Prima FRESH

Cena 49 Kč 2,29 €

MILUJEME DOBRÉ JÍDLO / PRIMA-FRESH.CZ

75+ RECEPTŮ

24x sváteční menu

Vánoce s příběhem

ISSN 2336-4874

OBJEVUJEME RAKOUSKO-UHERSKOU KUCHYNI ▮ RYBY NA SLAVNOSTNÍ TABULI
NOVÉ DRUHY CUKROVÍ DO SBÍRKY ▮ ORIGINÁLNÍ VAŘENÍ S KONZERVAMI

TEĎ VAŘÍ: YOTAM OTTOLENGHI • NEPLECHA NA PLECHU • MIRKA VAN GILS SLAVÍKOVÁ

Prima FRESH
ZIMA 2021

VESELÉ VÁNOCE

DEJTE SVÝM VÁNOCŮM NETRADIČNÍ PODOBU A CHUŤ

Vše pro vaše sváteční chvíle

KAKI

Vynikající chuťovka, fantasticky rozvoní ale i omáčky či sladké pokrmy.

PHYSALIS

Netradiční ovoce, které můžete po oloupání suchých listů rovnou jíst, i s drobnými semínky uvnitř.

V obchodech Tesco najdete přes 50 druhů exotického ovoce a citrusů

JACKFRUIT

Dobře chutná čerstvé i vařené. Je velmi oblíbené ve vegetariánské kuchyni jako náhražka masa.

Více inspirace najdete na www.itesco.cz

Produkty jsou dostupné ve vybraných obchodech Tesco.

TESCO

Milé čtenářky, milí čtenáři,

občas přemýšlím nad tím, jaké máme vlastně štěstí, že žijeme v mírném pásmu a užíváme si střídání ročních období bez extrémních výkyvů. Když je léto, je to léto, které se dá vydržet, jaro je příjemné a svěží, podzim je barevný, někdy krásný, někdy trochu nepříjemný, a zima? Zima umí být chladná, ale také pohádková. V našich představách vede poetická „ladovská" se závějemi bílého sněhu a růžovými tvářemi od mrazu. A přesně takové je i toto vánoční číslo. Vyvolává milé emoce, představy společně strávených chvil s rodinou doma nebo s přáteli na horské chalupě.
Nadcházející období, které zahrnuje advent s vánočními svátky a oslavami Nového roku, si žádá spoustu nové inspirace. I když se málokdo odváží experimentovat na Štědrý večer, naskytne se spousta příležitostí, jak vyzkoušet něco nového. Máme pro vás zajímavé druhy cukroví, tipy na jedlé dárky, ale i nové způsoby, jak mít na svátečním stole rybu v netradičním pojetí.
Na našich kulinárních toulkách jsme se ponořili do tajů rakousko-uherské kuchyně. A prozkoumali jsme také horské speciality z Alp. O své zážitky z různých koutů světa se s námi podělili i Markéta s Františkem z blogu Neplecha na plechu.
Dalšími hosty v tomto čísle jsou Mirka van Gils Slavíková a její famózní sladké recepty na každý den. A máme radost, že vám můžeme ukázat pár receptů z nové kuchařky Chuť od Yotama Ottolenghiho, který zkrátka ví, jak připravit zeleninu sexy. A protože víme, jak náročné může předvánoční období být, vymysleli jsem pro vás opravdu originální recepty, v kterých využijete konzervované potraviny, které na svou chvíli čekají ve spíži.
Věříme, že s více než 75 novými recepty si tuto zimu ještě více užijete.
Přeji vám nádherný čas adventní i sváteční!

Vaše Klára Michalová

FOTO SHUTTERSTOCK • FOTO NA TITULNÍ STRANĚ MAREK KUČERA

OBSAH

Víc než 75 receptů, víc než důvodů, proč milovat jídlo!

Sváteční sezona

KOUZELNÝ ADVENT

10
Cukroví – obohaťte si receptář!
26
Rybí hody nejen s kaprem
48
Dárky z lásky k jídlu, dárky nejlepší
52
Krásné, sladké, téměř zapomenuté recepty...
88
Oblíbené roládky z listového těsta jsme inovovali!
98
Domácí Bailey´s nic nepřekoná.

Doma v kuchyni

VYCHUTNEJTE SI POCTIVÁ JÍDLA

18
Emma a šéfkuchaři, to je hit
40
Carpaccio, pozdrav z Benátek
42
Úžasná alpská kuchyně
68
C. a k. gastronomie stále vládne!
82
Božské lahůdky – z konzerv

Teď vaří chef

INSPIRACE OD PROFÍKŮ

32
Yotam Ottolenghi, král bezmasé kuchyně
60
Cesta kolem světa s Neplechou na plechu
90
Famózní Mirka van Gils Slavíková

Servis

TIPY, TRIKY, INFORMACE

24
Čerstvé zprávy z trhu
58
Kde koupíte ty nejlepší gurmánské dárky a jaké
78
Výběr těch nejsladších cukráren na Dáme jídlo
96
Inspirativní čtení nejen o vaření

Vyhrajte na rok

3×

ŠKODA KAROQ

od Klokočky

KLOKOČKA AUTOSALON

50 tisíc
dalších cen

Každý týden vylosujeme další cenu v hodnotě až 10 000 Kč.

