla pri rôznych rodinných oslavách či stretnutiach s priateľmi.*

*V deviatich kapitolách, venovaných jednotlivým príležitostiam (napríklad Oslava narodenín, Svadba, Silvestrovský prípitok atď.), prinášame 120 receptov na prípravu polievok, šalátov, predjedál, mäsových pokrmov, sladkých i slaných zákuskov a tort...*

*Pri zostavovaní knihy sme sa pridržali osvedčeného princípu: každý recept obsahuje podrobný pracovný návod a jeho výslednú podobu dokumentuje farebná fotografia. Komplikovanejšie recepty približujú fotografie postupu prípravy, čo iste ocenia najmä začínajúce kuchárky.*

*Recepty v knihe sú zoradené podľa príležitostí, kvôli lepšej prehľadnosti však v závere knihy nechýba zoznam receptov podľa druhov jedál.*

*Veríme, že bohatá ponuka kompletných menu, ktoré overili a vyskúšali naši šikovní kuchári, vám ušetrí zbytočné starosti so zostavovaním sviatočnej tabule a prispeje k príjemnej atmosfére nevyšedného dňa. Stačí len nakúpiť si suroviny a pustiť sa do varenia alebo pečenia. Želáme vám veľa úspechov pri realizácii našich - vašich receptov!*

*Jana Klapáčová  
zostavovateľka knihy*



Krémová slepačia polievka  
strana 8



Kurací šalát s ovocím  
strana 9



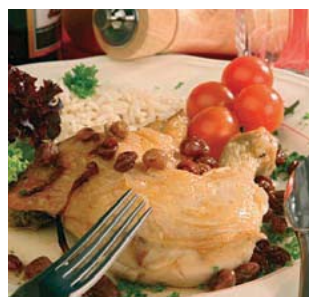
Šunkový zákusok  
strana 10



Štrúdlľa s pórovou plnkou  
strana 11



Tefacina s pomarančom  
strana 12



Kurča na hrozienkach a pive  
strana 13



Falošná krtkova torta  
strana 14



Orechovokávoý zákusok  
strana 14



Citrónové rezy  
strana 16



Dámska pochúťka  
strana 18



Citrónové tortičky  
strana 19



Syrové špirálky  
strana 20



Hermelínové košíčky

strana 21

## OSLAVA NARODENÍ

---



## Krémová slepačia polievka

4 porcie

- polovica sliepky
- 1 cibuľa
- 2 mrkvy
- 1 petržlen
- 1/4 zeleru
- 2 lyžice masla
- 2 lyžice hladkej múky
- 300 ml mlieka
- 100 ml sladkej smotany
- štipka muškátového kvetu
- čierne korenie
- soľ
- petržlenová vňať

- Očistenú a umytú sliepku zalejeme približne 2 l vody.
- Pridáme na osminky pokrúpanú ošúpanú cibuľu, očistenú mrkvu, petržlen a zeler, osolíme a varíme asi hodinu. Potom vývar odstavíme, mäso a zeleninu vyberieme a nadrobno pokrájame (mäso vykostíme).
- V hrnci rozohrejeme maslo, pridáme múku a popražíme do zlata. Zápražku zalejeme mliekom, za stáleho miešania krátko povaríme a zalejeme vývarom. Polievku premiešame a varíme.
- Pridáme pokrúpané mäso, zeleninu, podľa chuti osolíme, okoreníme a zjemníme smotanou. Krátko povaríme.
- Jednotlivé porcie ozdobíme najemno posekanou petržlenovou vňaťou.







