

*Vánoce
Silvestr*

*Adventní menu
ve Fortně*



POPOPEČEM

#Božani

BOŽKOV

SPOLU JSME SAMI SEBOU



Užijte si božské Vánoce a Božanský Silvestr

Vánoce s těmi nejbližšími, Silvestr s těmi nebožanovštějšími.

Vychutnejte si svátky podle svého gusta a v obklopení těch, s nimiž jste sami sebou. Vykouzlete si společně báječnou atmosféru, do které vám Božkov přileje notnou dávku inspirace a zábavy.

Ať už při pečení nebo do hrnečku, Božkov se bude hodit při každé příležitosti a pomůže vám zimu překonat v pohodě, teple, a co víc? S Božkovem si namícháte ten správný koktejl zábavy.



Božkovské perníčky

Ingredience:

- ♥ 200 g moučkového cukru
- ♥ 180 g medu
- ♥ 100 g tuku na pečení nebo másla
- ♥ 2 vejce (1 do těsta a 1 na potřetí perníčků)
- ♥ 4 lžice kakaa, 1 lžice Božkov Originál
- ♥ 1 lžička kypřicího prášku do pečiva
- ♥ Směs perníkového koření
- ♥ Bílková poleva na zdobení

Postup:

- 1 Všechny suroviny smícháme a vypracujeme vláčné, měkké těsto, které necháme v potravinářské fólii odležet do druhého dne v chladu.
- 2 Druhý den vyválíme těsto o síle asi 0,5 cm a vykrajujeme různé tvary. Perníčky skládáme na plech vyložený pečicím papírem.
- 3 Pečeme zhruba 5 až 8 minut. Perníčky jsou hotové, když mají zlatovou barvu a jsou vyběhlé. Jakmile vytáhneme perníčky z trouby, ihned potřeme rozšlehaným vejcem, aby se hezky leskly. Necháme je vychladnout a teprve pak zdobíme bílkovou polevou.

Božkovský grog

- ♥ Do hrnečku nalijte 4 cl Božkov Originál a dolijte horkou vodou. Ozdobte plátky citronu.

Tak už je to, milé čtenářky a milí čtenáři, po roce opět tady.

I když je to klišé, přiznejme si, že Vánoce opravdu jsou nejkrásnější svátky v roce a jejich atmosféra aspoň na malou chvíli pohltí snad každého z nás... Abyste si tu atmosféru mohli užívat co nejvíce, v novém čísle JIP magazínu jsme pro vás připravili jednoduché recepty, které budete mít hotové cobydru. Najdete zde cukroví, vánoční nápoje, inspiraci na štědrovečerní večeři i silvestrovské pohoštění.

*Přejeme vám krásné a klidné Vánoce
a do nového roku jen to nejlepší.*

Vaše JIP východočeská



Gastro MAGAZÍN, periodikum zaměřené na kvalitní gastronomii, nové trendy, zboží a vyhlášené podniky v ČR.

REDAKCE

JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská ve spolupráci s GastroStudiem JIP

Publisher: Michal Lelek

Artdirector: Petra Králová

Redaktor: Karolína Frýdová

Vydavatel:

JIP východočeská, a. s., Hradištská 407, 533 52 Staré Hradiště

Dále vydáváme: www.jip-potraviny.cz/katalogy

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz

FB /jip.potraviny

www.jip-gastrostudio.cz

IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:





22



33



29



PF 2023



Vážení obchodní přátelé,
přejeme Vám příjemné prožití
svátků vánočních.

Děkujeme Vám za projevenou důvěru
v uplynulém roce a do nového roku 2023
Vám přejeme hodně zdraví, štěstí,
osobních i pracovních úspěchů.



OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6 **Adventní menu**
restaurace a hotel Fortna Chrudim
- 10 **Sladké Vánoce**
recepty
- 18 **Štědrovečerní večeře**
recepty
- 22 **Vánoční nápoje**
recepty
- 26 **Silvestrovské občerstvení**
recepty

adventní menu



jehněčí
kotleta

šéfkuchař
Michal
Kalhous



tartar z hovězí
svíčkové



jehněčí kotleta

Restaurace Fortna v Chrudimi zve na adventní menu

Máte v adventu dost vaření, ale i tak si chcete dopřát něco výborného? Nebo byste si rádi jen udělali hezkou chvíli s exkluzivním jídlem?

Zastavte se **od 27. 11. do 31. 12. 2022** v chrudimské restauraci Fortna, kde šéfkuchař Michal Kalhous připravil adventní menu, díky kterému se všechny všední starosti aspoň na chvíli rozplynou... :-)

Jako předkrm na vás čeká **tartar z hovězí svíčkové** s jemně nasekanou šalotkou, solí, pepřem a olivovým olejem. Tartar doprovází **salátek z restovaných hub** s citronovou šťávou a strouhaným parmezánem doplněný **krémovým vajíčkem** připraveným sous-vide se smetanou a máslem.

S dýní nikdy neuděláte chybu. A už vůbec ne v kombinaci s mandlemi. **Dýňovo-mandlové pyré**, připravené z dýně orestované na másle, zalité smetanou a rozmixované na pyré s mandlemi praženými zasucha, navíc skvěle sekunduje **jehněčí kotletě** v hlavní roli. Všechno pak doplňuje **mrkvička pečená v pomerančové omáčce** a třtinovém cukru.