Nakupujte kvalitu s chutí a vyhrajte **ŠKODA KAROQ** na rok a tisíce dalších cen týden co týden.
Vystřihujte loga kvality z potravin, nalepujte a posílejte.

Zobrazení výhry je pouze ilustrativní. Změna pravidel vyhrazena.

KLASA · PRODUKT EKOLOGICKÉHO ZEMĚDĚLSTVÍ · Regionální potravina · CHRÁNĚNÉ OZNAČENÍ PŮVODU · CHRÁNĚNÉ ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ · ZARUČENÝ TRADIČNÍ SPECIALITA

Herní karty ke stažení
a více na **akademiekvality.cz**

Index receptů

Předkrmy, chuťovky, malá jídla

21 Dýňová bábovka se sýrem
26 Uzený losos s okurkovým salátem
32 Cibule s máslem ochuceným miso pastou
35 Zapékané brambory s limetou a kokosem
36 Kaše z bílých fazolí s česnekovým aioli
37 Lilky vařené v páře se salsou z opálených chilli papriček
40 Carpaccio
43 Pikantní pomazánka Liptauer
49 Barbecue omáčka
49 Kořeněné ořechy
62 Grissini
63 Koláč cholera
64 Ninjin Shirishiri
67 Nachos zapečené s mletým masem a čedarem
75 Bramboráčky se zelím
86 Tuňákový quiche s korpusem ze zbylé uvařené rýže
88 Lososové roládky s mákem
89 Vepřo knedlo zelo roládky
89 Česko-čínské placičky
89 Krémově pikantní roládky

Polévky

8 Čočková bramboračka se sušenými houbami
20 Lososová polévka s kukuřicí
28 Krémová rybí polévka
44 Polévka se sýrovými knedlíčky
83 Ribollita – toskánský zeleninový kotlík s fazolemi a chlebem

Hlavní jídla

18 Šafránové rizoto
19 Kuřecí špízy satay s arašídovým dipem
23 Kuře na paprice s pečenými paprikami a zakysanou smetanou
27 Pstruh na ryzlinku
29 Luxusní losos v těstě
30 Pošírovaný kapr s kořenovou zeleninou
31 Restovaný halibut s čočkovým salátem
33 Květák pečený s chilli máslem
34 Plátky celeru s omáčkou Café de Paris
38 Vejce s bramborami a pastou kočchudžang
45 Fondue
47 Sofiin guláš se špekovými knedlíky
61 Picado
72 Pečená obalovaná kuřata
73 Lišky na smetaně se špekovým knedlíkem
76 Tafelspitz
82 Vietnamské kuřecí curry
84 Pečené vepřové kuličky s oreganem v rajčatové omáčce
85 Kořeněný pečený květák s cizrnou, špenátem a česnekovým jogurtem

Sladké, nápoje

10 Marcipánové koláčky
11 Skořicové hvězdičky
12 Placičky v kakau
13 Knoflíky s nugátem
14 Máslové sušenky
15 Ořechové trojhránky
22 Lívanečky s banánem, jogurtem a granolou
42 Povidlové buchty
46 Savojský dort
48 Rumové karamelky
48 Meruňkovo-marcipánové bochánky s rumem
50 Berlínský chlebíček
50 Čokoládovo-mandlový krém
51 Extra čokoládová bábovka s polevou
52 Rumové měsíčky
53 Litý perník z jedné mísy
54 Kokosoví ježci
55 Foukané ořechové rohlíčky
56 Vínové koláčky
57 Švestkové taštičky se strouhankou
60 Marcipán
66 Voňavé zimní smoothie
70 Linecký koláč
71 Sacherův dort
74 Císařský trhanec
80 Kremrole z Myšáka
88 Jablečné roládky
90 Biskupský chlebíček
91 Churros
92 Čokoládový palačinkový dort
93 Čokoládový tart s krvavými pomeranči
94 Rum baba
98 Domácí Bailey´s

„CÍTÍM VÁNOCE VE VZDUCHU“

Značka dm

EXPRESNÍ VYZVEDNUTÍ
dm.cz/expres

Nakupte a zaplaťte online a již za 3 hodiny si svůj nákup vyzvedněte ve své oblíbené prodejně dm.

dmBio
bio datle
200 g
59,90 Kč
29,95 Kč za 100 g
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 27.02.2018 59,90 Kč

dmBio
bio kypřicí prášek do pečiva
4 x 17 g
24,90 Kč
3,66 Kč za 10 g
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 01.07.2021 24,90 Kč

dmBio
bio kokosová mouka
300 g
59,90 Kč
19,97 Kč za 100 g
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 22.03.2021 59,90 Kč

dmBio
bio Naturland mletá skořice
50 g
49,90 Kč
9,98 Kč za 10 g
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 20.04.2020 49,90 Kč

dmBio
bio mandle
200 g
99 Kč
49,50 Kč za 100 g
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 08.04.2020 99 Kč

dmBio
bio špaldová mouka typ 630
1 kg
59,90 Kč
5,99 Kč za 100 g
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 06.10.2020 59,90 Kč

www.dm.cz
www.facebook.com/dm.cesko
instagram.com/dm_cesko

dm
ZDE JSEM ČLOVĚKEM
ZDE NAKUPUJI

Pod pokličkou

Vánoce se nezadržitelně blíží a my jsme na ně připraveni. Nejen v tomto čísle, ale také na webu prima-fresh.cz, kde najdete velkou dávku inspirace – recepty na cukroví, vánočku, tradiční štědrovečerní pokrmy, jedlé dárky i silvestrovské pohoštění. Také pro vás chystáme spoustu překvapení, během adventu sledujte náš Instagram @primafresh, najdete tam adventní soutěže o krásné a hodnotné ceny!
Vaše recepty, nápady a postřehy čekáme na e-mailu: fresh@iprima.cz.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