## Kurací šalát s ovocím

2 porcie

- 2 kuracie prsia
- 2 kyslé jablká
- 1 mandarínka alebo 1/2 pomaranča
- 2 nektárinka alebo tvrdšie broskyne
- 3 lyžice majonézy
- 3 lyžice kyslej smotany
- citrónová šťava
- biele mleté korenie
- štipka karí korenia
- soľ
- olej

– Umyté, osušené kuracie prsia osolíme a opečieme v celku na oleji. Po vychladnutí ich pokrájame na kocky.  
– Očistené jablká nahrubo postrúhame, ostatné ovocie pokrájame na menšie kúsky. Pokrájané ovocie hneď pokvapkáme citrónovou šťavou, aby nezhnadlo.  
– Pokrájané mäso a ovocie dáme do veľkej misy a zmiešame s kyslou smotanou a majonézou. Podľa chuti osolíme a okoreníme, prípadne ešte pridáme trocha citrónovej šťavy.  
– Pred podávaním šalát necháme asi hodinu chladieť. Podávame na čerstvých šalátových listoch s bagetou alebo tmavým pečivom.





## Šunkový zákusok

4 porcie

- 250 g krémového syra Lučina
- 2 lyžice kyslej smotany
- 5 g želatíny v prášku
- 300 g šunky
- 300 g plátkového syra
- mleté biele korenie
- soľ

– Krémový syr vymiešame so smotanou, ochutíme mletým bielym korením a soľou.

– Pridáme želatínu pripravenú podľa návodu na obale. Všetko dobre vymiešame.

– Na väčší kuslobalu rozložíme plátky šunky, potrieme ich pripravenou syrovou plnkou, ktorú prikryjeme plátkami syra, a ne opäť navrstvíme syrovú plnku. Postup ešte raz zopakujeme, ale vynecháme druhú vrstvu syrovej plnky.

– Šunkovo-syrovú tehu zabalíme dolobalu a necháme v chladničke tuhnúť asi 4 hodiny. Po stuhnutí zákusok vybalíme zlobalu a nakrájame na úhľadné rezy, ktoré ozdobíme zvyškom plnky a ľubovoľnou zeleninou.

**Náš tip:** Syrovú plnku môžete ochutiť čerstvými bylinkami.



## Štrúdl'a s pórovou plnkou

4 porcie

- 500 g póru
- 4 žemle
- 400 ml mlieka
- 50 g masla
- 2 vajcia
- 50 g nastrúhaného syra
- pažitka
- štrúdl'ové cesto (hotové)
- strúhanka
- mleté biele korenie
- soľ

– Umytý, očistený pór pokrájame na veľmi tenké jemné kolieska.

Žemle namočíme v mlieku a vyžmýkame.

– Kolieska póru podusíme na masle, pridáme vyžmýkané žemle, vajcia, nastrúhaný syr a dobre premiešame. Zmes ochutíme soľou, mletým bielym korením a posekanou pažitkou.

– Štrúdl'ové cesto rozvalkáme, posypeme strúhankou, navrstvíme plnku a opatrne zrolujeme. Štrúdl'u uložíme na vymastený plech, potrieme rozpusteným maslom a v horúcej rúre upečieme. Po vychladnutí pokrájame.

Elektrická rúra: 210 °C

Tepl vzdušná rúra: 185 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4





## Teľacina s pomarančom

4 porcie

- 600 g teľacieho mäsa (stehna)
- 4 pomaranče
- 2 lyžice hladkej múky
- 1 lyžička kryštálového cukru
- 8 plátkov syra
- mleté biele korenie
- soľ
- olej

- Očistené a umyté mäso nakrájame na tenké rezne, ktoré naklepeme, osolíme, okoreníme a obalíme v múke.
  - Z dvoch pomarančov vytlačíme šťavu, ďalšie dva pomaranče olúpeme a pokrájame na hrubšie kolieska.
  - Na rozpálenom oleji z oboch strán opečieme plátky mäsa. Mäso vyberieme a odložíme do tepla.
  - Do výpeku prilejeme pomarančovú šťavu a pridáme lyžičku cukru.
  - Mäso vložíme späť do hrnca. Na rezne poukladáme plátky syra, plátky pomaranča a znova plátky syra. Dusíme pod pokrievkou, kým sa syr neroztopí.
  - Podávame s dusenou ryžou alebo opekanými zemiakmi.
- Vhodným nápojom je kvalitné biele víno.

