



Pavel Klein

VÁNOČNÍ KUCHAŘKA

tradiční i nevšední recepty



Praktička

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, štoly, 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 (máslo 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
Krém: 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

Ořechy nameleme, přidáme ostatní suroviny a dobře zpracujeme. Těsto dáme hned do sáčku s ozdobným koncem a stříkáme na plech věnečky. Můžeme je mít hodně vedle sebe.

Těsto nesmí být hodně tuhé, jinak jde špatně stříkat na plech.

Pečeme v předehřáté troubě na 185 stupňů asi 12 – 15 minut.

Vychladlé slepujeme marmeládou , protože cukroví jinak nezměkne, ale slepené je měkké druhý den.

Úly nepečené

Těsto:

16 dkg kulatých piškotů

5 dkg moučkového cukru

10 dkg másla

kakao podle chuti

4 až 6 lžic kondenzovaného sladkého mléka

Krém:

12 dkg másla

10 dkg moučkového cukru

max. 2 lžíce rumu

moučkový cukr na podsypávání

Piškoty na těsto rozdrtíme a zpracujeme s ostatními surovinami. Dáme do lednice ztuhnout. Krém si připravíme tak, že všechny suroviny vymícháme dohladka a dáme trochu ztuhnout.

Ze ztuhlého těsta odebereme kousek, který obalíme v cukru, vmáčkne do otvírací formičky, vymáčkneme důlek, naplníme krémem a na spodek dáme piškotu. Uchovááme v lednici.

Koňakové špičky

piškoty

vaječný koňak

čokoláda na vaření na polevu

Krém:

250g másla

150g cukr moučka

30g kaka

1/4 l mléka

1 kakaový pudink

1/4 vanilkový cukr

Z mléka a sáčku pudinku si uvaříme pudink. Za stálého míchání se nechá vychladnout. Vyšleháme si máslo, cukr, kakao a vanilkový cukr. Poté postupně vmícháme vychlazenou pudinkovou směs. Vše dobře vyšleháme. Krém si dáme na chvíli do lednice aby netekl. Pak stříkáme sáčkem na piškoty dokola a dáváme rychle do lednice. Nakonec plníme vaječným likérem a špičku zamázneme krémem. Pak namáčíme v polevě z čokolády na vaření. Špičky děláme vždy na vánoce nebo jakoukoliv slavnostní příležitost. Chlazené jsou výborné.

Třené linecké pečivo

350 g hladké mouky

300 g másla nebo rostlinného tuku

100 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

1 žloutek

marmeláda

Změklé nebo tuk vymícháme s moučkovým cukrem, vanilkovým cukrem a žloutkem do pěny. Přimícháme mouku a pomocí zdobíčího sáčku vytvarujeme na vymazaný plech různé menší tvary (věnečky, tyčinky). Dáme do chladna ztuhnout, a potom

upečeme v předehřáté troubě dozlatova. Vychladlé pečivo můžeme spojit marmeládou, postříkat čokoládovou polevou a ozdobit nasekaným kandovaným ovocem nebo nakrájenými želé bonbony.

Princesky

300 g hladké mouky

150 g moučkového cukru

1 vejce

trochu prášku do pečiva

Náplň:

0,3 l mléka

1 pudinkový prášek s vanilkovou příchutí

200 g másla

150 g moučkového cukru

2 lžice silné černé kávy

Poleva:

200 g moučkového cukru

1 lžice vroucí černé kávy

1 lžice rumu

1 lžička oleje

Z mouky smíchané s práškem do pečiva, z tuku, moučkového cukru a vejce vypracujeme těsto, které necháme v chladničce asi hodinu odležet. Na pomoučeném vále ho vyválíme a vykrajujeme formičkou oválky, které uložíme na slabě vymazaný plech a v předehřáté troubě upečeme. Vychladlé plníme náplní a poléváme kávovou polevou.

Příprava náplně: Mléko s pudinkovým práškem uvaříme na kaši a za občasného promíchání ji necháme vychladnout. Zvláště vymícháme máslo s moučkovým cukrem, po lžičkách přidáme vychladlou kaši a nakonec vmícháme po kapkách silnou černou kávu.

Příprava polevy: Cukr zalijeme horkou černou kávou, rumem a olejem a vymícháme hustou a hladkou polevu.

Košičky s malinovou pěnou

200 g hladké mouky

120 g rostlinného tuku

50 g moučkového cukru

1 žloutek

1 vanilkový cukr

trochu nastrouhané kůry z citronu chemicky neošetřeného

Malinová pěna:

2 bílky

50 g moučkového cukru

2 lžíce malinové marmelády

Mouku, tuk, moučkový cukr, vanilkový cukr, žloutek a nastrouhanou citronovou kůru zpracujeme na těsto, které na pomoučeném vále vyválíme natenko. Kulatou formičkou vykrajujeme kolečka, vmáčkneme je do košíčkových formiček a dáme péci do mírně vyhřáté trouby. Po upečení košíčky vyklopíme a necháme vychladnout. Před servírováním naplníme malinovou pěnou a hned podáváme.

