

# VÁNOČNÍ (KNIHOVNICKÉ) PEČENÍ



*Městská knihovna Sokolov děkuje všem, kteří se  
zapojili do naší sbírky receptů.*

## **Plněné ořechy**

J. Blažejová – Žlutice

Těsto:

250 g másla  
130 g moučkového cukru  
250 g hladké mouky  
60 g mletých ořechů  
60 g strouhanky

Náplň:

160 g cukru  
160 g mletých ořechů  
1 žloutek  
3 lžice rumu  
másla  
čokoládová poleva

Všechny suroviny na těsto zpracujeme a plníme do formiček na ořechy. Pečeme dozlatova. Vychladlé plníme náplní, slepujeme po dvou a nakonec namáčíme v čokoládové polevě.

## **Likérové věnečky**

J. Blažejová – Žlutice

160 g hladké mouky  
140 g másla  
70 g cukru  
140 g mletých neloupaných mandlí  
1 žloutek  
2 lžice silného likéru  
citrónová kůra  
skořice

Mouku, cukr, másla, citrónovou kůru, skořici a mandle promícháme. Přidáme žloutek a likér a vypracujeme těsto. Rozválíme na 1 cm silnou placku a vykrajujeme věnečky, které potřeme likérem a posypeme hrubým cukrem. Klademe na plech vyložený pečícím papírem a pečeme dorůžova.

[OBSAH](#)

## **Sádlové kuličky**

J. Blažejová – Žlutice

200 g hladké mouky  
150 g moučkového cukru  
60 g kakaa  
150 g sádla  
1 vanilkový cukr  
loupané mandle

Ze všech ingrediencí (kromě mandlí) vypracujeme těsto, ze kterého děláme malé kuličky. Do každé kuličky vmáčkne mandli. Pečeme v mírně vyhřáté troubě.

## **Šlehačkové cukroví**

J. Blažejová – Žlutice

350 g polohrubé mouky  
200 g másla  
½ šlehačky  
½ prášku do pečiva  
1 žloutek  
vanilkový cukr

Vypracujeme těsto, vyválíme a vykrajujeme různé tvary. Upečeme a ještě teplé obalujeme v cukru.

## **Šlehačkové cukroví 2**

V. Jirásková - Kynšperk

250 g 100% tuku Omega  
5 sklenic hladké mouky  
2 žloutky  
1 šlehačka

Zpracovat těsto, vykrajovat tvary. Po upečení obalit v moučkovém cukru s vanilkou.

## **Ananasové válečky**

J. Blažejová – Žlutice

3 tatranky  
100 g másla  
100 g ananasu  
6 kulatých piškotů  
moučkový cukr  
čokoládová poleva  
mletý kokos  
rum

Ananasové kousky necháme okapat a rozemeleme je společně s tatrankami. Přidáme máslo, rum, ananasovou šťávu a rozmačkané piškoty. Vypracujeme hmotu, kterou podle chuti přisladíme. Dáme ztuhnout do lednice. Potom tvarujeme malé válečky, které máčíme v čokoládě. Některé obalujeme v kokosu, jiné pokapeme trochou světlé čokolády.

## **Krupicové kuličky**

V. Jirásková – Kynšperk

250 g dětské krupice  
100 g másla  
200 g cukru moučka  
8 lžic rumu

Zpracovat hmotu, nechat do druhého dne uležet, tvarovat kuličky, obalit v čokoládě a kokosu nebo oříšcích.

## **Klášterní rohlíčky**

M. Filipi – Bechyně

140 g hladké mouky  
100 g nastrouhaných oříšků  
50 g cukru moučku  
100 g másla nebo rostlinného tuku (např. Stela)  
1 žloutek.

Vše zpracujeme na těsto, které necháme v chladu odpočinout. Potom uválíme váleček, nakrájíme na stejné kousky a tvarujeme rohlíčky. Dáme na plech vyložený pečícím papírem, v předehřáté troubě zvolna upečeme. Vychladlé rohlíčky pomazeme na vrchní straně čokoládovou polevou, obalíme v nastrouhaných oříšcích a necháme ztuhnout. Jsou moc dobré.

## **Máslové kokosové kuličky**

J. Blažejová – Žlutice

200 g kokosové moučky  
240 g moučkového cukru  
80 g másla  
2 vejce  
60 g kakaa

Vše smícháme a tvarujeme kuličky, které obalujeme v kakau s moučkovým cukrem nebo v kokosové moučce. Necháme v chladu uležet.

