

Vánoční RECEPTY

www.sklizeno.cz

Vánoční paštika s likérovým vínem, rozinkami a praženými mandlemi

 počet porcí: **cca 8x 100 ml sklenic**

 náročnost: **snadné**

 doba přípravy: **30 minut**



Ingredience

- 125 g rozinek
- 100 g plátků mandlí
- 200 ml + 75 ml červeného likérového vína (Stávek-Lokus)
- 500 g kuřecích jater
- 3 malé nebo 2 velké cibule
- 100 g + 50 g másla
- 100 ml smetany ke šlehání
- Perníkové koření – SONNENTOR (směs bio skořice, anýzu, hřebíčku, koriandru a kardamomu)
- mletý pepř
- himalájská sůl
- (máslu navíc na přelítí paštik)

Postup přípravy

1. Rozinky si předem naložte v 75 ml likérového vína.
2. Cibuli očistěte a nakrájejte na nahrubo. Játra omyjte, očistěte a nakrájejte na větší kousky.
3. Na silnějším plátku másla (cca 40 g) cibuli orestujte - nechce ji zlehka opékat zhruba 5 minut na středním plameni.
4. Přidejte játra, zvyšte teplotu a opět restujte, dokud se nevypaří případná tekutina a játra se lehce neopečou.
5. Poté podlijte 200 ml červeného likérového vína, zasypte lžičkou perníkového koření a nechte na středním ohni probublávat cca 5 minut.
6. Přidejte 100 ml smetany a po 1 minutě pánve z plotny stáhněte.
7. V tuto chvíli přidejte 100 g másla a nechte jej ve směsi rozpustit.
8. Zlehka osolte, opepřete a přidejte další lžičku perníkového koření.
9. Připravte si mixér, přesuňte do něj veškerý obsah pánve (měl by obsahovat relativně dost tekutiny.) Mixujte na nejvyšší stupeň dohladka.
10. Paštitkový krém ochutnejte a případně dochuťte soli a perníkovým kořením.
11. Do hotové rozmixované směsi vmíchejte půlku z naložených rozinek včetně vína, které se nevsáklo.
12. Mandle orestujte na trošce másla a půlku z nich opět přidejte do paštiky.
13. Hotový krém nalijte do malých zavařovacích sklenic.
14. Každou paštiku doporučujeme přelit přepuštěným máslem nebo sádlem – vydrží tak déle a zachová si čerstvou barvu i chuť.
15. Zbylé rozinky a mandle použijte na ozdobení při servirování - ozdobte přímo namazaný krajíc nebo otevřenou sklenici. (Pokud není paštika určena k okamžité spotřebě, zamíchejte všechny rozinky i mandle přímo do směsi.)
16. Paštiky si můžete buď zavařit nebo uchovat v lednici (vydrží 7-10 dní).

Paštika je skvělá i jako
vánoční dárek

 **Típ**

Slovenská vánoční *kapustnica*

-  počet porcí: 6
-  náročnost: **střední**
-  doba přípravy: **do 60 minut**



Ingredience

- 230 g uzeného masa (krkovička, kotleta)
- 150 g paprikové klobásy
- 1 střední cibule
- 2 velké brambory (cca 370 g)
- 1 polévková lžice vepřového sádla
- 2 kávové lžičky mleté sladké papriky
- 2 litry zeleninového vývaru
- 400 g kysaného zeli
- 20 g sušených hub
- 100 g sušených švestek
- sůl
- 2 bobkové listy
- 2 kuličky pepře
- 2 kuličky nového koření
- 1,5 polévkové lžice třtinového cukru
- 1 kávová lžička sušené petrželové natě
- 150 g zakysané smetany