**N**áš tip: Ak namiesto obyčajného pomaranča použijete červený pomaranč, jedlo získa výraznejšiu pikantnú chuť.





## Kurča na hrozienkach a pive

4 porcie

- 1 kurča
- 50 g masti
- 2 cibule
- 250 ml svetlého piva
- 500 ml hydínového vývaru (bujónu)
- 20 g hrozienuk
- mleté čierne korenie
- soľ
- zelená petržlenová vňať
- 200 g ryže
- 1 lyžica oleja

– Kurča umyjeme, očistíme, rozporciujeme a osušime papierovou utierkou. Mäso zo všetkých strán opečieme na rozohriatej masti.

– Ošúpanú cibuľu pokrájame nadrobno, pridáme k mäsu, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením a opražíme dozlatista.

– Mäso podlejeme pivom a trochou hydínového vývaru. Pridáme hrozienka a udusíme domäkka.

– Prebratú umytú ryžu opražíme na oleji, osolíme, zalejeme hydínovým vývarom a prikrytú udusíme domäkka.

– Udusenú ryžu naservírujeme na tanier, pridáme kurča a podlejeme mäsovou šťavou. Ozdobíme posekanou petržlenovou vňaťou.







## Falošná krtkova torta

pre celú rodinu

### Cesto:

- 4 vajcia
- 160 g jemného krupicového cukru
- 140 g hladkej múky
- 20 g kakaa
- 1 lyžička sódy bikarbóny

### Krém:

- 500 ml mlieka
- 1 balíček Zlatého klasu
- 3 lyžice kryštálového cukru
- 2 balíčky vanilínového cukru
- 250 g tvarohu
- 125 g Hery
- 4 lyžice práškoveho cukru
- 3 – 4 banány

– **Cesto:** Žĺtky vymiešame so 100 g cukru, pridáme 4 lyžice vriacej vody a vyšľaháme do tuhej peny. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, do ktorého pridáme zvyšok cukru.  
– Múku, kakao a sódu bikarbónu spolu preosejeme. Polovicu zmesi zľahka vmiešame do vyšľahaných žĺtkov, druhú polovicu zapracujeme do bielkového snehu.  
– Žĺtkovú a bielkovú hmotu opatrne spojíme a cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Pečieme vo vyhriatej rúre.

Elektrická rúra: 185 °C

Tepl vzdušná rúra: 175 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

– **Krém:** Zlatý klas dobre rozmiešame v 100 ml mlieka. Do zvyšku mlieka pridáme 3 lyžice kryštálového cukru, 1 vanilínový cukor, premiešame a necháme zovrieť.  
– Do vriaceho mlieka vlejeme pripravenú zmes zo Zlatého klasu a za stáleho miešania varíme do zhutnutia a necháme vychladnúť.  
– Tvaroh, vanilínový cukor, zmäknutú Heru a práškový cukor spolu dobre premiešame a vmiešame do vychladnutej kaše.  
– Pomocou lyžičky vydlabeme stred cesta asi do hĺbky 1 cm, ponecháme asi 2-centimetrový okraj. Vydlabané cesto v miske nahrubo rozdrobíme.  
– Banány ošúpeme, pozdĺžne prekrojíme a plochou stranou poukladáme do korpusu. Tvarohový krém kopcovito navššime na tortový korpus a posypeme rozdrobeným upečeným cestom. Necháme v chladničke stuhnúť.