dýňovo-mandlové
pyré



smetanová
omáčka



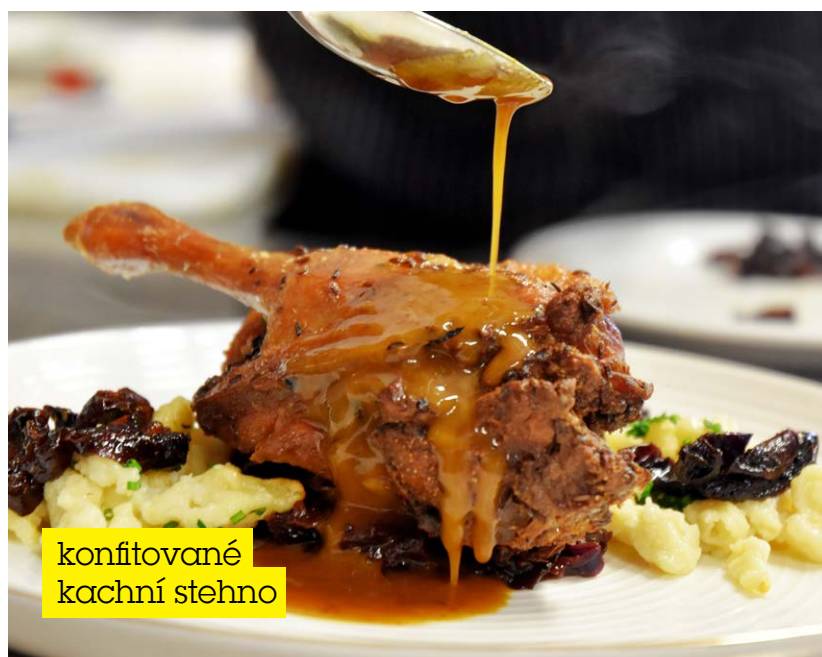
hovězí
rump steak



dýňový
cheesecake

Milovníci dobrého masa by si určitě měli dojít na **hovězí rump steak**. A nebyl by to šéfkuchař Michal Kalhous, kdyby jej nevyšperkoval k dokonalosti. V adventním menu si jej vychutnáte s bramborami granille, **opečeným tyrolským špekem** marinovaným v česneku, kmínu a sladké paprice a s **liškami restovanými na másle**. Základem celého pokrmu je pak **smetanová omáčka se šalotkou a rozmarýnem**.

Nepečený dýňový cheesecake, ve kterém zacítíte pravou vanilku, zázvor i muškátový oříšek, vás dostane sám o sobě svou jemností. Co je jeho pomyslnou třešničkou, je však omáčka z rebarbory vařená v cukrovém rozvaru s citronovou šťávou. ***Prostě dokonalá tečka za dokonalým menu.***



konfitované
kachní stehno



špecle
pečené na sádle



**** HOTEL
FORTNA
RESTAURANT

konfitované
kachní stehno

V adventním menu pak nemůže chybět ani **konfitované kachní stehno**. V chrudimské Fortně si ho vychutnáte **plněné žemlovou nádivkou s kaštany** spařenými v husím sádle. Ke kachýnce nemůže chybět **červené zelí restované na červené cibulce, pomerančové šťávě a krájených sušených švestkách**. K tomu všemu vás čekají špecle poctivě pečené na sádle.

*V. sladké
Vánoce*





130 g hladké mouky
200 g polohrubé mouky
120 g změkklého másla
250 ml kefiru
2 vejce
1 balíček prášku do pečiva
60 g třtinového cukru
50 g hroznů
rum
lžička vanilkového extraktu
špetka soli
máslo a mouka na vysypání formy
Na polevu:
150 g moučkového cukru
3 lžíce citronové šťávy

Hrozinky namočte nejlépe přes noc do rumu. Máslo utřete s cukrem do pěny, přidejte vejce a kefir a vyšlehejte. Přisypte mouku, prášek do pečiva, špetku soli, přidejte vanilkový extrakt a vypracujte těsto. To nalijte do vymazané a vysypané formy a pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi třičtvrtě hodiny. Hotovou bábovku nechte vychladnout a připravte polevu. Prosátý cukr vyšlehejte dohladka s citronovou šťávou. Polevu nalijte na bábovku a nechte ztuhnout.



Bábovka se sněhovou polevou

Chlebíček se zázvorem a ořechy

250 g hladké mouky
100 g třtinového cukru
130 g másla
3 vejce
balíček prášku do pečiva
balíček vanilkového cukru
50 g zázvoru
2 malá jablka
150 g nasekaných vlašských ořechů
3 lžíce rumu

Na ozdobení:
čokoládová poleva
mandarinky

Troubu předehřejte na 180 °C. Jablka oloupejte a nakrájejte na malé kostky, zázvor také oloupejte a nastrouhejte najemno. Oba cukry vyšlehejte s máslem do pěny, přidejte vejčka, mouku s práškem do pečiva, rum, vlašské ořechy, jablka a zázvor. Vše promíchejte tak, aby vzniklo hladké těsto. To přelijte do vymazané chlebové a pečte asi třičtvrtě hodiny. Po dopečení nechte chlebíček vychladnout. Čokoládovou polevu nechte rozpustit a chlebíček s ní ozdobte, na čokoládu pak navrstvěte měsíčky mandarinek.



se zázvorem
a ořechy



čokochlebík

Čokochlebík

180 g hladké mouky
40 g kvalitního kakaa
90 g třtinového cukru
50 g cukru krupice
120 g změkklého másla
180 ml podmáslí
2 vejce
lžíce jedlé sody
1 a ½ lžíce prášku do pečiva
lžíce vanilkového extraktu
špetka soli
100 g kvalitní čokolády

Na polevu:
150 g moučkového cukru
3 lžíce citronové šťávy

Troubu předehřejte na 180 °C. V míse smíchejte prosátou mouku, kakao, jedlou sodu, prášek do pečiva, sůl a oba druhy cukru. Máslo opatrně vyšlehejte s vejci a vanilkovým extraktem. Do mouky přilijte máslovou směs a podmáslí, vše pomocí stěrky vymíchejte v hladké těsto. Čokoládu nasekejte na kousky a vmíchejte do těsta. To nalijte do připravené formy (kulaté nebo obdélníkové) a pečte zhruba 45 minut. Po dopečení nechte vychladnout. Prosátý moučkový cukr vyšlehejte dohladka s citronovou šťávou. Polevu nalijte na chlebík a nechte ztuhnout. Čokochlebík můžete ozvláštnit zapíchnutými perníčky nebo jiným cukrovím.



meruňkové
tartaletky

Meruňkové tartaletky

*Těsto: 300 g hladké mouky, 130 g změkklého másla (+ na vymazání), 2 žloutky, 100 g moučkového cukru, balíček vanilkového cukru
Náplň: 150 g meruněk, 50 g kokosového mléka, ½ sáčku práškové želatiny, pomeranč*

Troubu předehřejte na 180 °C. Mouku, změkklé máslo, žloutky a cukry smíchejte a rukama vypracujte těsto, které nechte odpočinout v lednici. Formičky na tartaletky vymažte máslem a naplňte je těstem. Vložte do trouby a pečte asi 20 minut. Po dopečení je nechte vychladnout. Meruňky vypeckujte a nakrájejte na malé kousky, případně lehce promixujte. Vložte do hrnce, přilijte k nim mléko a nechte zahřát. Po zahřátí přisypte do ovoce želatinu. Směs nechte lehce vychladnout, následně nalijte do tartaletek. Pomeranč nakrájejte na velmi tenké plátky a položte je na meruňkovou směs. Tartaletky dejte ztuhnout do lednice.

linecké
cukroví



Linecké cukroví

210 g hladké mouky
140 g změkklého másla
70 g cukru
vanilkový cukr
2 žloutky
citronová kůra
džem dle chuti

Mouku prosejte a přidejte změkklé máslo, cukr, žloutky a citronovou kůru. Suroviny rukama smíchejte a vypracujte těsto. To zabalte do fólie a dejte do lednice odpočinout. Těsto pak rozválejte na asi 3 mm silnou placku, ze které vykrajovátky tvořte nejružnější tvary. Polovinu z nich nechte plných, u poloviny vykrojte kulatým (nebo jiným malým) vykrajovátkem střed. Linecké pečte v troubě předehřáté na 170 °C, dokud nebude růžové.

