

Vánoční recepty od Klasáčka



akademiekvality.cz



Vanilkové rohlíčky

INGREDIENCE

- 350 g másla
- 100 g moučkového cukru
- špetka soli
- 430 g hladké mouky
- 150 g mletých
vlašských ořechů

NA OBALENÍ

- 200 g moučkového cukru
+ 2 vanilkové cukry

POSTUP

1. Ze všech uvedených ingrediencí vytvořte hladké těsto.
2. Těsto zabalte do potravinové a uložte alespoň na hodinu do lednice.
3. Předehřejte troubu na 160 stupňů a vyložte plech pečicím papírem.
4. Z těsta modelujte stejně velké rohlíčky a skládejte na plech s dostatečnými rozestupy – trošku vyrostou.
5. Pečte do růžova a po vyndání nechte rohlíčky pár minut vychladnout.
6. Ještě teplé je obalujte ve směsi moučkového a vanilkového cukru.



Kakaové pracny

INGREDIENCE

- 350 g hladké mouky
- 170 g moučkového cukru
- 1 vanilkový cukr
- 2 vrchovaté lžice
holandského kakaa
- 4 rozdrcené hřebíčky
- lžička skořice
- 150 g mletých ořechů
- 270 g másla
- 1 vejce

NA OBALENÍ

- 200 g moučkového cukru
- 2 vanilkové cukry

POSTUP

1. Ze všech uvedených přísad vypracujte hladké těsto.
2. Zabalte do potravinové fólie a uložte alespoň na hodinu do lednice.
3. Předehřejte troubu na 180 stupňů. Z těsta dělejte kuličky a ty vtlačujte do formiček.
4. Pečte asi 11 minut a poté, až pracny lehce zchladnou, je silným klepnutím vyjměte z formičky.
5. Ještě teplé pracny obalte směsí moučkového a vanilkového cukru.



Čočkové karbanátky

INGREDIENCE

- 250 g zelené čočky
- 1 malá cibule
- 3 mrkve
- 2 stroužky česneku
- 1 hrst vlašských ořechů
- 1 hrst slunečnicových semínek
- 2 lžíce lněných semínek
- 100 g strouhanky
- 2 vejce
- 2 lžíce rajčatové pasty
- sůl, černý pepř

POSTUP

1. Postupně rozmixujte nadrobno cibuli, mrkev, česnek, ořechy a semínka. Vše dejte do velké misky. Rozmixujte i vařenou čočku, ale dejte si pozor, aby nebyla na kaši!
2. Přidejte lněná semínka, prošlehané vejce, rajčatovou pastu, sůl a pepř.
3. Směs dobře promícháme. Musí vzniknout pevná hmota, můžeme použít trochu hladké mouky. A poté vytvarujeme 8 placiček.
4. Na rozpálené pánvi placičky opečeme z obou stran a dopečeme v troubě 10 minut na 140 °C.



Vaječňák se skořicí

INGREDIENCE

- 0,5 l tuzemáku
- 1 vanilkový cukr
- ½ lžičky vanilkového extraktu
- ½ lžičky mleté skořice
- 6 žloutků
- 1 salko
- 4 lžíce moučkového cukru

POSTUP

1. Žloutky s moučkovým a vanilkovým cukrem dejte do šlehače. Ingredience vyšlehejte v hladkou lesklou pěnu.
2. Přidejte salko, skořici a zhruba polovinu tuzemáku. Znovu šlehejte alespoň 5 minut.
3. Poté přidejte zbytek tuzemáku a šlehejte dalších 5–10 minut.



Rybí polévka

INGREDIENCE

- 600 ml rybího vývaru
- 1 mrkev
- 1 menší cibule
- 100 g celeru
- 50 g řapíkatého celeru
- 1 petržel
- 50 g másla
- 5 ks nového koření
- 2 ks bobkového listu
- 50 ml smetany 33%
- muškátový ořech, sůl, černý pepř
- hrubá krupice
- hladkolistá petržel

POSTUP

1. Zeleninu nakrájenou na kostičky orestujte na másle do zlatova, potom přidejte cibuli, bobkový list a nové koření. Zalijte vývarem a 15 minut vařte.
2. Přilijte smetanu a provařte dalších 10 minut. Dochuťte solí, pepřem a muškátovým oříškem.
3. Na suché pánvi orestujte hrubou krupici a nasypťte do polévky. Provařte 5 minut a můžete polévku odstavit. Nakonec vmíchejte nasekanou petržel. Z kostí, které jste použili na vývar, můžete obrát maso a vložit do polévky.



Včelí úly

INGREDIENCE

- 160 g mletých piškotů
- 25–30 celých piškotů
- 160 g moučkového cukru
- 60 g másla
- 4 lžíce rumu
- 2 lžíce kakaa

NA NÁPLŇ

- 100 g másla
- 1 žloutek
- 3 lžíce rumu
- cukr moučka

POSTUP

1. Rozmixované piškoty smíchejte s cukrem a změkklým máslem. Těsto propracujte, aby bylo krásně spojené. Nechejte 2 hodiny odpočinout.
2. Na náplň ušlehejte žloutek, poté přidejte cukr a nakonec změkklé máslo. Směs vymíchejte a dochuťte rumem.
3. Formičky vysypejte moučkovým cukrem a naplňte těstem. Vymáčkněte důlek do těsta a naplňte je krémem. Úl přiklopte piškotem a nechejte ho odpočinout.