## **Kokosové „Rafaelo“**

J. Blažejová – Žlutice

200 g kokosové moučky  
2 dl slazeného kondenzovaného mléka  
loupané mandle

Z kokosu a mléka vypracujeme hmotu a necháme ji vychladit. Do kousků vtlačíme mandli a zakulatíme. Obalíme v kokosu.

## **Štrúdl z piva**

J. Blažejová – Žlutice

350 g hladké mouky  
250 g Hery  
12 lžic piva  
3 hrsti strouhanky  
600 g jablek  
100 g rozinek  
100 g ořechů  
3 lžíce cukru  
mletá skořice

Z mouky, tuku a piva zaděláme těsto a necháme ho přes noc uležet. Druhý den rozdělíme těsto na 3 díly, rozválíme, posypeme strouhankou a nastrouhanými jableky. Přidáme rozinky, ořechy a zasympeme skořicí a cukrem. Pečeme dozlatova.



## **Vanilkové rohlíčky bez ořechů**

J. Blažejová – Žlutice

200 g hladké mouky  
50 g moučkového cukru  
1 žloutek  
120 g tuku  
cukr moučka a vanilkový cukr na obalování

Vypracujeme těsto, necháme do druhého dne v chladu odpočinout. Vyvalujeme malé válečky a tvarujeme na vymazaný plech malé rohlíčky. Upečeme dorůžova a horké obalujeme v cukru s vanilkou.

## **Vanilkové rohlíčky s ořechy**

J. Blažejová – Žlutice

220 g hladké mouky  
70 g moučkového cukru  
140 g másla  
1 žloutek  
70 g ořechů  
2 vanilkové cukry

Máslo krátce utřeme s cukrem a vanilkovým cukrem, přidáme žloutek. Pak vmícháme jemně mleté ořechy s moukou a důkladně zpracujeme. Všechny suroviny musí mít stejnou teplotu. Těsto necháme 1-2 hodiny odpočinout při pokojové teplotě. Tvarujeme rohlíčky, upečené obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou.

## **Kakaové rohlíčky s ořechy**

J. Blažejová – Žlutice

250 g hladké mouky  
150 g moučkového cukru  
200 g másla  
100 g mletých ořechů  
1 lžice kakaa  
1 lžička mléka

Vypracujeme těsto, postupně protlačujeme přes nástavec na masovém strojků a tvarujeme malé rohlíčky. Upečené, ještě teplé, obalujeme v moučkovém cukru

[OBSAH](#)

## Pařížské rohlíčky (výborné)

J. Blažejová – Žlutice

Těsto:

300 g hladké mouky  
120 g moučkového cukru  
250 g Hery  
90 g mletých ořechů  
2 žloutky

Krém:

2 vejce  
4 žloutky  
300 g moučkového cukru  
375 g másla  
Ušleháme nad párou.

Zpracujeme těsto a vlačujeme do formiček. Po upečení a vychladnutí stříkáme na rohlíčky ozdobně krém. Dáme ztuhnout a potom krémovou část máčíme v čokoládové polevě.

## Linecké slepované cukroví

(Originální recept z Rakouského Lince)

J. Blažejová – Žlutice

360 g polohrubé mouky  
120 g moučkového cukru  
240 g másla  
4 vařené prolisované žloutky  
½ citrónu (šťáva + kůra)

Mouku prosejeme na vál, smícháme s moučkovým cukrem a přidáme rozsekané ztuhlé máslo. Dlaněmi rozdrobíme a do důlku uprostřed dáme prolisované žloutky, šťávu a nastrouhanou kůru z citrónu. Vypracujeme těsto a dáme na hodinu do chladu odpočinout. Vyvalíme plát o síle 5 mm, vykrajujeme tvary, do poloviny vykrojíme střed. V mírně vyhřáté troubě upečeme dorůžova. Slepujeme pikantní zavařeninou (rybízovou, malinovou). „Okaté“ tvary napřed pocukrujeme a pak přilepíme k plným tvarům.

Poznámka: Do těsta se dává výhradně máslo, s jiným tukem by to nebylo ono.

[OBSAH](#)

## Myslivecké knoflíky

J. Blažejová – Žlutice

Těsto:

300 g hladké mouky  
30 g moučkového cukru  
140 g tuku  
2 žoutky

Náplň:

3 bílky  
200 g nastrohaných ořechů  
200 g moučkového cukru

Ušleháme tuhý sníh do kterého lehce vmícháme nastrohané ořechy a cukr.