Po dopečení nechte cukroví vychladnout, nakonec jednotlivé kousky slepte džemem.

Vanilkové rohlíčky

330 g hladké mouky
160 g mletých vlašských ořechů
250 g změkklého másla
80 g moučkového cukru
2 žloutky
moučkový a vanilkový cukr na obalení

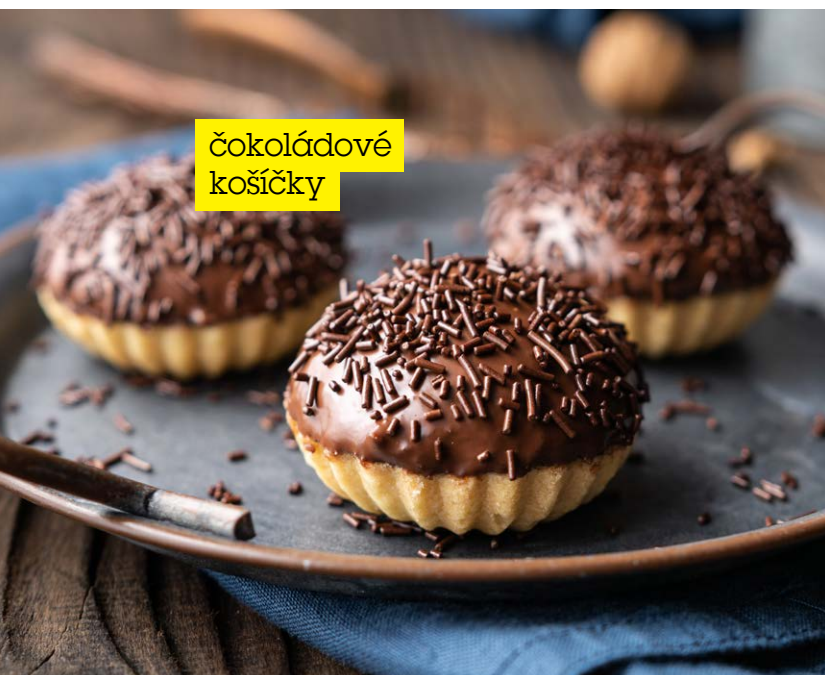
Suroviny smíchejte a rukama vypracujte těsto, které nechte odpočinout v lednici. Z těsta pak vyválejte několik válečků, ze kterých postupně ukrajujte malé kousky a tvarujte je do rohlíčků. Na plechu vyloženém pečicím papírem rohlíčky pečte při 180 °C asi 8 minut.

Ještě teplé je pak obalte ve směsi moučkového a vanilkového cukru.

vanilkové
rohlíčky



čokoládové
košíčky



Čokoládové košíčky

Těsto: 250 g polohrubé mouky, 100 g moučkového cukru, 150 g změkklého másla
Náplň: 40 g piškotů, 90 g másla, 100 g moučkového cukru, 70 g mletých vlašských ořechů, 2 vejce, čokoládová poleva, čokoládové zdobení

Prosátou mouku, moučkový cukr a změkklé máslo smíchejte a vypracujte hladké těsto, které dejte alespoň na půl hodiny do lednice. Mezitím si připravte náplň. Piškoty nadrté a smíchejte je s cukrem, namletými ořechy, máslem a vajíčky a vytvořte jednotlitou hmotu. Připravené těsto vtlačte do formiček na košíčky a dovnitř dejte vždy lžičku náplně (tak, aby vytvořila „kopeček“). Košíčky dejte péct do trouby předehřáté na 170 °C, dokud nezezlátnou. Po upečení je nechte vychladnout. Nakonec je polijte nebo namoňte do rozpuštěné čokoládové polevy a ozdobte.



jablka
s ořechy

Pečená jablka s ořechy

6 jablek
50 g nahrubo nasekaných vlašských ořechů
50 g nahrubo nasekaných liskových ořechů
40 g másla
4 lžíce medu
3 lžíce citronové šťávy
mletá skořice

Jablka omyjte, seřízněte vršek u stopky a vnitřek vydlabejte. Máslo roztáhněte na pánvi a vhoďte na ni ořechy, které lehce osmahněte. Ořechy stáhněte z plotny a přidejte mletou skořici, med a citronovou šťávu. Vše promíchejte a směs naplňte připravená jablka. Ta pak vložte do trouby a pečte na 170 °C asi 15–20 minut.

Nepečené kuličky v čokoládě

200 g kakaových sušenek
100 g strouhaného kokosu
80 g másla
100 g moučkového cukru
3 lžíce vody
3 lžíce rumu
čokoládová poleva
mandle na ozdobení

Sušenky rozdrtte nebo rozmixujte, přidejte k nim cukr a kokos. V malém hrnci ohřejte vodu, rum a máslo a vše přidejte do směsi a vytvořte jednotnou hmotu. Z ní pak tvořte menší kuličky, které nechte ztuhnout v lednici. Po ztuhnutí je obalte v rozpuštěné čokoládové polevě a ozdobte mandlí.



kuličky
v čokoládě



anglický
puďink

Anglický vánoční pudink

150 g hrozinek, 150 g sušených meruněk, 150 g sušených brusinek, 1 jablko, 2 vejce, 50 g kandované pomerančové kůry, 50 g vlašských ořechů, 30 g mandlí, 100 ml pomerančové šťávy, 100 ml citronové šťávy, 100 g hladké mouky, 50 g strouhané, 40 ml brandy, 240 ml černého piva, 100 g třtinového cukru, ½ lžičky prášku do pečiva, 100 g másla, mletá skořice, špetka muškátového oříšku

Sušené ovoce a kandovanou kůru pokrájejte na malé kousky (pokud je to potřeba), jablka oloupejte a nakrájejte na malé kostičky a vše smíchejte v misce. Přilijte pomerančovou a citronovou šťávu, brandy a pivo a nechte přes noc nasáknout. Mouku smíchejte se strouhankou, nasekanými vlašskými ořechy a mandlemi, skořicí a muškátovým oříškem. Cukr vyšlehejte se změkklým máslem a vejci. Do vaječné směsi přidejte mouku s ořechy, promíchejte, a nakonec přidejte do směsi s ovocem. Formu na pudink nebo kovovou misku vymažte máslem a na její dno vložte kolečko vystřižené z pečicího papíru. Těsto vlijte do misky a vršek přikryjte dalším kolečkem z pečicího papíru. Misku zadělejte víkem nebo dvojitým alobalem. Misku vložte do většího hrnce naplněného teplou vodou asi do tří čtvrtin velikosti misky. Hrncem zaklopte a nechte na mírném plameni lehce probublávat asi pět hodin. Poté pudink z formy vyjměte a nechte jej až do Vánoc odležet na chladném místě.