Postup přípravy

1. Cibuli očistěte a nakrájejte nadrobno.
2. Uzené maso nakrájejte na větší kostičky, klobásu na kolečka.
3. V hrnci rozehejte sádlo, na něm orestujte cibuli, a když je sklovatá, přidejte uzené maso a klobásu.
4. Vše restujte 2 minuty a poté přidejte mletou papriku, krátce orestujte a zalijte vývarem.
5. Nyní přidejte do hrnce zeli, sušené houby, sůl, bobkové listy, kuličky pepře a nového koření a vařte na mírném plameni 20–30 minut.
6. Mezitím oloupejte brambory a nakrájejte je na kostky. Brambory uvařte v menším hrnci v osolené vodě zvlášť.
7. Sušené švestky rozkrojte na půlky či na čtvrtiny.
8. Do polévky nyní přidejte cukr a sušené švestky a petrželovou nať a podle chuti ještě můžete přidat mletou papriku, sůl či pepř.
9. Povařte ještě 5 minut a nakonec přidejte uvažené brambory i s trochou vody. Je v ní škrob a polévku trochu zahustí.
10. Polévku na talíři ozdobte polévkovou lžicí zakysané smetany.

Vepřové řízky v sezamové strouhance

-  počet porcí: 6
-  náročnost: **snadné**
-  doba přípravy: **do 30 minut**



Ingredience

- 1 kg vepřové kotlety bez kosti nebo pečeně
- 2 vejce
- hladká mouka
- strouhanka
- 2 polévkové lžice bílých sezamových semínek
- 4 prolisované stroužky česneku
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- řepkový olej

Postup přípravy

1. Maso nakrájejte na 12 stejně tlustých plátků.
2. Plátky masa naklepejte, osolte, opepřete a jemně potřete česnekem.
3. Do misky se strouhankou přidejte sezamová semínka a promíchejte.
4. Plátky masa obalte nejprve v mouce, poté v rozšlehaných vajíčkách a nakonec v sezamové strouhance.
5. Do pánve nalijte větší množství oleje, aby byly řízky křupavé.
6. Obalené řízky smažte v rozehřátém oleji na středním stupni cca 5 minut z každé strany.

Bramborový salát s jogurtem

 počet porcí: 6

 náročnost: **snadné**

 doba přípravy: **do 2 hodin**



Ingredience

- 1200 g brambor
- 10 ks nakládaných okurek
- 400 g řeckého jogurtu
- 100 g majonézy
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- moučkový cukr
- nálev z nakládaných okurek



Postup přípravy

1. Brambory omyjte a v osolené vodě je uvařte ve slupce do měkka.
2. Uvařené brambory slijte a nechte vychladnout.
3. Brambory nyní oloupejte a nakrájejte na plátky a přemístěte do větší misky.
4. Okurky nakrájejte také na plátky a přidejte do misky k bramborám.
5. Přidejte jogurt, majonézu, sůl, pepř a trochu nálevu z okurek.
6. Podle chuti přidejte i moučkový cukr a promíchejte.
7. Salát nechte v lednici nejlépe přes noc vychladit, aby se uležel.



Krůtí prsa v listovém těstě s brusinkami

-  počet porcí: 6
-  náročnost: **střední**
-  doba přípravy: do 2 hodin



Ingredience

- 900 g krůtích prsou
- 250 g brusinkové zavařeniny
- 40 g sušených hub
- 200 g pancetty
- 1 dcl suchého bílého vína
- špetka sušeného tymiánu
- 500 g listového těsta
- 1 vejce
- sůl
- pepř
- extra panenský olivový olej