Příprava malinové pěny: Do tuhého sněhu z bílku zašleháme cukr, přidáme marmeládu a vyšleháme pěnu

Košičky se žloutkovou náplní

250 g hladké mouky

170 g rostlinného tuku

120 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

40 g kakaa

na špičku nože prášek do pečiva

Náplň:

210 g másla

210 g moučkového cukru

3 žloutky

rum

Mouku, moučkový cukr, vanilkový cukr, tuk, kakao a prášek do pečiva zpracujeme na těsto, které odložíme na chladné místo hodinu odpočinout. Potom ho na pomoučeném vále vyválíme natenka, kulatou formičkou vykrajujeme kolečka, vmáčkneme je do vymazaných košíčkových formiček a dáme péci do mírně vyhřáté trouby. Po upečení je vyklopíme a necháme odležet. Pomocí zdobícího sáčku nastříkáme do košíčku žlutkovou náplň a odložíme na chladné místo.

Příprava náplně: Máslo vymícháme s moučkovým cukrem do pěny, po jednom přidáváme postupně čerstvé žlutky a můžeme ještě dochutit několika kapkami rumu.

Medvědí tlapy

350 g polohrubé mouky

260 g rostlinného tuku

250 g moučkového cukru

120 g mletých ořechů

50 g kakaa

trochu mleté skořice

2 tlučené hřebíčky

trochu nastrouhané kůry z citronu

směs moučkového a vanilkového cukru

Ze všech přísad zpracujeme těsto a necháme ho hodinu odpočívat na chladném místě. Potom kousky těsta vmáčkneme do formiček na tlapy asi do tří čtvrtin, poklademe na plech a pečeme 10 – 15 minut. Teplé pečivo obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Medvědí Tlapky II

270 g hrubé mouky

210 g rostlinného tuku

100 g mletých ořechů

160 g moučkového cukru

2 žloutky

30 g kaka

trochu mleté skořice

2 tlučené hřebíčky

trochu nastrouhané kůry z citronu chemicky neošetřeného

směs moučkového a vanilkového cukru

Ze všech přísad zpracujeme těsto a necháme hodinu odpočívat na chladném místě. Potom ho na pomoučeném vále vyválíme, nakrájíme na kousky, které vmáčkneme do vymazaných formiček na tlapky (asi do tří čtvrtin), poklademe na plech a upečeme. Upečené, ještě teplé obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Barevné tlapky

200 g hladké mouky

180 g moučkového cukru

160 g rostlinného tuku

50 g mletých ořechů

1 lžice kaka

směs moučkového a vanilkového cukru

Do mouky přidáme cukr, změkklý nakrájený tuk a mleté ořechy. Vpracujeme těsto, které rozdělíme na dva díly. Jeden díl vymícháme s kakaem. Do vymazaných formiček vmáčkneme palcem kousek tmavého těsta a kousek světlého těsta. Formičky uložíme na plech a pečeme v předehřáté troubě. Ještě teplé tlapky obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Kokosové tlapky

250 g másla nebo rostlinného tuku

250 g moučkového cukru

250 g kokosové moučky

500 g hrubé mouky

2 vejce

sůl

směs moučkového a vanilkového cukru

Z mouky, vajec, másla, cukru, kokosové moučky a špetky soli vypracujeme těsto, které na pomoučeném vále vyválíme, nakrájíme na kousky, vmáčkne do slabě vymazaných formiček, které uložíme na plech a upečeme. Teplé obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Tlapky z tatranek

4 ořechové nebo arašídové tatranky

250 g ztuženého tuku

300 g hladké mouky

100 g moučkového cukru

1 lžíce kokosové moučky

směs moučkového a vanilkového cukru

Tatranky a ztužený tuk nastrouháme, přidáme mouku, cukr, kokosovou moučku a vypracujeme těsto, které necháme na chladném místě odpočinout. Potom na pomoučeném vále uděláme váleček, nakrájíme ho na menší kousky, které palcem vmáčkne do vymazaných formiček. Uložíme je na plech a v předehřáté troubě pomalu pečeme dorůžova. Teplé vyklopíme a hned obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Ořechové věnečky

200 g hladké mouky

150 g mletých ořechů

250 g moučkového cukru

150 g rostlinného tuku

2 žloutky

na špičku nože prášku do pečiva

Ze všech přísad zpracujeme těsto, které necháme asi hodinu odpočinout na chladném místě. Potom ho protlačíme masovým mlýnkem s nasazenou ozdobnou formičkou a tvarujeme věnečky. Část těsta můžeme přibarvit lžičkou kakaa – máme zase jiný druh pečiva. Věnečky poklademe na slabě vymazaný plech a v teplé troubě upečeme. Upečené pečivo posypeme moučkovým cukrem smíchaným s vanilkovým cukrem. Nejlepší je nechat ho asi týden uležet.

Věnečky sypané ořechy

600 g polohrubé mouky

špetka soli

80 g moučkového cukru

80 g rostlinného tuku

3 žloutky

0,25 l vlažného mléka

30 g droždí

3 bílky

150 g nasekaných ořechů

Mouku promícháme se solí a cukrem, přidáme tuk, žloutky a ve vlažném mléku rozmíchané droždí. Na vále zpracujeme tuhé těsto a necháme ho vykynout. Z vykynutého těsta oddělujeme malé kousky, které vyválíme na tenké válečky a stočíme do tvarů věnečků. Potom je namáčíme do tuhého sněhu ušlehaného z bílků, posypeme nasekanými ořechy, poklademe na vymazaný plech a ve vyhřáté troubě upečeme. Upečené a vychladlé věnečky posypeme moučkovým cukrem.