Vánoční cupcakes



Vánoční cupcakes

200 g hladké mouky, 100 ml mléka, 4 vejce, 100 ml oleje, 120 g cukru, lžička prášku do pečiva, lžička vanilkového extraktu

Krém: 150 g změkklého másla, 160 g moučkového cukru, lžička vanilkového extraktu, kapka modrého potravinářského barviva, cukrové zdobení

Vejce s cukrem vyšlehejte do pěny, přidejte olej, mléko a vanilkový extrakt a zašlehejte. Poté přidejte mouku s kypřicím práškem a vše dobře promíchejte. Těsto nalijte do košíčků na muffiny a pečte v troubě předehřáté na 160 °C zhruba půl hodiny. Změkklé máslo šlehejte s cukrem do jemné hmoty, poté přidejte vanilkový extrakt a barvivo a šlehejte, dokud nebude krém lesklý a tuhý. Krém naneste na zchladlé korpusy cukrářským sáčkem a ozdobte.



*žitědno večeřní
večeře*

Rybí polévka

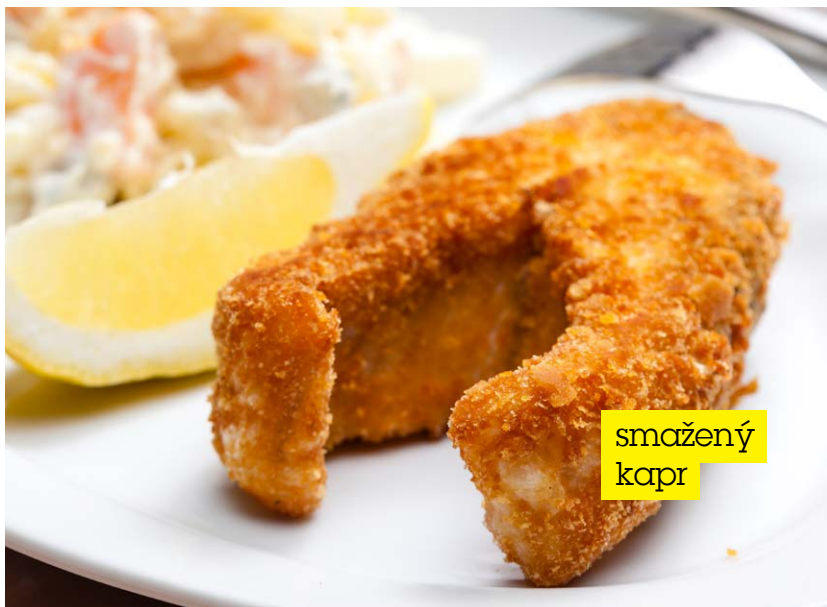
1 kapří hlava
200 g kapřího masa (od ocasu)
1 malá cibule
6 kuliček černého pepře
sůl
200 ml suchého bílého vína
60 g másla
1 velká mrkev
2 stonky řapíkatého celeru
6 hlaviček růžičkové kapusty
špetka muškátového květu
petrželka na ozdobu

Rybí hlavu omyjte, odstraňte žábry s očima a vložte do hrnce se studenou vodou. Cibuli oloupejte, rozpulte a s kuličkami pepře a vínem přidejte do hrnce. Vše přiveďte k varu, osolte a zvolna hodinu vařte. Asi 20 minut před koncem vaření přidejte očištěné rybí maso (vcelku). V dalším hrnci připravte z másla a mouky světlou jíšku. Zalijte ji zchladlým, přeceděným rybím vývarem, dobře rozmíchejte a nechte zvolna provářet. Mrkev, celer a růžičkovou kapustu očistěte, nakrájejte na kousky, přisypte do hrnce a uvařte doměkka. Rybí maso zbavte kostí a vložte do hotové polévky. Dochutěte solí a muškátovým květem.



rybí
polévka

bramborový
salát



smažený
kapr

Smažený kapr s domácím bramborovým salátem

Na salát:

1 kg brambor (varný typ A)
150 g mrkve
75 g celeru
75 g petržele
1 menší cibule
4 natvrdo uvařená vejce
150 g kyselých okurek
6 lžic majonézy
1 lžice plnotučné hořčice
sůl, pepř

Na kapra:

4 porce kapra o váze cca 200 g
(filety nebo podkovy)
5 lžic hladké mouky
2 vejce
250 g strouhanky
200 g sádla
sůl

Jednotlivé porce kapra osolte a postupně obalte v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance. Ve vyšší pánvi rozežehjte sádlo, ve kterém porce kapra z obou stran usmažte dozlatova.

Brambory uvařte ve slupce, nechte vychladnout a oloupejte. Mrkev, celer a petržel uvařte a nechte vychladnout. Cibuli nakrájejte nadrobno, kořenovou zeleninu na malé kostky, stejně jako kyselé okurky, a vše vložte do mísy. Přidejte majonézu, hořčici, nálev z okurek, sůl, pepř a promíchejte. Pak přidejte přes kolečko protlačené oloupané brambory a na kostičky nakrájená vařená vejce. Opatrně promíchejte a dochutěte. Hotový salát nechte vychladit a uležet.



pečený
losos

Pečený losos

4 filety z lososa
½ lžičky mleté uzené papriky
½ lžičky citronové kůry
mořská sůl
olivový olej
citron

Lososa osušte, v misce smíchejte lžící olivového oleje, mletou paprikou, sůl a citronovou kůrou a touto směsí lososa potřete a lehce vmasírujte do masa. Troubu předehřejte na 190 °C. Lososa položte kůží dolů a pečte, dokud není maso propečené (cca čtvrt hodiny až dvacet minut). Podávejte pokapané citronovou šťávou.