Při listování časopisem často narazíte na toto razítko s QR kódem. Pokud se tak stane, znamená to, že daný materiál má přesah na našem webu **prima-fresh.cz**. Najdete tam více receptů k tématu nebo od určitého autora. Objevíte tam i více fotek k receptu nebo podrobnější informace.

podle @sklarouvkuchyni

ČOČKOVÁ BRAMBORAČKA SE SUŠENÝMI HOUBAMI

Nemůžete se rozhodnout mezi čočkovou polévkou a bramboračkou? Jednoduše to spojte dohromady. Chuťově to funguje překvapivě skvěle a výsledkem je výživná polévka bez zahuštění moukou. Je ideální jako lehká večeře jen s dobrým čerstvým chlebem.

6 PORCÍ
PŘÍPRAVA: DO 30 MINUT

- 1 velká hrst sušených hub
- 1 lžíce přepuštěného másla
- 1 velká cibule | 2 mrkve
- 1 řapík celeru
- 3 stroužky česneku
- 1 lžička drceného kmínu
- 4 bobkové listy
- 1,7 l vody nebo zeleninového vývaru
- 4 brambory
- 1 plná hrst červené čočky
- 200 g drobnozrnné čočky (Puy nebo horská)
- 1 lžička sušené saturejky
- 8 kedlubnových listů
- 1 lžička sušené majoránky
- sůl a čerstvě namletý pepř

1 Sušené houby dejte do misky a zalijte je 200 ml vroucí vody. Nechte 10 minut odstát.

2 Mezitím v hrnci rozehřejte přepuštěné máslo a orestujte na něm dosklovita cibuli nakrájenou na kostičky. Přidejte mrkve na půlkolečka a řapíkatý celer na kostičky. Zarestujte asi 2 minuty. Poté přihoďte nasekaný česnek a ještě krátce zarestujte společně s drceným kmínem a bobkovými listy.

3 Zalijte 1,5 litrem vroucí vody a do hrnce přidejte sušené houby i s nálevem a na kostky nakrájené oloupané brambory. Přisypte červenou i drobnozrnnou čočku, osolte, opepřete a dochuťte saturejkou. Vařte 15 minut.

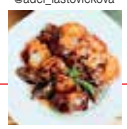
4 Pak přihoďte nakrájené kedlubnové listy zbavené stonků a vařte dalších 5–7 minut.

5 Nakonec polévku dochuťte promnutou majoránkou a nasekaným libečkem.

SLEDUJTE NÁS NA FACEBOOKU A INSTAGRAMU!
facebook.com/PrimaFresh.cz & instagram.com/primafresh

@_recipes_by_kate_

@adel_lastovickova



@rada_beham

VÁNOCE S @PRIMAFRESH NA INSTAGRAMU
Připojte se do naší galerie na Instagramu! Uvařili jste si něco podle našeho časopisu, kuchařky nebo webu? Podělte se o to s ostatními! Stačí přidat oficiální hashtag #primafresh. Tři nejlepší fotky uveřejníme v příštím čísle!

PRIMA FRESH

VYDÁVÁ
FTV Prima, spol. s r. o.
Vinohradská 3217/167, Praha 10 – Strašnice
IČ: 48115908
Společnost je zapsaná v obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl C, vložka 16778
POWERED by SOLOTIONS
PUBLISHER
Aleš Pýcha
ADRESA REDAKCE
Vinohradská 3217/167, Praha 10 – Strašnice
REDAKCE
Klára Michalová (klara.michalova@iprima.cz), Jitka Rákosníková, Kristina Zábrodská, Milan Matoušek, Karolina Voňková
POSTPRODUKCE
Sevenart, s. r. o.

SPOLUPRACOVNÍCI REDAKCE
Alena Hrbková, Marek Kučera, Klára Zíková, Petra Frýdlová
MARKETING
Aleš Pýcha, Petra Hanzelková (petra.hanzelkova@iprima.cz)
INZERCE
Věra Dudová (vera.dudova@solootions.cz, 774 999 439)
MEDIA CLUB, s. r. o., Vinohradská 3217/167, Praha 10 – Strašnice
DISTRIBUCE
Petra Hanzelková
DISTRIBUCI PRO ČR ZAJIŠŤUJE:
PNS a. s., Paceřická 1/2773, 193 00 Praha 9 – Horní Počernice