• Recept od Márie Jurišicovej z Púchova



## Orechovokávový zákusok

pre celú rodinu

### Cesto:

- 5 vajec
- 5 lyžíc kryštálového cukru
- 5 lyžíc polohrubej múky
- 1 balíček kypriaceho prášku
- 1 lyžica kakaa
- 1 lyžica pomletých orechov

### Krém:

- 250 g pomletých orechov
- 150 g práškoveho cukru
- 500 ml silnej čiernej kávy
- 250 masla
- rum
- piškóty
- čokoládová poleva

– **Cesto:** Žĺtky s cukrom vymiešame dopenista, pridáme preosiatu múku s kypriacim práškom, kakao, pomleté orechy a tuhý sneh z bielkov. Vypracujeme cesto, ktoré vylejeme na vymastený, múkou vysypaný plech a upečieme. Upečené cesto necháme vychladnúť.

Elektrická rúra: 180 °C

Tepl vzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3

– **Krém:** Pomleté orechy zmiešame s práškovým cukrom a zalejeme takým množstvom kávy (približne 200 ml), aby vznikla hustá zmes.  
– Zmäknuté maslo vymiešame dohľadka, spojíme s orechovou hmotou a vypracujeme krém.  
– Vychladnuté cesto pokvapkáme rumom a natrieme polovicou krému.  
– Piškóty namočíme do vychladnutej kávy a pokladíme na krémovú vrstvu. Na piškóty navrstvíme zvyšok krému.  
– Zákusok necháme mierne stuhnúť, potom ho polejeme čokoládovou polevou.

• Recept od Zuzany Šoltýsovej z Kežmarku



## Citrónové rezy

20 porcií

### Cesto:

- 10 vajec
- 450 g práškového cukru
- šťava z 1 citróna
- 110 g polohrubej múky
- 120 g maizeny (Solamylu)

### Krém:

- 700 ml mlieka
- 4 lyžice maizeny (Solamylu)

- 1 Smetol
- 200 g práškového cukru
- 1 vanilínový cukor
- šťava z 2 citrónov

### Poleva:

- 200 g práškového cukru
- 1 lyžička vlažnej vody
- šťava z 1 citróna



– **Cesto:** Žĺtky vymiešame s 250 g práškového cukru dopenista, potom pridáme šťavu z citróna. Vyšľaháme tuhý sneh z bielkov a vmiešame doň zvyšok cukru. Do žĺtkovej hmoty opatrne zapracujeme bielkový sneh, preosiatu múku a Solamyl. Cesto rozdelíme na tri časti a každú upečieme na samostatnom plechu vyloženom masným papierom. Upečené cestá necháme vychladnúť.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C  
Plynová rúra: stupeň 3



– **Krém:** V mlieku rozmiešame 4 lyžice maizeny (Solamylu) a za stáleho miešania uvaríme hustú kašu, ktorú necháme vychladnúť. Vo väčšej miske vymiešame Smetol s práškovým a vanilínovým cukrom. K maslovej hmote pridáme vychladnutú kašu, šťavu z 2 citrónov a všetko dobre premiešame. Na plát cesta navrstvíme polovicu krému, prikryjeme druhým plátom, na ktorý natrieme zvyšok krému.



– **Citrónová poleva:** V miske vymiešame preosiaty práškový cukor s vlažnou vodou a citrónovou šťavou dohladka. Zákusok zakončíme tretím plátom cesta, ktorý potrieme citrónovou polevou a necháme stuhnúť.







## Dámska pochúťka

4 porcie

- 600 ml mlieka
- 50 g hladkej múky
- 20 g kakaa
- 1 žltok
- 100 g kryštálového cukru
- 1 vanilínový cukor
- 50 g masla
- 80 g piškót
- silný vývar z kávy
- 30 ml rumu
- 1 šľahačková smotana

– Do 300 ml mlieka nasypeme kryštálový a vanilínový cukor a dáme variť.

– Vo zvyšku studeného mlieka rozmiešame múku, kakao, žltok a za stáleho miešania vlejeme do horúceho mlieka. Varíme do zhutnutia.