Těsto zpracujeme, vyválíme a vykrajujeme kolečka. Na vykrajená kolečka dáme lžičku náplně a vtiskneme půlku vlašského ořechu. Pečeme velmi mírně.

## Husarské knoflíčky

J. Burdová – Sokolov

500 g másla  
400 g cukru  
4 vejce  
500 g mletých lískových oříšků  
500 g hladké mouky  
1 citrón (kůra + šťáva)  
1 lžička skořice  
2 žoutky  
cukr na posypání  
strouhané mandle  
červená zavařenina

Máslo a cukr ušleháme do pěny. Jednotlivě vmícháme vejce a po částech přidáváme oříšky, mouku, citrónovou kůru a šťávu, skořici. Troubu předehřejeme na 200°C. Na plech rozložíme pečící papír. Z těsta vytvarujeme malé kuličky a do nich uděláme koncem vařečky důlky. Žloutek rozšleháme a kuličky jím pečlivě potřeme. Povrch posypeme cukrem a mandlemi. Pečeme asi 25 minut. Cukroví necháme vychladnout.

Do důlků dáme zavařeninu a necháme ztuhnout. Nejlepší marmeláda je pikantní rybízová, ale je možno použít i některou z čokoládových pomazánek (butelka apod.). Do marmelády můžeme před ztuhnutím náplně vmáčknout lískový oříšek (nebo jen lentilku, ale také můžeme posypat třeba barevným máčkem. To v případě, jestliže nedáváme mandle.

Z uvedeného množství je hodně knoflíčků, každý si však může upravit dávkování podle toho, kolik chce mít cukroví.

[OBSAH](#)



## Mocca oválky

J. Blažejová – Žlutice

Těsto:

210 g hladké mouky  
70 g moučkového cukru  
140 g másla  
50 g mletých oříšků  
20 g jemně mleté kávy

Krém:

60 g másla  
80 g cukru  
1 žloutek  
trochu silně studené kávy

Vypracujeme těsto a necháme v chladu odpočinout. Vyválíme a vykrajujeme oválky. Na vymazaném plechu upečeme. Vychladlé slepujeme krémem. Na krém utřeme máslo s cukrem, žloutkem a kávou. Spleené cukroví polijeme bílou čokoládou a poprášíme mletou kávou.

## Rumové kroužky

J. Blažejová – Žlutice

500 g hladké mouky  
120 g moučkového cukru  
250 g másla  
50 g mletých ořechů  
2 žloutky

Vypracujeme těsto a necháme 10 minut v chladu odpočinout. Vyválíme váleček, nakrájíme na kousky, spojíme do kroužků a upečeme v mírně vyhřáté troubě dorůžova. Vychladlé namáčíme v horkém rumu a obalujeme v moučkovém cukru s vanilkou.

## Čokoládové koláčky s nádivkou

J. Blažejová – Žlutice

Těsto:

180 g hladké mouky  
100 g moučkového cukru  
140 g másla  
3 žloutky  
100 g strouhané čokolády  
kůra z ½ citrónu

Náplň:

40 g mletého kokosu  
40 g mletých ořechů  
30 g moučkového cukru  
2 lžíce rumu  
mléko

Máslo utřeme do pěny s cukrem, žloutky, strouhanou čokoládou, přidáme citrónovou kůru a mouku. Z těsta tvarujeme malé kuličky. Každou kuličku prstem vytvarujeme do koláčku s důlkem. Do důlku dáme nádivku.

Všechny přísady na nádivku spaříme trochou horkého mléka, aby nádivka byla vláčná. Pečeme dorůžova.

## Šlehané zázvorky

J. Blažejová – Žlutice

150 g polohrubé mouky  
150 g moučkového cukru  
1 lžíce mletého zázvoru  
1 vejce  
špetka prášku do pečiva  
citrónová kůra

Ve vodní lázni šleháme cukr se žloutky do zhoustnutí. Odstavíme a šleháme do vychladnutí. Přidáme citrónovou kůru, prosetou mouku s práškem do pečiva, zázvorem a vypracujeme těsto. Vyválíme tenkou placku, vykrajujeme tvary zázvorek.

Klademe na vymazaný plech a v mírné troubě upečeme. Na plechu necháme vychladnout.

[OBSAH](#)

## **Kremrole**

(výborné a snadné)  
J. Blažejová – Žlutice

Těsto:

350 g hladké mouky  
250 g tuku (Hera)  
1/8 l šlehačky

Náplň:

250 g jablek  
350 g moučkového cukru  
2 bílky

Vypracujeme těsto, necháme hodinu v chladničce uležet. Tence vyválíme, krájíme na 2 cm široké proužky a na navíjíme s přesahem na kovové trubičky. Na vymazaném plechu upečeme. Vychladlé kremrole plníme jablečným sněhem.