DISTRIBUCI PRO SLOVENSKO ZAJIŠŤUJE:
Mediaprint-Kapa Pressegrosso, a. s., Stará Vajnorská 9, 831 04 Bratislava, www.mediakapa.sk
TISK
TRIANGL, a.s., Beranových 65, 199 02 Praha 9
PŘEDPLATNÉ
Objednávky předplatného pro ČR zajišťuje: SEND předplatné, spol. s r. o., Ve Žlíbku 1800/77, 193 00 Praha 9, tel.: 225 985 225, 777 333 370, primafresh@send.cz, www.send.cz
Objednávky předplatného pro Slovensko zajišťuje: Mediaprint-Kapa Pressegrosso, a. s., Stará Vajnorská 9, P. O. BOX 183, 830 00 Bratislava, tel: 02/498 935 66, 02/498 93 563, 0800 188 826, objednavky@ipredplatne.sk, www.ipredplatne.sk
Časopis vychází čtvrtletně, povoleno MK ČR E 21791
ISSN 2336-4874
Přetisk a jakékoliv šíření povoleno pouze se souhlasem vydavatele.

GREŠÍK VALDEMAR

VANILKOVÉ ROHLÍČKY

150 g celozrnné špaldové mouky jemně mleté
20 g kokosového cukru rozdrceného na moučku
100 g změklého másla
50 g vlašských ořechů jemně mletých
1 vejce
Čerstvá vanilka z lusku Grešík, asi na špičku nože
5 kapek **vanilkového extraktu Grešík**
Na obalení: kokosový cukr rozdrcený na moučku a čerstvá vanilka

Všechny ingredience rukama vmíchejte do měkkého másla. Zpracované těsto nechte 24 hodin ve fólii odležet v lednici, poté odkrojte vždy jen kousek, abyste neměli stejný kus těsta v ruce příliš dlouho, drobilo by se vám. Z ukrojené části zpracujte krátce těsto v ruce, tvarujte stejně velké rohlíčky a přemístěte je na plech. Během pečení rohlíčků si nachystejte moučku z kokosového cukru a vanilky z čerstvého lusku do mísy, ve které budete rohlíčky později obalovat. Pokud budete obalovat rohlíčky dokud jsou vroucí, nachytají na sebe více cukru. Z výše uvedeného množství budete mít při menší velikosti rohlíčků cca 4 cm na délku asi 57 rohlíčků.

Recept připravila, zhotovila a nafotila výživová poradkyně Štěpánka Čápová – Mámin kastrůlek www.stepankacapova.cz

VANILKU objednávejte v našem e-shopu WWW.GRESIK.CZ

Sladké a veselé

CUKROVÍ NA VÁNOČNÍ STŮL

KDO SE TĚŠÍ NA JEŽÍŠKA A KDO NA CUKROVÍ PO ŠTĚDROVEČERNÍ HOSTINĚ? POKUD CHYSTÁTE SVÉ OSVĚDČENÉ DRUHY UŽ OD ZAČÁTKU ADVENTU, TYHLE MŮŽETE PŘIDAT NA ZÁVĚR. A POKUD SE K PEČENÍ NEDOSTANETE DŘÍV NEŽ POSLEDNÍ ADVENTNÍ VÍKEND, SNADNO VYKOUZLÍTE ŠEST DRUHŮ.

Marcipánové koláčky

Koláčky se za první republiky nazývaly máslové sušenky, těmto dodává ušlechtilosti marcipán.

ASI 40 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 45 MINUT + ODLEŽENÍ 1 HODINA

| 165 g moučkového cukru | 350 g změklého másla | 100 g marcipánu | 500 g hladké mouky | špetka soli | 1 sáček vanilkového cukru

1 Moučkový cukr prosejte do mísy, rozkrájejte na něj máslo, nastrouhejte marcipán, prosejte mouku, přidejte sůl a vanilkový cukr a dobře propracujte, až vznikne hladké těsto. Vytvořte z něj váleček o průměru cca 4 cm, zabalte do potravinářské fólie a uložte asi na 1 hodinu do chladu.

2 Troubu předehřejte na 200 °C, plechy vyložte pečicím papírem. Z válečku těsta krájejte 3cm plátky a klaďte je na plech. Pečte asi 12 minut.

PŘIPRAVILA JITKA RÁKOSNÍKOVÁ • FOTO L. A. CREATIVE FOOD • FOODSTYLING KLÁRA ŽÍKOVÁ

Skořicové hvězdičky

Známé cukroví v bezlepkové verzi. S těstem se díky mandlím, marcipánu a bílku dobře pracuje, slavnostní dojem umocní bílá cukrová poleva. V chuti vás překvapí křupavé mandle.

ASI 35 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

| 1 bílek | špetka soli | 250 g jemného krupicového cukru
| 150 g mletých neloupaných mandlí | 100 g nasekaných neloupaných mandlí
| 125 g marcipánu | 1 lžička mleté skořice | moučkový cukr na vyvalování

POLEVA

| 1 bílek | 185 g moučkového cukru

1 Z bílku a soli vyšlehejte tuhý sníh. Postupně k němu zašlehávejte krupicový cukr.

2 V misce prohněťte mleté i nasekané mandle, marcipán a skořici a ke směsi zapracujte sníh. Ušlehejte také bílek na polevu a postupně k němu zašlehejte moučkový cukr.

3 Pracovní plochu poprašte moučkovým cukrem a rozválejte na ní těsto do výšky asi 6 až 8 mm. Potřete ho polevou. Troubu předehřejte na 170 °C. Z těsta vykrajujte hvězdičky, skládejte je na plech vyložený pečicím papírem a pečte zhruba 12 minut, až hvězdičky zpevní.