Do mierne vychladnutej hmoty vmiešame maslo. – Do čiernej kávy zmiešanej s rumom namočíme piškóty, ktorými vyložíme dno servírovacích misiek alebo pohárov.

– Zalejeme vychladnutým krémom, ozdobíme šľahačkou a sezónnym ovocím.



## Citrónové tortičky

20 – 25 porcií

- 4 vajcia
  - 120 g krupicového cukru
  - 1 vanilínový cukor
  - 120 g polohrubej múky
  - šťava z 1 citróna
- Na ozdobu:**
- 250 ml smotany na šľahanie
  - 30 g práškového cukru
  - modré alebo biele hrozno
  - nektárinka, maliny, ríbezle alebo iné ovocie

– Celé vajcia vyšľaháme s krupicovým a vanilínovým cukrom dotuha, môžeme použiť elektrický mixér (8 – 10 minút). Pridáme preosiatu múku, citrónovú šťavu a vypracujeme hladké cesto.

– Cesto vylejeme na vymastený a múkou vysypaný plech a upečieme.

Elektrická rúra: 180 °C

Tepl vzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3

– Z upečeného vychladnutého cesta vykrajujeme kolieska, ktoré ozdobíme bobuľkami hrozna, malinami, kúskami nektáriniek alebo iným ovocím.

– Smotanu s cukrom ušľaháme dotuha. Tortičky ozdobíme šľahačkou.





## Syrové špirálky

40 – 50 kusov

- 250 g tuku na pečenie
- 500 g polohrubej múky
- 200 ml mlieka
- 1 kypriaci prášok do pečiva
- soľ

### Plnka:

- 250 g tvrdého syra
- 250 g masla
- 1 lyžička mletej červenej papriky
- mletá rasca
- vegeta

– Múku preosejeme s kypriacim práškom, pridáme mlieko, tuk na pečenie, trošku soli a vymiesime cesto. Vyvalkáme ho a potrieme syrovou plnkou.

– **Plnka:** Tvrdý syr najemno postrúhame, zmiešame s maslom, ochutíme mletou paprikou, rascou a vegetou.

– Cesto zavinieme do rolády a dáme stuhnúť do chladničky.

– Syrovú roládu potom pokrájame na tenké kolieska, ktoré poukladáme na vymastený plech. Môžeme ich trošku osoliť. Dáme piecť do vyhriatej rúry.

Elektrická rúra: 200 °C • Teplovzdušná rúra: 185 °C  
Plynová rúra: stupeň 4

**N**áš tip: Plnku do špirálok môžete pripraviť aj zo syra, z masla a kečupu, ktoré ochutíte korením na pizzu.





## Hermelínové košíčky

pre celú rodinu

- 300 g hladkej múky
- 200 g Hery
- 1 žltok
- 50 g tvrdého syra
- mleté čierne korenie
- majorán
- mletá rasca
- soľ
- vegeta

**Plnka:**

- 100 g masla
- 250 g hermelínu
- 2 lyžičky kyslej smotany
- karí korenie
- petržlenová vňať

– Preosiatu múku spojíme s Herou a žĺtkom a vypracujeme cesto.

– Do cesta zapracujeme postrúhaný tvrdý syr a ochutíme ho soľou a koreninami. Cesto necháme asi 30 minút odležať.

– **Plnka:** Zmäknuté maslo vymiešame dopenista a zmiešame ho s rozdrobeným hermelínom. Do krému jemne vmiešame smotanu, ochutíme korením a posekanou petržlenovou vňaťou.

– Odležané cesto na doske vyvaľkáme, vykrajujeme kolieska, ktoré vložíme do papierových košíčkov. Košíčky vložíme do formy na mafiny.

– Cesto popicháme vidličkou a každý košíček naplníme hermelínovou plnkou. Pečieme vo vyhriatej rúre.

Elektrická rúra: 185 °C • Teplovzdušná rúra: 170 °C

Plynová rúra: stupeň 3