Do šlehače dáme jemně nastrohaná jablka, cukr a bílky. Šleháme až je sníh tuhý.

## **Tatrankové pracny s kokosem**

J. Blažejová – Žlutice

250 g hladké mouky  
100 g pískového cukru  
250 g 100% tuku  
1 vejce  
3 tatranky

2 velké hrsti strouhaného kokosu

Tatranky s kokosem umeleme, přidáme na vál k mouce, cukru a promícháme. Do důlku nastroháme ztužený tuk, vyklepneme vejce a vypracujeme těsto. Formičky plníme asi do 1/3. Pečeme ve středně teplé troubě a ještě horké vyklopíme do misky s moučkovým a vanilkovým cukrem a obalíme.

## **Tatrankové pracny**

B. Rybářová – D. Rychnov

3 tatranky  
60 g cukru  
100 g strouhaných ořechů  
350 g hladké mouky  
250 g 100% tuku  
1 vejce

Tuk a tatranky nastroháme a ze všech přísad vypracujeme těsto. Naplníme formičky a upečeme. Vyklopíme a silně pocukrujeme.

[OBSAH](#)

## Koňakové špičky

J. Blažejová

180 g moučkového cukru  
120 g másla  
200 g dětských piškotů  
2 lžičce kakaa  
4 lžičce rumu

Krém:  
másla  
vaječný koňak

Piškoty rozdrtíme, smícháme s cukrem, máslem, kakaem a rumem. Vypracujeme těsto, kousky těsta vlačujeme do malých likérových štamprliček, vysypaných moučkovým cukrem. Prstem nebo obrácenou vařečkou namočenou v cukru vytlačíme důlek, vyklopíme, naplníme krémem a přilepíme piškot. Na krém utřeme máslo s vaječným koňakem. Můžeme polít čokoládovou polevou.

## Suchárky ze zbylých bílků

B. Rybářová – D. Rychnov

4 bílky  
100 g práškového cukru  
80 g polohrubé mouky  
40 g másla

Bílky všleháme v pevný sníh, zašleháme  $\frac{1}{2}$  cukru. Zbylý cukr jen lehce vmícháme, střídavě přikapáváme rozpuštěné vlahé máslo a přidáváme mouku. Ve vymazané a vysypané úzké formě těsto upečeme. Prochladlý piškot nakrájíme na řezy a na plechu v mírné troubě usušíme. Teplé obalujeme ve vanilkovém cukru

## Kokosové cukroví ze strojku

B. Hložková – Kynšperk

100 g cukru  
120 g kokosu  
120 g tuku  
300 g polohrubé mouky  
1-2 vejce  
trochu vanilky

Tuk rozemneme do mouky, přidáme cukr, kokos, vanilku a vejcem těsto spojíme. Na strojku tvoříme různé tvary cukroví.

[OBSAH](#)

## Čokoládové šulánky

L. Kuželková – Kynšperk

6 vajec  
300 g cukru  
6 lžic studené vody  
30 dkg hladké mouky  
100 g hrozinek  
100 g ořechů  
200 g kandovaného ovoce  
50 g kakaa  
300 g + ¼ l vody – svařit  
rumová tresť  
trochu rumu  
čokoláda + tuk - rozehrát

Utřeme žloutky s cukrem a vodou, přidáme mouku a sníh z 6 bílků. Upečený piškot rozdrobíme do mísy, přidáme rozkrájené hrozinky, ořechy, kandované ovoce, kakao a zalijeme cukrovou vodou. Pak přidáme 1 rumovou tresť a trochu rumu. Vše dobře promícháme a uděláme malé šišky, máčíme v čokoládě rozehráté s Omegou a necháme ztuhnout.

## Hříbečky z mandlové hmoty

L. Kuželková – Kynšperk

12 dkg oloupaných mletých mandlí  
8 dkg cukr moučka  
4 dkg másla  
vanilkový cukr  
lžice rumu

Vše spojíme a z těsta tvarujeme hříbečky. Necháme je do druhého dne ztuhnout a pak hlavičky máčíme v čokoládové polevě.