Placičky v kakau

Další druh, který s vámi zvládnou upéct i děti. Sušenky stejně milují nejvíc a tyhle získají elegantní vzhled hodný slavnostního stolu obalením v kakau.

ASI 35 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 40 MINUT + ODLEŽENÍ 2–3 HODINY

- 250 g hladké mouky
- 200 g studeného másla nakrájeného nadrobno
- 125 g lískových ořechů (polovinu nasekejte nahrubo, polovinu umelte)
- 80 g krupicového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 vejce
- špetka soli
- asi 3 lžíce kakaa holandského typu na obalení

1 Ze všech přísad kromě kakaa vypracujte hladké těsto. Vytvarujte z něj válečky o průměru asi 3 cm, vyválejte je v kakau, zabalte je do potravinářské fólie a uložte nejméně na 2 až 3 hodiny do chladu.

2 Troubu předehřejte na 175 °C, z válečků krájejte asi 5 až 8 mm široké plátky a klaďte je na plechy vyložené pečicím papírem. Pečte je jen asi 10 minut, aby zůstaly světlé.

prima tip

Cukroví jednoduše obměníte tak, že vezmete půlku těsta a přimícháte do něj 2 lžíce kakaa holandského typu. Připravený váleček pak vyválejte v moučkovém cukru, a dále postupujte podle receptu.

Knoflíky s nugátem

Novodobá variace na tradiční cukroví Masarykovy knoflíky je plněná nugátem, což ocení všichni milovníci čokolády.

ASI 35 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA + ODLEŽENÍ

- 170 g hladké mouky
- 100 g mletých vlašských ořechů
- 100 g krupicového cukru
- 100 g nastrouhaného másla
- nastrouhaná kůra z ½ chemicky neošetřeného citronu

DOKONČENÍ

- 150 g oříškového nugátu
- 50 g tmavé hotové polevy
- asi 35 půlek vlašských ořechů na ozdobu

1 Rychle zpracujte všechny přísady na těsto a vytvarujte ho jako váleček o průměru 4 cm. Zabalte ho do potravinářské fólie a uložte na 30 minut do chladu.

2 Troubu předehřejte na 180 °C. Váleček nakrájejte na cca 4mm plátky, rozložte je na plech vyložený pečicím papírem a pečte asi 10 až 12 minut. Vyndejte a nechte trochu vychladnout.

3 Nugát nakrájejte na kousky a rozehřejte ve vodní lázni dohladka, polevu také nechte rozehřát. Placičky spojujte nugátem, navrch kápněte polevu a do ní posaďte ořech.

Máslové sušenky

Nejklasičtější sušenky, které se nikdy nepřejí. Tyto ozvláštňují mleté mandle, ale můžete je nahradit i mletými ořechy a dochutit pomerančovou šťávou a strouhanou kůrou.

20 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA + ODLEŽENÍ

- 120 g studeného másla
- 250 g hladké mouky
- 75 g krupicového cukru bílého
- 75 g krupicového cukru hnědého
- 25 g mletých mandlí
- 1 sáček vanilkového cukru
- 1 vejce
- 1 lžička mleté skořice
- na špičku nože mletého hřebíčku
- na špičku nože mletého kardamomu
- na špičku nože mletého koriandru
- špetka soli

1 Den předem nakrájejte máslo na kostičky a rychle vypracujte ze všech přísad těsto. Zabalte ho do potravinářské fólie a nechte přes noc odležet v ledničce.

2 Druhý den polovinu těsta znovu propracujte. Troubu předehřejte na 180 °C. Těsto rozválejte a vykrajujte nebo formičkami vypichujte libovolné tvary. Pečte 10 až 12 minut. Stejně naložte s druhou polovinou těsta, které ponechte mezitím v chladu.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

Ořechové trojhránky

Vláčné cukroví plné ořechů překvapí komplexní chutí, třífázová příprava se tak rozhodně vyplatí. Pohrajte si se zdobením čokoládovou polevou.

ASI 30 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU
+ ODLEŽENÍ A CHLADNUTÍ

- 125 g krupicového cukru
- 250 g studeného másla
- 375 g hladké mouky
- špetka soli

NÁPLŇ

- 150 g másla
- 150 g krupicového cukru
- 150 g mletých lískových ořechů
- 150 g nasekaných lískových ořechů

DOKONČENÍ

- 150 g meruňkové zavařeniny
- 100 g hotové čokoládové polevy

1 Do cukru nastrouhejte máslo, prosejte mouku, osolte a vypracujte rychle těsto. Zabalte ho do potravinářské fólie a uložte na 30 minut do chladu.

2 Troubu předehřejte na 175 °C. Těsto vyválejte na výšku 5 mm a přesuňte na plech vyložený pečicím papírem. Několikrát ho propíchejte vidličkou. Pečte asi 12 až 15 minut.

3 Upečené těsto potřete meruňkovou zavařeninou. Na náplň dejte uvedené přísady do kastrůlku a uveďte do varu. Pak směsí hned potřete zavařeninu. Vraťte do trouby a pečte ještě 25 minut.