Polévka s lososem

450 g čerstvého lososa
220 ml mléka
120 ml smetany ke šlehání
1,5 l zeleninového nebo rybího vývaru
2 brambory
1 cibule
1 pórek
3 lžice mouky
2 lžice másla
čerstvě nasekaný kopr
sůl a čerstvě mletý pepř

Cibuli, pórek i brambory očistěte a nakrájejte nadrobno. V hrnci nechte rozehřát máslo, přidejte cibuli a pórek a restujte do změknutí. Poté přisypte mouku a ještě 2–3 minuty restujte. Pak přilijte vývar, přidejte brambory, osolte, opepřete a nechte na mírném plameni vařit asi 20 minut, dokud nebudou brambory měkké. Přidejte na kostky nakrájeného lososa a přilijte mléko a polévku 3–5 minut vařte. Nakonec vmíchejte kopr a smetanu a polévku nechte ještě chvíli prohřát.



lososová
polévka



smažená
vinná klobása

Smažená vinná klobása

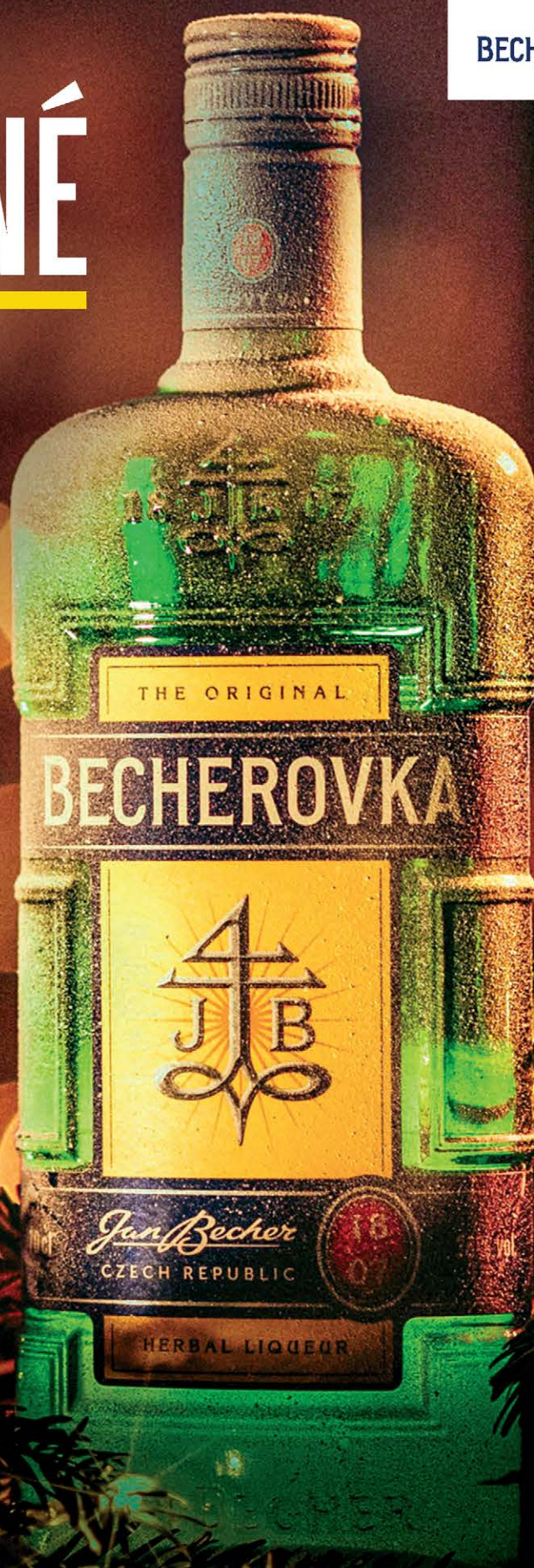
500 g vinné klobásy
4 lžice hladké mouky
olej

Vinnou klobásu stočte a lehce poprašte moukou nebo ji v mouce obalte. Na pánvi rozehřejte olej a klobásu z obou stran zvolna opékejte dozlatova. Podávejte s vařenými nebo pečenými bramborami.

SKVĚLE NAMÍCHANÉ VÁNOCE



BECHEROVKA®



Vánoční nápoje



Sugar Cookie Martini

90 ml vodky
120 ml irského krémového likéru
120 ml smetany (12%)
60 ml likéru Amaretto
šálek ledu
cukrová posypka
med nebo javorový sirup

Okraj skleničky namočte do medu nebo javorového sirupu, poté do cukrové posypky a dejte do lednice. Do šejkru dejte led, smetanu, likéry a vodu. Vše protřepejte a nalévejte do vychlazených ozdobených sklenic.



svařené
víno

Svařené víno

800 ml červeného vína, 60 g cukru, 5 ks hřebíčku, celá skořice, citronová a pomerančová kůra, 2 ks badyánu, plátky pomeranče, brusinky na ozdobení

Do hrnce vlijte víno, přidejte cukr, koření a pomerančovou a citronovou kůru. Vše pomalu zahřejte, ale nevařte. Svařené víno přecedte do sklenic a ozdobte pomerančem a brusinkami.

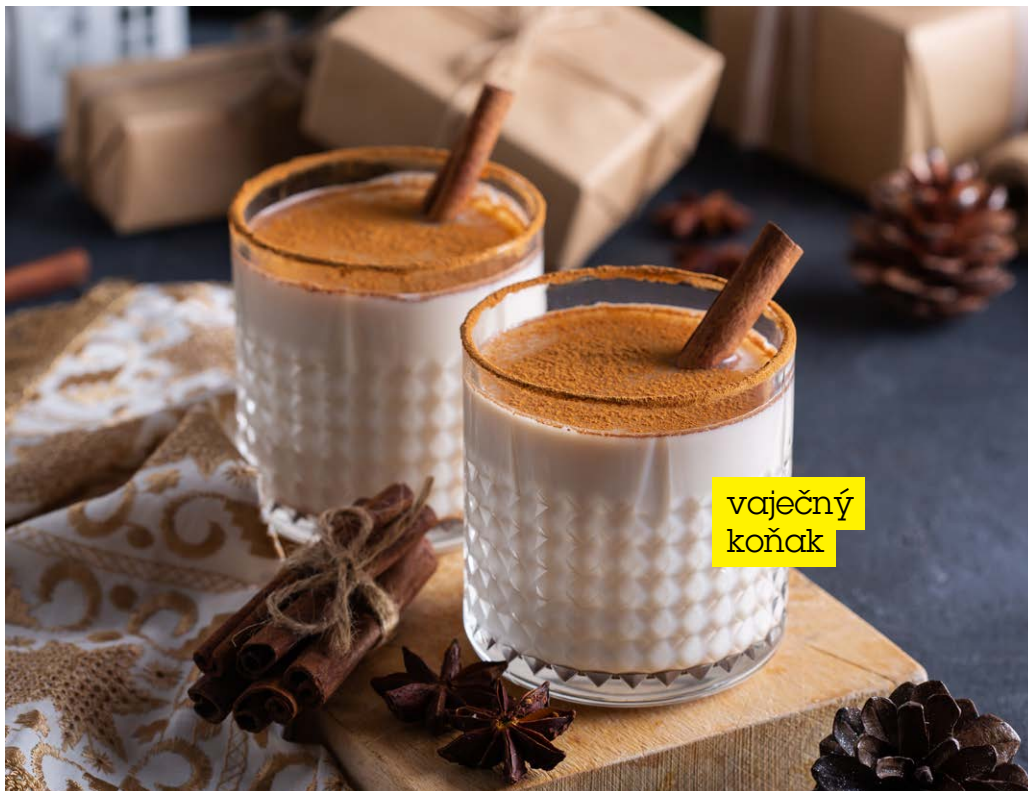


Bombardino
se šlehačkou

Bombardino se šlehačkou

160 ml vaječného koňaku, 80 ml rumu, 40 ml brandy, 400 ml mléka, 4 lžíce třtinového cukru, mletá skořice, šlehačka