## Karamelové oplatky

K. Šteklová - Sokolov

250 g cukru krystalu  
1 máslo  
1 Salko  
150 g ořechů  
dortové oplatky

Cukr upálíme na karamel, vmícháme celé máslo, kondenzované mléko - do husté kaše. Poté přidáme nasekané ořechy a dáváme vždy: oplatku, krém, oplatku, krém. Končíme oplatkou.

## Koláčky z ovesných vloček

I. Knorková – Sokolov

80 g tuku  
80 g cukru  
80 g ovesných vloček  
100 g hladké mouky  
1 vejce  
rozinky  
oříšky  
špetka soli

Ze všech přísad vypracujeme těsto. Tvoříme koláčky - Ø asi 3 cm. Do středu koláčku můžeme udělat důlek a dát pikantní zavařeninu.

## Šuhajdy

I. Knorková – Sokolov

200 g čokolády na vaření  
2x čokoláda Kaštany  
250 g 100% tuku  
1 Salko  
120 g tuku  
mandle nebo oříšky

Čokolády rozejdeme se 100 % tukem. Salko vaříme 2 hodiny a vychladlé ušleháme s tukem. Do papírového košíčku dáváme čokoládu, krém ze Salka, oříšek nebo oloupanou mandli a opět čokoládu.

[OBSAH](#)

## **Cukroví tvarované strojkem**

M. Filipi – Bechyně

460 g hladké mouky  
100 g cukru moučka  
250 g Stely  
100 g ořechů,  
čokoládová poleva  
marmeláda, nebo moučkový a vanilkový cukr na obalení

Zpracujeme těsto, které protlačujeme strojkem a tvoříme tyčinky. Upečeme ve vyhřáté troubě. Pak můžeme obalovat v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým, nebo část namáčet do čokoládové polevy. Můžeme je také pomazat marmeládou a ještě namočit do 1/3 délky do čokolády.

## **Nepravý marcipán**

M. Filipi – Bechyně

320 g cukru moučka  
80 g másla  
130 g sušeného mléka  
1 bílek  
lžice rumu.

Zpracujeme na těsto, můžeme z něho dělat kuličky, které obalíme v barevném máčku, nebo vysypeme formičku na čokoládu cukrem, kousek těsta v cukru obalíme nacpeme do formičky a vyklepneme, necháme oschnout.

## **Perníčky**

H. Spálenková – Rotava

400 g hladké mouky  
200 g cukru moučka  
2 celá vejce  
80 g tuku  
70 g medu  
citrónová kůra, vanilkový cukr, skořice  
3 špičky nože jedlé sody

Vše zpracujeme v těsto, necháme chvíli odpočinout, vyválíme a vykrajujeme. Vždy dva stejné tvary slepíme marmeládou a až druhý den namáčíme v čokoládové polevě.

[OBSAH](#)

## Slepované piškoty

H. Spálenková - Rotava

280 g másla  
280 g hladké mouky  
3 žloutky  
2 lžičce vanilkového cukru

Pěna:  
našlehat 3 bílky s 280 g cukru.

Vykrájíme tvary, na ně kápneme ušlehanou pěnu a dáme péct, pak slepujeme marmeládou.

[OBSAH](#)

# ...a ještě něco navíc

## Staročeská rybí polévka s hrachem

J. Blažejová – Žlutice

200 g uvařeného hrachu  
400 g okrajových porcí a kostí z ryby  
1 mlíčí  
1 jikry  
100 g kořenové zeleniny  
½ lžičky pepře  
sůl  
muškátový květen 2 žemle  
1 lžice másla na osmažení

Z masa, zeleniny a si uvaříme vývar. Mlíčí a jikry opereme pod tekoucí vodou, nakrájíme a dáme do proceděného vývaru. Přidáme rozmačkaný hrách, maso z vývaru, pepř, sůl, muškát a povaříme. Přidáme i drobně nakrájenou zeleninu z vývaru. Dochutíme a podáváme s houskou nakrájenou na kostičky a usmaženou na másle.

## Novoroční česnečka

J. Blažejová – Žlutice

4 velké brambory  
1 kostka bujónu  
¼ l smetany  
1 lžice másla  
5 stroužků česneku  
zelená petrželka

Na kostky nakrájené brambory dáme vařit do 1 ¼ l vody, do které přidáme kostku bujónu. Když jsou brambory měkké, vyjmeme je a rozšťoucháme. Všleháme do nich smetanu a umícháme jemnou kaši. Tu pak dáme zpět do vody, kde se vařily. Přidáme máslo, utřený česnek a hodně nasekané petrželky.