4 Vyndejte z trouby a hned velmi ostrým nožem nakrájejte na čtverce o straně 8 cm a ty pak rozkrojte na trojúhelníky. Nechte je vychladnout na plechu.

5 Nakonec konce omočte v rozehřáté polevě.

Nejoblíbenější vánoční cukroví a tradice herců ze Slunečné

Otázky:

- *Jaký je váš rodinný vánoční rituál?*
- *Jaké je vaše nejoblíbenější cukroví, bez kterého by nebyly Vánoce?*
- *Jaké míváte doma štědrovečerní menu?*

Lucie Benešová
Róza Kohoutová

- Nejdůležitější je, když se všichni sejdeme. Děti se slétají zpátky do hnízda, scházíme se a jsme rádi, že se všichni vidíme. Buď jsme u nás doma, na chatě, nebo si nějakou chalupu pronajmeme. Musíme se občas i střídat, nebo Ježíška přesunout dokonce na jiný den, protože Lucián už má svou rodinu.
- Linecké s marmeládou, které peče moje tchyně a je naprosto bezkonkurenční – já se jí do toho nepletu ani jí nijak nekonkuruji, protože by to stejně nemělo cenu. A vanilkové rohlíčky. Tyhle dva druhy zmizí jako první.
- Jsme řízkoví i kaproví. Takže dělám oboje a mám k sobě několik pomocníků. Sejdeme se všichni doma, obalujeme a kdo přijde, tak přinese i bramborový salát. Pak porovnáváme a degustujeme. Sejdou se nám třeba i čtyři druhy, a je to skvělé.

Lucie Polišenská
Julča Vacková

- S kamarádkou máme asi desetiletou tradici, kdy společně pečeme cukroví. Trvá to třeba tři dny, povídáme si u toho a ona mi z legrace říká, že to mám ošklivé a nepravidelné.
- Nejraději mám perníčky a vanilkové rohlíčky.
- Jsem řízková. Nejím ryby, takže ani rybí polévku, kterou opravdu nemám ráda. Možná bych snědla pstruha, ale budu se u toho stejně tvářit kysele. Máme hovězí polévku, řízek a salát. Někdo tedy kapra, ale já nejraději tu polévku a salát.

Bára Jánová
Sylva Popelková

- S tátou zdobíme stromeček, chodíme na hřbitov. Nesmíme během večeře vstávat od stolu. Jsou to klasické Vánoce, které máme doma nejraději.
- Vanilkové rohlíčky, čokoládové pracny a linecké. Děláme i pusinky, vosí hnízda, rakvičky. Peče vždy mamka, ale už toho nedělá tolik, jako když jsme byli malí.
- Jíme pověry, což je čočka, hrách a zelí. To nám předala babička. Máme rybí polévku, kterou milujeme, kapra, řízek i salát. Ryby jsem jako malá nejedla, ale nějak jsem k tomu časem dozrála.

Milujete Slunečnou, a stejně tak Vánoce? Jaké je vaše oblíbené cukroví a které druhy nesmí chybět na vánočním stole Julči, Rózy, Sylvy a dalších ze Slunečné? Kdo z nich neodolá vanilkovým rohlíčkům a kdo je sám i peče? U koho by to nebyly ty pravé Vánoce bez kapra, a který z vašich slunečných hrdinů naopak nedá dopustit na řízky? A především – jaké dodržují tradice a zvyky?

Eva Decastelo
Zuzana Dolejšová

- Doma máme rituál dvou salátů. Děti se naučily dělat bramborové saláty a moc jim chutnají a chtějí, abychom jedli ten jejich. V rámci zachování poklidných Vánoc děti vyrobí svůj salát a povinně jíme dva kopečky. Další věc je ta, že chodíme ke kádím sbírat šupinky a dáváme si je pod talíře při štědrovečerní večeři. Poslední rituál je pak ten, že vždy máme večeři všichni pohromadě, včetně mojí maminky a nevlastního tatínka. Druhý den jdeme na oběd k Rendově mamince, kde se zase sejde celá jeho rodina. Najednou u stolu sedí i čtrnáct lidí.
- U nás jsou hned pryč perníčky a linecké. Nejsem úplně zdatná pekařka, ale tyhle dva druhy zvládnu. Nejvíc nás baví divnotvary a zdobení – přesně poznáte, kdo co pekl a zdobil. Není to žádná klasika, ale originální tvary.
- Rybí polévku vaří můj manžel Renda. Vždy máme lososa, protože mám panickou hrůzu z kostí, a k tomu ten dvojí dětský salát. Další, na co se těším, je druhý den kuba, to umí fantasticky uvařit maminka od Rendy.

Regina Řandová
Simona Rokytová

- Musím mít krásnou vánoční výzdobu, na tu si potrpím a zdobím. Vánočně prostřený stůl nesmí chybět a taky si sama vyrábím adventní věnec.
- Linecké a ořechy. Přiznám se ale, že hodně peče moje maminka. Teď jsem dva roky po sobě nepekla nic, cukroví dostávám. Ale když byl syn malý, tak jsem cukroví pekla požehnaně.
- Rybí polévka, já mám kapra a kluci řízek. Dělám dva druhy bramborového salátu – klasický se salámem, hráškem a mrkví a druhý je vídeňský – s jablíčkem, bramborou, kyselou okurkou a majonézou.