Do hrnce nalijte vaječný koňak, brandy, rum, mléko a cukr. Vše zahřejte (ale nevařte). Nápoj nalijte do sklenic a ozdobte šlehačkou posypanou mletou skořicí.



vaječný
koňak

Vaječný koňak

*4 žloutky
200 ml smetany ke šlehání
½ plechovky neslazeného kondenzovaného mléka
100 g cukru
1 vanilkový lusk
200 ml rumu*

V hrnci zahřejte smetanu, kondenzované mléko a vanilku vyškrábnutou z lusku. Směs přiveďte pomalu k varu a poté stáhněte z plotny. Žloutky vyšlehejte s cukrem a přidejte k nim smetanu s kondenzovaným mlékem. V hrnci pak nechte vše znovu zahřát. Po sundání z plotny nechte směs vychladnout a až poté do ní přimíchejte rum. Vaječný koňak přelijte do čisté lahve a uchovávejte v lednici.

**NEALKO
NOVINKA**

**CHUŤ
OD MATTONI**

**UVAŘENO
V BUDVARU**



AQUILA®

Přirozená čistota z okolí Karlových Varů.

generální partner

maminka
R♥KU 2022

AQUILA
první voda

Neperlivá
kojenecká

KARLOVY VARY * CARLSBAD

AQUILA
aqualinea

pramenitá voda
jemně perlivá

KARLOVY VARY * CARLSBAD

AQUILA
aqualinea

pramenitá voda
perlivá

KARLOVY VARY * CARLSBAD



Z hlubinných
zdrojů



Kojenecká
kvalita



Pro každodenní
pitný režim



*Silvestrovské
občerstvení*





Šunkové rolky s vajíčkem

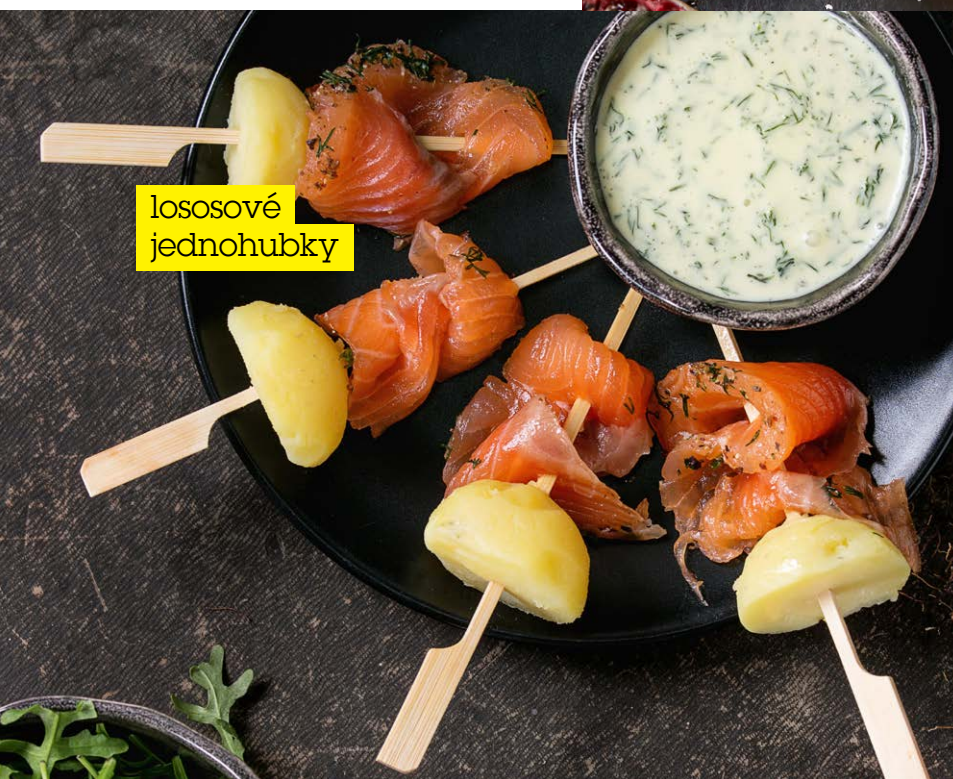
4 vejce
lžíce másla
čerstvě mletá sůl
čerstvě mletý pepř
pažitka
plátková šunka
cherry rajčata

Vajíčka rozklepněte do misky a vidličkou promíchejte. Na pánvi rozežhřejte máslo, poté na ni nalijte vaječnou směs. Tu pak od krajů ke středu promíchávejte, zhruba minutu. Vajíčka pak sundejte z plotny, osolte a opepřete a přidejte najemno nasekanou pažitku. Směs pak naneste na plátky šunky a zarolujte. Každou rolku propíchněte párátkem a ozdobte cherry rajčátkem.

Kanapky s lososem

1 bageta
150 g krémového sýru
100 g uzeného lososa
sušená rajčata
kapary
čerstvý polníček
olivový olej
strouhaný parmezán

Bagetu nakrájejte na plátky, které lehce z obou stran osmahněte na rozpálené pánvi s olejem. Plátky pak namažte krémovým sýrem a nazdobte na ně kousky uzeného lososa, sušených rajčat a kapary. Na každý plátek dejte polníček a posypte parmezánem.



Lososové jednohubky

10 baby brambor
200 g uzeného lososa
Dip:
1 kelímek jogurtu
1 kelímek zakysané smetany
čerstvý kopr
sůl

Baby brambory oloupejte a uvařte v osolené vroucí vodě. Hotové brambory sceďte a nechte vychladnout, poté je rozkrojte napůl. Poloviny brambor napíchejte na párátka, k nim přidejte plátky uzeného lososa. Nakonec připravte koprův dip. Jogurt a zakysanou smetanu smíchejte, přidejte sůl a nasekaný čerstvý kopr.