[OBSAH](#)

## Čočková polívka

J. Blažejová – Žlutice

500 g čočky  
1 l kuřecího vývaru  
1 l vody  
2 brambory  
2 cibule  
2 mrkve  
2 rajčata  
2 stroužky česneku  
1/8 l olivového oleje  
1/2 lžičky pepře  
sůl, oregano, ocet

Do většího hrnce dáme vařit vodu a vývar, přidáme předem namočenou čočku, na kostičky nakrájené brambory, cibuli, mrkev. Dále přidáme spařená a oloupaná rajčata pokrájená na kousky, česnek, oregano a olivový olej. Vaříme prudším varem 15 min. a dalších 30 min. udržujeme při mírném varu. Nakonec dochutíme solí a přidáme trochu octa.

## Humrová pomazánka

J. Blažejová – Žlutice

10 tyčinek mraženého humrového masa  
1 citrón  
majonéza  
bílý jogurt  
zelená petrželka  
sůl, pepř

Humrové tyčinky pokrájíme na tenké plátky. Pokapeme citrónem, osolíme, opepříme a promícháme s lehkou majonézou, nastavenou jogurtem. Tento výtečný předkrm podáváme ve sklenkách na aperitiv a zdobíme kouskem listu hlávkového salátu, dílkem citrónu a kouskem červené kapie.

[OBSAH](#)



## Slavností šunková mísa

J. Blažejová – Žlutice

130 g žampionových plátků  
230 g chřestu z konzervy  
4 vejce  
4 rajčata  
sůl, pepř  
1 lžičce citrónové šťávy  
1 rozetřený stroužek česneku  
3 lžičce oleje  
1 lžičce zelené petrželky

150 g sýra Gouda  
100 g salátových okurek  
1 svazek ředkviček  
50 g majonézy  
1/8 l smetany  
kari koření  
8 plátků šunky

Žampiony a chřest necháme okapat. Vejce uvaříme natvrdo, oloupeme, rozkrojím napůl. Z rajčat odřízneme vršek a vnitřek vydlabeme, osolíme a opeříme. Z citrónové šťávy, trošky soli a pepře, česneku oleje a zelené petrželky si připravíme marinádu. Do ní vmícháme žampiony. Sýr, okurku a ředkvičky nakrájíme na tenké plátky a smícháme s majonézou a smetanou. Osolíme a okořeníme. Touto směsí plníme rajčata. Naaranžujeme vše střídavě na mísu, přidáme šunku a můžeme servírovat.

## Sýrová roláda s křenovým máslem

J. Blažejová – Žlutice

300 g eidamu  
1 křenové pomazánkové máslo  
150 g drůbeží šunky  
60 g meruňkového džemu

Eidam vcelku vložíme do mikrotenového sáčku, uvážeme a necháme asi 20 v horké vodě. Nevaříme! Když sýr změkne, rychle ho vyválíme na placku. Plát potřeme křenovým máslem, poklademe šunkou a natřeme meruňkovým džemem. Zavineme, roládu zabalíme do alobalu a necháme ztuhnout v lednici. Krájíme teplým nožem na plátky. Na talíři zdobíme zeleninou.

[OBSAH](#)

## Kapr načerno

J. Blažejová - Žlutice

- |                        |                       |
|------------------------|-----------------------|
| 1 kapr                 | 5 zrněk nového koření |
| ½ celeru               | 2 bobkové listy       |
| 1 petržel              | špetka tymiánu        |
| 1 mrkev                | 1 cibule              |
| 40 g rozinek           | perník na strouhání   |
| 40 g mandlí            | sirup                 |
| 100 g sušených švestek | 1 lžíce octa          |
| 10 celých pepřů        |                       |

V osolené vodě vaříme celer, petržel (obojí v celku), drobně nakrájenou mrkev, rozinky, mandle a suché švestky. Do menšího hrnečku dáme vařit všechno koření a cibuli. Když je zelenina měkká vyjmeme celer a petržel, přilijeme scezený vývar z koření. Přidáme naporcovanou rybu, vaříme 5 – 10 minut, pak přidáme větší hrst nastrouhaného perníku, lžiči sirupu a trochu octa. Podáváme s vánočkou.

## Smažený kapr po pražsku

J. Blažejová – Žlutice

- 1 naporcovaný kapr
- 2 citróny
- sůl
- 2 vejce
- 1 lžíce mléka
- bílé víno
- hladká mouka
- strouhanka
- sádlo na smažení
- zelená petrželka

Připravené porce kapra pokapeme šťávou z 1 citrónu a necháme chvíli odležet. Potom obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích, do kterých přidáme mléko a víno, a ve strouhance. Pomalu smažíme dozlatova. Podáváme s plátkem citrónu, petrželkou a bramborovým salátem.