Roman Tomeš
Tony Javůrek

- S dětmi chodíme každý rok do psího útulku, kde necháme deky, hračky, krmení i peníze. To je náš takový novodobý vánoční rituál.
- Vosí hnízda, ta stačím sníst pomalu dřív, než doputují na stůl. Moje žena Míša je udělá a já okamžitě ujídám. Jelikož musím jíst bezlepkové cukroví, tak se manželka snaží upéct třeba i rohlíčky, ale občas se stane, že je z toho jeden velký spečenec. Mně to nevadí, odlomím to a jím. Přiznám se ale, že sladkému doma moc nedáme. Od té doby, co jsem ženatý a máme děti, ho už tolik nejíme.
- Máme doma klasické řízky – kuřecí, vepřové, krůtí a bramborový salát. Jsme velká rodina a většinou se scházíme u nás doma. Já někdy udělám lososa a můj tchán miluje vinnou klobásu. Tak máme takový švédský stůl a každý si nabere, co mu je po chuti.

SLUNEČNÁ

Hravé vaření

PRO CELOU RODINU

CHTĚLI BYSTE NAUČIT JÍST DĚTI ZDRAVĚJI? JDĚTE JIM PŘÍKLADEM A POZVĚTE JE DO KUCHYNĚ. CO SI SAMY UVAŘÍ, ZPRAVIDLA I SNÍ. ZKUSTE TO S RECEPTY OD ČESKÝCH ŠÉFKUCHAŘŮ A BLOGEREK, KTEŘÍ PRO MLSNÉ DĚTSKÉ JAZÝČKY VAŘÍ RÁDI. PRŮVODCE TÍMTO GASTRO DOBRODRUŽSTVÍM BUDE SYMPATICKÁ EMMA...

Šafránové rizoto

Italská klasika se proslavila po celém světě svou delikátní chutí, snadnou přípravou a hřejivým pocitem, který krémové rizoto vyvolává. Tuto verzi s restovanou cuketou preferuje Martina Muldoon z Gourmet Academy, ale šafránové rizoto chutná výborně i samotné.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

- 4 šalotky
- 40 ml olivového oleje
- 350 g rýže na rizoto (Carnaroli nebo Arborio)
- 3 nitky šafránu
- 200 ml suchého bílého vína
- 1 l zeleninového nebo kuřecího vývaru
- 1 cuketa
- 75 g másla
- 100 g parmazánu
- sůl a čerstvě namletý pepř

1 Šalotku oloupejte a nakrájejte najemno. V hrnci rozehřejte olej a opečte na něm šalotku doskloviva. Přisypte rýži a restujte ještě 1 minutu. Zalijte vínem a za stálého míchání ho nechte vyvařit. Ztlumte teplotu na nižší. Postupně podlévejte vývarem, přilijte vždy jednu naběračku, promíchejte, a jakmile se vývar vsákne, přilijte další. Rýži duste tímto způsobem dopoloměkka.

2 Cuketu nakrájejte na tenké plátky buď ostrým nožem, škrabkou, nebo struhadlem typu mandolína. Opečte ji na 50 g másla na pánvi dozlatova. Osolte, opepřete a posypte provensálským kořením. Promíchejte.

3 K rýži přidejte šafrán a dobře rozmíchejte. Parmazán nastrouhejte a polovinu vmíchejte i s máslem do rizota. Osolte a opepřete.

4 Rizoto servírujte na talíř, přidejte cuketu a posypte čerstvě nastrouhaným parmazánem.

PŘIPRAVILY KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

Kuřecí špízy satay s arašídovým dipem

Indonéskou specialitu si snadno připravíte i doma, a i když za oknem padá sníh, přivoláte si křupavými špízy s arašídovou omáčkou pocit léta. Recept připravila Jana Králiková z blogu Zásadně zdravě, můžete si tak být jistí, že pokrm splňuje všechny výživové požadavky, a navíc skvěle chutná.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 35 MINUT

SATAY ŠPÍZY

| 3 lžíce sójové omáčky | 3 lžíce javorového sirupu
| 1 lžíce praženého sezamového oleje | 1 stroužek česneku
| 2cm kousek čerstvého zázvoru | 2 kuřecí prsa (cca 300 g)
| 3 lžíce arašídového oleje | 1 lžička sezamových semínek
| 2 lžíce nesolených drcených arašídů | 2 lžíce smažené cibulky
| 1 hrst čerstvých lístků koriandru

ARAŠÍDOVÝ DIP

| 1 šalotka | 4 lžíce švestkového vína | 200 ml kokosového mléka
| 3 lžíce arašídového másla | 2–3 lžíce sójové omáčky
| 3 lžíce javorového sirupu | 2–3 lžíce limetové šťávy
| 1 chilli paprička podle chuti

1 V misce promíchejte sójovou omáčku, javorový sirup, sezamový olej, oloupaný a prolisovaný česnek a strouhaný oloupaný zázvor. Kuřecí prsa nakrájejte na nudličky, napíchejte je na špejle, položte do pekáče a přelijte sójovou marinádou. Nechte 15 minut odležet.