Postup přípravy

1. Troubu předehřejte na 180 °C.
2. Krůtí prsa omyjte, osolte a opepřete ze všech stran a uprostřed rozkrojte tak, abyste je mohli naplnit brusinkami.
3. Maso uvnitř opět osolte a opepřete a potřete jej 2 polévkovými lžicemi brusinkové zavařeniny.
4. Naplněná prsa nyní ovažte provázkem, aby držela tvar, pomažte je olivovým olejem a dejte v zapékací míse péct na cca 65 minut.
5. Mezitím namočte houby do vody a nakrájejte pancettu na drobné kousky.
6. Na troše olivového oleje orestujte pancettu, přidejte scezené houby a vše podlijte vínem.
7. Podle chuti přidejte trošku soli, pepř a sušený tymián.
8. Tuto houbovou směs pak rozmixujte, ale jen zlehka – výsledkem nemá být kaše, směs si musí částečně zachovat strukturu.
9. Když je maso upečené, nechte je vychladnout.
10. Teplotu v troubě zvýšte na 200 °C..
11. Listové těsto rozválejte do obdélníku tak, abyste do něj zabalili celé krůtí prso. Pokud máte krůtí prsa dvě, vyválejte z těsta dva obdélníky.
12. Těsto pokladte houbovou směsí, na ni položte maso a opatrně jej do těsta zabalte tak, aby houbová směs byla po celém obvodu masa.
13. Tou stranou, kde se těsto spojuje, položte maso na plech vystlaný pečicím papírem.
14. Těsto nakonec pomašlujte rozšlehaným vajíčkem a dejte péct do trouby na 15 minut.
15. Po upečení nechte chvilku vychladnout a poté krájejte na plátky.
16. Servirujte s brusinkovou zavařeninou a bramborovou kaší.

Ořechy s máslem z vlašských ořechů a rumem



náročnost: **snadné**



dobu přípravy: **45 min + 10 min pečení**



Ingredience

Těsto

- 185 g hladké špaldové mouky
- 50 g mletých vlašských ořechů
- 75 g třtinového cukru
- 100 g povoleného másla
- 50 g másla z vlašských ořechů s vanilkou a rumem (od Navařeno - Mělněné vlašské ořechy s vanilkou a karibským rumem)
- 2 žloutky
- špetka soli
- 1 lžice kakaa holandského typu nebo raw kakaového prášku

Náplň

- 4 lžice másla z vlašských ořechů s vanilkou a rumem (od Navařeno - Mělněné vlašské ořechy s vanilkou a karibským rumem)
- 1 lžice povoleného másla
- 1 a 1/2 lžice moučkového (třtinového) cukru
- 1 lžice mletých vlašských ořechů

Dále se bude hodit

- potravinová fólie
- plech
- silikonová forma na ořechové skořápky
- kuchyňský robot (s nástavcem na těsta), popř. ruční šlehač
- cukrářský sáček/cokoliv na zdobení krémem (není třeba ozdobná špička)

Postup přípravy

Ořechové skořápky

1. Do mísy od kuchyňského robotu dejte všechny suroviny na těsto – špaldovou mouku, mleté ořechy, třtinový cukr, povolené máslo, ořechové máslo, žloutky a špetku soli.
2. Použijte nástavec na těsta a nechte na střední výkon vše vypracovat v těsto.
3. Těsto můžete vypracovat i bez kuchyňského robotu pomocí rukou na pomoučeném vále.
4. Pro dvoubarevné skořápky si rozdělte těsto na dvě části. K jedné části přidejte lžici kakaa a zapracujte.
5. Z těsta vytvořte koule, zabalte do potravinové fólie a nechte nejlépe přes noc odležet v lednici (minimálně však 2 hodiny).
6. Z odleženého těsta si vždy vezměte malý kousek a vtlačte jej do formy, snažte se vytvořit důlek, ať je pak kam plnit krém.
7. Pečte cca 8–10 minut na 210 °C (pozor, kakaové těsto je hnědé, proto na pohled nevidíte, pokud by se těsto připalovalo – hledejte čas a oříšky kontrolujte).
8. Upečené ořechy nechte cca 15 minut vychladnout a poté je opatrně vyklopte.
9. Ořechy nechte zcela vychladnout – nejlépe přes noc.

Náplň

1. Všechny ingredience na krém společně vyšlehejte.
2. Náplň přesuňte do zdobícího sáčku s malým otvorem ke zdobení.
3. Jednu ořechovou skořápku vždy naplňte připraveným krémem a přiklopte druhou kakaovou skořápkou, aby vznikl oříšek.
4. Uchovávejte v chladu.