[OBSAH](#)

## Kachna s jablky

J. Blažejová – Žlutice

1 kachna  
8 malých jablek  
8 celých pepřů  
sůl  
brusinky

Vykuchanou kachnu očistíme a osolíme. Dovnitř vložíme 3 jablíčka, z nichž jsme vydlabali jádřinec a místo něj jsme dali brusinkový kompot a po 1 zrnku pepře. Zbývající stejně upravená jablka dáme péci asi v polovině pečení podle kachny, čímž získáme výbornou šťávu.

## Krůta s mandlovou nádivkou

J. Blažejová – Žlutice

1 krůta  
másto  
sůl

Nádivka:  
3 žemle  
3 vejce  
100 g másla  
50 g oloupaných mandlí  
šálek mléka  
špetka soli  
špetka muškátového květu  
špetka cukru  
citrónová kůra  
sníh ze 2 bílků

Žemle nakrájíme na kostičky, zalijeme mlékem a necháme nasáknout. Mezitím utřeme másto se žloutky, solí, květem, cukrem a citrónovou kůrou. Přidáme žemle, tuhý sníh z bílků a ustrouhané mandle. Očištěnou a vykuchanou krůtu touto nádivkou naplníme a pečeme dozlatova.

[OBSAH](#)

## **Krůtí pochoutka**

J. Blažejová – Žlutice

400 g krůtího masa  
1 dl piva  
trochu kečupu  
150 g slaniny  
krůtí játra  
1 cibule  
hladká mouka

Maso z krůty nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, obalíme v hl. mouce a na rozpáleném tuku zprudka opečeme. Pak přidáme pivo a kečup. Pod pokličkou dusíme doměkka. Mezitím na pánvi opečeme na kostičky nakrájenou slaninu, cibuli a pokrájená játra. Vše smícháme. Podáváme s rýží nebo chlebem a zeleninovou oblohou.

## **Silvestrovský guláš**

J. Blažejová – Žlutice

750 g vepřové plece  
4 cibule  
1 lžíce mleté papriky  
kmín  
1 sklenička sterilovaného leča  
2 pfeferony  
1 malý rajský protlak  
bramborová kaše v prášku

Vepřovou plec nakrájíme na kostky. Na tuku osmahneme pokrájenou cibuli, přidáme meltou červenou papriku, vložíme maso a orestujeme. Zalijeme vodou, osolíme, opeříme, přidáme trošku kmínu a dusíme. Když je maso skoro měkké, přidáme lečo bez nálevu, nakrájené pfeferony a rajský protlak. Guláš nezahušťuje moukou, ale bramborovou kaší v prášku.

[OBSAH](#)

## **Novoroční čočka se švestkami**

J. Blažejová – Žlutice

300 g čočky  
100 g sušených švestek  
sádlo nebo máslo  
sůl

Čočku a sušené švestky namočíme do vody a necháme do druhého dne. Druhý den společně uvaříme. Čím více dáme švestek, tím je čočka chutnější. Čočku přisolíme podle chuti a dobře omastíme sádlem nebo máslem.

## **Vánoční punč**

J. Blažejová – Žlutice

1 l čaje  
2 citróny  
20 kostek cukru  
¼ l rumu

Uvaříme čaj a vymačkáme do něj šťávu z citrónů. Přidáme kostky cukru, ořené o citrónovou kůru. Nakonec přilijeme rum a necháme přejít varem.

## **Výborný punč bez alkoholu – pro děti**

J. Blažejová – Žlutice

4 sáčky šípkového čaje  
500 ml vody  
200 ml pomerančového džusu  
šťáva z citrónu  
4 lžičce tekutého medu

Sáčky s čajem přelijeme vroucí vodou. Přiklopíme a necháme 10 minut stát. Pak sáčky vyjmeme, do čaje přilijeme džus, citrónovou šťávu, nahřejeme, rozdělíme do sklenic a osladíme medem.



## Silvestrovská „kachna“

J. Blažejová – Žlutice

1 l bílého vína  
1 citrón  
2 lžice práškového cukru

Vílo přelijeme do džbánu, citrón oloupeme jako jablko, aby kůra zůstala celá. Citrón do kůry znova zabalíme, propícháme jehlicí a vhodíme do vína. Přidáme cukr, zamícháme, přikryjeme a necháme v chladu alespoň 12 hodin uležet.