Pizzové trojúhelníky

balíček listového těsta
150 g šunky
150 g kvalitního plátkového sýru
2 lžíce nakládané kukuřice
pár oliv
kečup
vejce na potření
sezamová semínka

Troubu předehřejte na 180 °C. Listové těsto vyválejte do tenké placky, kterou potřete kečupem. Na těsto vyskládejte plátky šunky a sýru a posypejte kukuřicí. Olivy nakrájejte na kolečka a také je rozprostřete po placke. Těsto smotejte do rolády, vršek potřete rozšlehaným vajíčkem, posypte sezamovými semínky a zešikma roládu nakrájejte na trojúhelníky. Pečte v předehřáté troubě zhruba půl hodiny.



pizzové
trojúhelníky



zelný štrúdl

Zelný štrúdl

balíček listového těsta
500 g kysaného zelí
1 cibule
200 g slaniny nakrájené na plátky
60 g másla
2 feferonky
sůl a čerstvě mletý pepř
kmín, vejce, zakysaná smetana

Cibuli nakrájejte na plátky, slaninu na kostičky, feferonky na malé kousky. Na pánvi rozhřejte máslo, přidejte cibuli a orestujte, následně přisypte slaninu a feferonky, které také nechte orestovat. Nakonec přidejte zelí a vše promíchejte. Nechte vychladnout. Listové těsto vyválejte do placky. Troubu rozehřejte na 190 °C. Zelnou směs rovnoměrně rozprostřete na těsto a opepřete. Těsto pak zabalte do rolády, potřete rozšlehaným vajíčkem a dejte péct na 30–40 minut, dokud štrúdl nezezlátne. Po dopečení nechte lehce vychladnout a podávejte se zakysanou smetanou.

Mini pizzy

<i>Těsto:</i>	<i>Ochucení:</i>
<i>500 g hladké mouky</i>	<i>2 sýry camembert</i>
<i>21 g droždí</i>	<i>2 rajčata</i>
<i>30 ml oleje</i>	<i>sušená i čerstvá bazalka</i>
<i>lžíce cukru</i>	<i>sůl</i>
<i>špetka soli</i>	
<i>asi 300 ml vody</i>	

Do trochy vlažné vody rozdrobte droždí, přidejte cukr a nechte vzejít kvásek. Do prosáté mouky přidejte sůl, kvásek, olej, postupně přilévejte vodu a rukama zpracováváte těsto, které nechte vykynout. Těsto pak roztválejte a z placky vykrojte větší kolečka, která položte na plech s pečicím papírem a ještě nechte chvíli vykynout. Troubu rozehřejte na 200 °C. Na placky položte plátky camembertu a na něj plátek rajčete. Osolte, posypejte sušenou bazalkou a v rozehřáté troubě pečte dozlatova. Hotové pizzy ozdobte čerstvou bazalkou.



mini pizzy

Falešné párečky v rohlíku

1 balíček listového těsta, 10 nožiček párků, 10 plátků slaniny, vejíčko na potřeni, sůl, kmín

Troubu rozehřejte na 180 °C. Listové těsto rozválejte na vále a nakrájejte na 10 proužků, na které položte plátky slaniny. Každou nožičku pak zabalte do samostatného proužku těsta. Každý párek pak potřete rozšlehaným vejíčkem, posolte a posypte kmínem. Párky vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a pečte zhruba půl hodiny.

falešné párečky
v rohlíku

Slaninové stromečky

balíček listového těsta

150 g na plátky nakrájené slaniny (nebo šunky)

koření na pizzu

olivy

vajíčko na potřeni

Těsto vyválejte do placky a posypte kořením. Placku pak nakrájejte na asi dvoucentimetrové proužky. Na ty položte o něco užší proužky slaniny. Proužky poskládejte jako harmoniku (nahore užší) a napíchněte na špejli.

Stromečky vyskládejte na plech s pečicím papírem a potřete rozšlehaným vajíčkem. Pečte na 200 °C asi čtvrt hodiny.

Po dopečení napíchněte na vršek stromečku olivu a podávejte.

slaninové
stromečky



trojúhelníčky
se sýrem

Party trojúhelníčky se sýrem

Těsto:

600 g polohrubé mouky
400 ml mléka
42 g droždí
100 ml oleje
lžice cukru
špetka soli

Náplň:

30 g změkklého másla
200 g strouhaného sýru
dle chuti
špetka soli
vajíčko na potřetí
kmín

Ohřejte 200 ml mléka, rozdrobte do něj droždí, přisypte cukr a nechte vzejít kvásek. Do něj pak přidejte mouku, zbytek mléka a olej a zpracujte těsto, které nechte vykynout. Máslo, žloutky a sůl vyšlehejte do krému. Vykynuté těsto rozdělte na poloviny a z každé z nich vyválejte obdélníkovou placku. Na ně pak natřete změkklé máslo, posypte strouhaným sýrem a špetkou soli. Obě placky srolujte do závinů, které pak nakrájejte na trojúhelníky. Ty přeneste na plech vyložený pečicím papírem a nechte ještě chvíli kynout. Mezitím předehřejte troubu na 180 °C. Před vložením do trouby trojúhelníky potřete rozšlehaným vajíčkem a posypte trochou kmínu. Pečte zhruba 25 minut, dokud kousky nezezlátnou.



vajíčkové
košíčky

Vajíčkové košíčky

Košíčky:

330 g hladké mouky
130 g másla (+ na vymazání)
1 vejce
špetka soli
2 lžice vody
fazole na zatížení

Náplň:

6 vajec
100 g šunky
60 g strouh. parmezánu
jarní cibulka
sůl
čerstvě mletý pepř

Mouku prosejte a přidejte do ní sůl, změkklé máslo, vajíčko a vodu. Vše vypracujte do těsta, které zabalte do fólie a nechte v lednici odpočinout. Troubu rozehejte na 180 °C a máslem vymažte formy na tartaletky. Těsto rozválejte do placky a vyřízněte z něj kolečka, která vložte do forem. Na dno korpusu dejte kolečko pečicího papíru a zatížeť jej fazolemi. Korpusy pečte zhruba deset minut, dokud nezezlátnou. Poté z nich sundejte papír s fazolemi a pečte ještě dalších pět minut. Do každého košíčku pak nasypete na malé kostičky nakrájenou šunku, trochu strouhaného parmezánu a rozklepněte do nich vajíčko. Vřek ještě posypte parmezánem a nakrájenou zelenou částí jarní cibulky. Košíčky pak dejte péct zhruba na 15 minut, dokud bílky neztuhnou. Po vytažení z trouby osolte a opepřete.



cuketové
roládky

Cuketové roládky

1-2 cukety

150 g slaniny
krémový sýr
olivy
olivový olej
sůl a pepř

Cuketu opláchněte a nakrájejte na tenké plátky. Na plech vyložený pečicím papírem položte cuketové plátky, zakápněte olivovým olejem, osolte, opepřete a vložte do trouby předehřáté na 180 °C podle tloušťky plátků na zhruba 15–20 minut. Po dopečení na každý plátek naneste krémový sýr, plátek slaniny a položte olivu. Vše pak smotejte do malé roládky a propíchněte párátkem.