Čokoládovo- mandlový *koláč*

-  počet porcí: **10-12**
-  náročnost: **snadné**
-  doba přípravy: **25 min + 35 min pečení**



Ingredience

Na koláč

- 120 g másla
- 150 g kvalitní hořké čokolády (min. 70 % kakaá)
- 3 farmářská vejce (rozdělená zvlášť na bílky a žloutky)
- 100 g hladké špaldové mouky
- 200 g mandlové mouky/mletých mandlí
- 100 g třtinového cukru
- 100 ml plnotučného mléka
- Koření na koláče a keksy sv. Hildegardy – SONNENTOR (směs bio skořice, muškátového oříšku a hřebíčku)
- ½ lžičky mleté skořice
- 100 g sušených višní
- likérové víno/višňovice
- špetka himálajské soli

Na ozdobení

- moučkový (třtinový) cukr
- 50 g kvalitní hořké čokolády (min. 70 % kakaá)
- 1 malá lžička másla
- 50 g celých mandlí
- 50 g sušených višní

Dále se bude hodit

- menší dortová forma (max. 24 cm)

Postup přípravy

1. Višně si dopředu naložte v trošce višňovice (griotty), likérového vína (např. Lokus z Víno Jan Stávek) nebo podobného alkoholu.
2. Čokoládu rozpustíte spolu se 120 g másla ve vodní lázni.
3. K rozpuštěné čokoládové směsi přimíchejte 1 lžičku koření, ½ lžičky skořice a nechte lehce zchladnout.
4. Poté čokoládovou směs smíchejte s třtinovým cukrem, mandlovou moukou, špaldovou moukou, 3 žloutky, naloženými višněmi (včetně tekutiny) a 100 ml plnotučného mléka.
5. 3 bílky vyšlehejte se špetkou soli v tuhý sníh.
6. Sníh velmi opatrně zapracujte pomocí stěrky do čokoládového těsta.
7. Nakonec jen pár pohyby stěrkou zapracujte i 40 g mandlového másla.
8. Dortovou formu vymažte máslem a vysypte kakaem.
9. Pečte prvních 10 minut při 200 °C, poté snižte na 180 °C a pečte dalších cca 25 minut.
10. Hotový koláč nechte vychladnout a zdobte moučkovým cukrem, 50 g rozpuštěné čokolády s malou lžičkou másla a nakonec posypte nasekanými mandlemi a sušenými višněmi.

Tip

Pro ještě lepší chuť můžete po zpracování sněhu pár pohyby stěrkou přimíchat mandlové máslo. Doporučujeme např. **Mandlové máslo NAVAŘENO.**

Plněné sušenky s domácím slaným karamellem

-  počet porcí: 6
-  náročnost: **střední**
-  doba přípravy: **60 min + 15 min pečení**

Ingredience

Karamel k pečení

- 250 g třtinového cukru
- 35 g vychlazeného másla
- 75 ml smetany ke šlehání
- ¼ lžičky himalájské soli

Karamel ke zdobení

- 85 g třtinového cukru
- 12 g vychlazeného másla
- 25 ml smetany ke šlehání
- špetka himalájské soli

Těsto

- 350 g hladké špaldové mouky
- 100 g povoleného másla
- 150 g domácího karamelu (zcela vychladlého)
- 2 vejce
- ½ lžičky bezfosfátového prášku do pečiva
- špetka soli

Zdobení

- moučkový (třtinový) cukr
- vanilkový cukr

Dále se bude hodit

- pečicí papír
- ruční šlehač/kuchyňský robot se šlehacím nástavcem



Postup přípravy

Slaný karamel

1. V menším hrnci si rozpustíte třtinový cukr v karamel. Začněte při mírně vyšší teplotě, a jakmile se cukr začne rozpouštět, pokračujte při střední teplotě za stálého míchání.
2. Jakmile je všechno cukr zkaramelizovaný (rozpuštěný), stáhněte z plotny, vhodte máslo a míchejte.
3. Vraťte hrnec na plotnu a neustále míchejte, dokud se všechno máslo zcela nespojí s karamellem.
4. Stáhněte z plotny a začněte po malých částech přilévat smetanu.
5. S karamellem je potřeba pracovat rychle – pokud byste přilili smetanu a nezačali směs míchat, mohl by se velmi lehce srazit.
6. Přidáme sůl a přelijte do nádoby, kde jej necháte zchladnout.