## Horká káva s whisky

J. Blažejová – Žlutice

40 ml whisky  
4 lžice pískového cukru  
4 porce instantní kávy  
šlehačka  
1 lžička kakaa

Destilát s cukrem rozdělíme do šálek. přelijeme horkou kávou, ozdobíme šlehačkou a kakaem.

- > rumu.
- > Zpracujeme na těsto, můžeme z něho dělat kuličky, které obalíme v barevném máčku, nebo vysypeme formičku na čokoládu cukrem, kousek těsta v cukru obalíme nacpeme do formičky a vyklepneme, necháme oschnout.
- > Jak to budeš tvarovat záleží na tobě. Kuličky jsou rychlé, ale já z toho dělám ve formičce kytičky je to pracnější, ale jsou hezké. A hlavně je to > moc jedlé.

# Obsah:

## Cukroví:

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| <i>Plněné ořechy</i>                 | 2  |
| <i>Likérové věnečky</i>              | 2  |
| <i>Sádlové kuličky</i>               | 3  |
| <i>Šlehačkové cukroví</i>            | 3  |
| <i>Šlehačkové cukroví 2</i>          | 3  |
| <i>Ananasové válečky</i>             | 4  |
| <i>Krupicové kuličky</i>             | 4  |
| <i>Klášterní rohlíčky</i>            | 4  |
| <i>Máslové kokosové kuličky</i>      | 5  |
| <i>Kokosové „Rafaelo“</i>            | 5  |
| <i>Štrúdl z piva</i>                 | 5  |
| <i>Vanilkové rohlíčky bez ořechů</i> | 6  |
| <i>Vanilkové rohlíčky s ořechy</i>   | 6  |
| <i>Kakaové rohlíčky s ořechy</i>     | 6  |
| <i>Pařížské rohlíčky (výborné)</i>   | 7  |
| <i>Linecké slepované cukroví</i>     | 7  |
| <i>Myslivecké knoflíky</i>           | 8  |
| <i>Husarské knoflíčky</i>            | 8  |
| <i>Mocca oválky</i>                  | 9  |
| <i>Rumové kroužky</i>                | 9  |
| <i>Čokoládové koláčky s nádivkou</i> | 10 |
| <i>Šlehané zázvorky</i>              | 10 |
| <i>Kremrole</i>                      | 11 |
| <i>Tatrankové pracny s kokosem</i>   | 11 |
| <i>Tatrankové pracny</i>             | 11 |
| <i>Koňakové špičky</i>               | 12 |
| <i>Suchárky ze zbylých bílků</i>     | 12 |
| <i>Kokosové cukroví ze strojku</i>   | 12 |
| <i>Čokoládové šulánky</i>            | 13 |

*Hříbečky z mandlové hmoty* \_\_\_\_\_ 13

*Karamelové oplatky* \_\_\_\_\_ 14

*Koláčky z ovesných vloček* \_\_\_\_\_ 14

*Šuhajdy* \_\_\_\_\_ 14

*Cukroví tvarované strojkem* \_\_\_\_\_ 15

*Nepravý marcipán* \_\_\_\_\_ 15

*Perníčky* \_\_\_\_\_ 15

*Slepované piškoty* \_\_\_\_\_ 16

### **...a ještě něco navíc**

*Staročeská rybí polévka s hrachem* \_\_\_\_\_ 17

*Novoroční česnečka* \_\_\_\_\_ 17

*Čočková polívka* \_\_\_\_\_ 18

*Humrová pomazánka* \_\_\_\_\_ 18

*Slavnostní šunková mísa* \_\_\_\_\_ 19

*Sýrová roláda s křenovým máslem* \_\_\_\_\_ 19

*Kapr načerno* \_\_\_\_\_ 20

*Smažený kapr po pražsku* \_\_\_\_\_ 20

*Kachna s jablky* \_\_\_\_\_ 21

*Krůta s mandlovou nádivkou* \_\_\_\_\_ 21

*Krůtí pochoutka* \_\_\_\_\_ 22

*Silvestrovský guláš* \_\_\_\_\_ 22

*Novoroční čočka se švestkami* \_\_\_\_\_ 23

*Vánoční punč* \_\_\_\_\_ 23

*Výborný punč bez alkoholu – pro děti* \_\_\_\_\_ 23

*Silvestrovská „kachna“* \_\_\_\_\_ 24

*Horká káva s whisky* \_\_\_\_\_ 24