Mozzarellové třesničky s rajčetem

20 cherry rajčátek
20 mozarellových třesniček
čerstvá bazalka
bazalkové pesto
sůl

Na párátka napíchněte cherry rajče, lístek bazalky a mozarellovou třesničku, vše lehce posolte. Párátka dejte do samostatných skleniček nebo vyskládejte na talíř a zakápněte bazalkovým pestem.

Silvestrovské jednohubky

pár plátků celozrnného chleba
krémový sýr
2 vajíčka natvrdo
stroužek česneku
100 g suchého salámu
4 nakládané okurky
paprika
černé olivy
sůl

Krémový sýr smíchejte s prolisovaným stroužkem česneku, solí a na malé kousky nakrájenými vajíčky natvrdo a vytvořte tak vajíčkovou pomazánku. Tu namažte na menší čtverečky nakrájené z plátků celozrnného chleba. Na párátka pak postupně napichujte olivu, kousek papriky, kousek nakládané okurky, salám a namazaný plátek chleba. Fantazii se však meze nekladou a jakoukoli surovinu můžete nahradit tím, co máte rádi.



Chlebíky s tuňákovou pomazánkou

6 krajíců tmavého chleba
2 konzervy tuňáka
2 malé bílé jogurty
1 červená cibule
3 vejce natvrdo
2 lžíce majonézy
sůl
pepř
salátová okurka

Cibuli nakrájejte na velmi malé kousky. Vajíčka uvařená natvrdo ochlaďte, oloupejte a také nakrájejte najemno. Do misky dejte tuňáka, cibulku, vajíčka, majonézu a jogurty. Vše promíchejte, osolte a opepřete. Pomazánku naneste na krajíce překrojené napůl. Okurku nakrájejte podélně na tenké plátky a s pomocí párátka nazdobte na chleby.



Bruschetta se sušenou šunkou

1 bageta
olivový olej
100 g sušené šunky
cherry rajčata
třešnicková mozzarella
čerstvá bazalka
sůl a pepř

Bagetu nakrájejte na silnější plátky. Na pánvi rozehejte olej a plátky baget na něm z obou stran osmahněte. Na bagetky naaranžujte sušenou šunku, poloviny cherry rajčatek, mozzarellu a lístky čerstvé bazalky. Bruschetty osolte a opepřete.

Krevetové jednohubky

vyloupané krevety
olej
stroužek česneku
pár plátků celozrnného chleba
krémový sýr
černé olivy

Na pánvi rozehejte olej a přidejte nejmenší nasekaný česnek, který lehce zarestujte. Poté přidejte krevety, osolte je a opepřete. Restujte asi tři minuty, dokud nezrůžoví. Hotové krevety dejte stranou. Plátky chleba nakrájejte na kostičky, namažte je krémovým sýrem a napíchněte na párátka. Na něj pak přidejte také olivu a krevetu.



Špenátová roláda s lososem

3 větší vejce
180 g čerstvého špenátu
sůl
200 g uzeného lososa
300 g smetanového sýru
lžíce citronové šťávy

Čerstvý špenát propláchněte a nasekejte na malé kousky. Žloutky oddělte od bílků. Ke špenátu přidejte žloutky a vše rozmixujte. Z bílků vyšlehejte sníh a vmíchejte jej do špenátu. Na plech vyložený pečicím papírem natřete špenátovou směs a dejte do trouby předehřáté na 180 °C péct na zhruba deset minut. Po dopečení nechte špenátovou placku vychladnout. Poté ji sundejte z pečicího papíru, povrch natřete smetanovým sýrem, rozložte plátky lososa a pokapejte citronovou šťávou. Roládu smotejte, zabalte do potravinové fólie a dejte do lednice odpočinout. Před podáváním ji nakrájejte na kolečka.

OCHUTNEJTE NAŠE PEČIVO



“Vzhledem ke kvalitním surovinám, vlastnímu žitnému a pšeničnému kvasu a správnému pracovnímu postupu, mají naše výrobky dlouhou trvanlivost a specifickou chuť.”



NA PŮVODU ZÁLEŽÍ
SKVĚLÉ UZENINY
OD ŘEZNÍKŮ Z KOSTELCE
VYROBENY VÝHRADNĚ
Z ČESKÉHO MASA

Řezníci z Kostelce



GARANCE PŮVODU MASA
NAČTĚTE QR KÓD
A ZJISTĚTE VÍCE



INSPIRUJTE SE

**ŠUNKA NEJVVYŠŠÍ
— JAKOSTI —**
NA BRAMBORÁČKU
S KYSANÝM ZELÝM

RECEPTY NAJDETE NA
WWW.CHLEBICKOVANI.CZ

Co budete potřebovat

Kosteckou šunku nejvyšší jakosti, brambory 1 kg, vejce 1 ks, hladkou mouku, sůl, pepř, kmín, majoránku

Postup

Brambory oškrábeme a nastroháme nahrubo. Přidáme 1 vejce (na 1 kg brambor), 5 lžic hladké mouky, sůl, pepř, drcený kmín, majoránku a vše promícháme. Z této směsi vytvoříme malé bramboráčky, které osmažíme na oleji z obou stran do zlatova. Hotové bramboráčky položíme na ubrousek a necháme vsáknout přebytečnou mastnotu. Poté na ně dáme kysané zelí, Kosteckou šunku nejvyšší jakosti a podáváme.

Tip:

Pokud se vám bude zdát zelí moc kyselé, můžete ho propláchnout ve vodě.

OSLAVTE SILVESTRA NAPLNO!

6 TIPŮ NA JEDNODUCHÉ KOKTEJLY



BEEFEATER & TONIC

Beefeater dry
Schweppes tonic
citron



PINK & TONIC

Beefeater Pink
Schweppes pink tonic
jahody



ABSOLUT & JUICE

Absolut Vodka
pomerančový džus
plátek pomeranče



CUBA LIBRE

Havana 3YO
cola
limeta



JAMESON GINGER

Jameson
Schweppes Ginger Ale
limeta



MALIBU PINEAPPLE

Malibu
ananasový džus
plátek ananasu



VÁM DÁVÁ KŘÍÍÍDLA.

TUTO ZIMU S PŘÍCHUTÍ FÍKU A JABLKA.