Sušenky

1. Vejce vyšlehejte do pěny.
2. Šlehačem také spojte povolené máslo a domácí karamel.
3. Karamelovou směs spolu s vejci zašlehejte dohromady.
4. Hladkou špaldovou mouku smíchejte se špetkou soli a práškem do pečiva.
5. Obě směsi smíchejte dohromady. Jakmile se začne tvořit těsto, přendejte si jej na pracovní plochu a důkladně rukou propracujte.
6. Z těsta vytvořte kouli a dejte na 1 hodinu odpočinout do lednice.
7. Těsto poté znovu propracujte a rozdělte si jej na 3 části.
8. Vypracujte válečky a nakrájejte na stejné kousky (cca 10 gramů).
9. Do kousku těsta zabalte trochu domácího karamelu a vytvořte kuličku.
10. Na plechu s pečicím papírem kuličku lehce přimáčkněte pomocí vidličky.
11. Pečte při teplotě 185 °C 12-15 minut.
12. Ještě horké obalujte ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

Dokončení: Sušenky rozprostřete na mřížku nebo pečicí papír. Připravte si slaný karamel a libovolně zdobte sušenky pomocí lžičky nebo vidličky.



Autorky receptů



Martina

Jmenuji se **Martina Hladjuk**. Jsem foodbloggerka, ale hlavně novopečená máma. Ačkoliv teď věnuji téměř všechen čas péči o miminko, v minulosti jsem absolvovala na své gastronomické cestě několik kulinářských stáží nebo soutěž MasterChef. Stále si ale občas odskočím do kuchyně a tvořím. Tento druh tvůrčí činnosti spojený s jídlem je totiž i mým největším koníčkem a zároveň relaxací. Recepty potom sdílím na mém blogu **Coudy's Cookies**.

www.coudyscookies.cz

 [coudyscookies](https://www.facebook.com/coudyscookies)  [coudys_cookies](https://www.instagram.com/coudys_cookies)



Kateřina

Jmenuji se **Kateřina Jašková**, jsem bloggerka a čerstvá máma a píšu mamalifestyle a food blog **Miluji svůj život**. Na mém blogu najdete zajímavé, avšak jednoduché recepty, ale také články o těhotenství a mateřství, stejně jako třeba motivační články. Mám ráda pozitivní a veselý přístup k životu a ten se také snažím prostřednictvím svého blogu a sociálních sítí sdílet s ostatními. No a pokud se zrovna nevěnuji miminku nebo nestojím v kuchyni, snažím se proniknout do tajů jógových asán.

www.milujisvujivot.cz

 [milujisvujivotcz](https://www.facebook.com/milujisvujivotcz)  [milujisvujivot.cz](https://www.instagram.com/milujisvujivot.cz)





Zdravě

JE NÁŠ ZÁVAZEK

PROTO JSOU *Naše* **POTRAVINY**

✓ *Bez* **GENETICKÝCH**
MODIFIKACÍ

✓ *Bez* **CHEMICKÝCH**
DOCHUCOVADEL, BARVIV
A SLADIDEL

✓ *Bez* **ZTUŽENÝCH**
TUKŮ A TRANSMASTNÝCH
Kyselín

✓ *Bez* **ŠKODLIVÝCH**
A NADBYTEČNÝCH ÉČEK

✓ *Bez* **HORMONŮ**
A ANTIBIOTIK V MASE



Tohle jsou **standardy**, ze kterých nikdy neslevíme.
Jsou základem našeho **Kodexu kvality** - www.sklizeno.cz/kodex.

Veselé Vánoce

Vám přeje



www.sklizeno.cz