2 Na dip oloupejte šalotku, nakrájejte ji nadrobno, zalijte v rendlíku švestkovým vínem a povařte, aby se vypařil alkohol. Přidejte kokosové mléko a arašídové máslo. Ochuťte sójovou omáčkou, javorovým sirupem a šťávou z limety. Můžete okořenit i chilli papričkou.

3 Špízy satay osmahněte na rozpáleném arašídovém oleji z obou stran dozlatova, trvá to zhruba 10 minut.

4 Podávejte je zasypané sezamovým semínkem, drcenými arašídy, smaženou cibulkou s čerstvým koriandrem a arašídovým dipem.

Lososová polévka s kukuřicí

Jedna z nejoblíbenějších polévek Martiny Muldoon, zakladatelky kurzů vaření Gourmet Academy. Je jemná, a přesto plná chutí, rafinovaná, a přesto jednoduchá tak, že ji zvládne každý.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 35 MINUT

- 1 cibule
- 3 brambory (varného typu A)
- 400–500 g filetu z lososa bez kůže
- 1 lžíce másla
- 1 l kuřecího vývaru
- 400 g kukuřice (čerstvé či konzervované)
- 400 g konzervovaných či vařených bílých fazolí
- 100–200 ml smetany na vaření
- 4 lžíce nadrobno nasekané pažitky
- sůl a čerstvě namletý pepř

1 Cibuli a brambory oloupejte, cibuli nakrájejte nadrobno, brambory na kostičky. Lososa nakrájejte na 2cm kousky.

2 V hrnci rozehřejte máslo a opečte na něm cibuli dozlatova. Přidejte brambory a vývar, přiklopte a vařte 15 minut, až brambory změknou.

3 Kukuřici nasekejte nahrubo ve foodprocesoru nebo v mixéru na smoothie, pokud používáte kukuřici z konzervy, nechte ji důkladně okapat. Okapat nechte i bílé fazole.

4 Do polévky přidejte kukuřici, fazole a kousky lososa, ztlumte teplotu na nízkou a povařte 5 minut. Přidejte smetanu, dochuťte solí a pepřem a ozdobte pažitkou.

Dýňová bábovka se sýrem

Úžasné překvapení na večírek nebo nevšední večeře ve všední den. Slaná dýňová bábovka se sýrem a bylinami ohromí svou chutí, vůní i zeleným mramorováním. Pohrajte si s volbou bylin a sýrů. Tuhle bábovku peče Lucie Staňková, maminka Emmy, buď ve velké formě, nebo v malých muffinových.

1 BÁBOVKA

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU

- 2 hrnky hladké celozrnné mouky (300 g)
- 2 lžičky kypřicího prášku
- 50 g parmazánu
- 50 g sýra čedar
- 1 hrnek nasekaných bylinek (tymián, rozmarýn, libeček, česnek, šalvěj, pažitka, estragon)
- 3 hrnky dýňového pyré (750 g)
- ¾ hrnku olivového oleje (200 ml)
- 200 ml podmáslí
- sůl a čerstvě namletý pepř
- máslo na vymazání formy
- strouhanka na vysypání formy

1 Formu na bábovku pečlivě vymažte máslem a vysypte strouhankou. Troubu předehřejte na 200 °C.

2 Do mísy prosejte mouku, promíchejte ji s kypřicím práškem a špetkou soli a pepře. Parmazán nastrouhejte, čedar nakrájejte na kostičky a přidejte k mouce. Přisypte nasekané byliny, přilijte dýňové pyré, olej a podmáslí a promíchejte dohladka.

3 Těstem naplňte připravenou formu zhruba do dvou třetin, uhlaďte povrch a pečte v předehřáté troubě 40–45 minut. Špejlí zapíchnutou do těsta vyzkoušejte, jestli už je upečené. Pokud špejle vyjde ven čistá a suchá, bábovka je hotová.

4 Upečenou bábovku vytáhněte, nechte pár minut zchladnout a pak vyklopte.

Prima tip

Dýňové pyré snadno připravíte z mražené dýně – kousky povařte ve vodě a rozmixujte dohladka, nebo z dýně čerstvé. Rozkrojte ji, vydlabejte semínka, upečte v troubě doměkka (35 minut na 180 °C) a pak rozmixujte. K pečení se nejlépe hodí dýně máslová nebo hokaido, která se nemusí loupat.

Lívanečky s banánem, jogurtem a granolou

Koho oslovit jiného na něco sladkého než cukráře Josefa Maršálka? Bezlepkové lívanečky můžou jíst i malé děti, těm větším je posypte domácí granolou. Té vyrobte raději mnohem víc, okamžitě se stane oblíbenou snídaní či svačinou.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 35 MINUT

LÍVANCE

- 2 zralé banány
- 2 vejce
- 1 lžíce ovesných vloček
- špetka soli
- špetka mleté skořice
- 2 lžíce olivového oleje nebo ghí

GRANOLA

- 100 g jemných ovesných vloček
- 2 lžíce medu
- 1 lžíce másla
- 50 g směsi libovolných oříšků
- špetka mleté skořice

K PODÁVÁNÍ

- 100 g bílého jogurtu
- 100 g malin nebo jiného ovoce

1 Začněte přípravou granoly. Všechny suroviny dejte do pánve a na mírném stupni za stálého míchání opečte dozlatova. Odstavte a nechte zchladnout.

2 Banány oloupejte, nakrájejte na plátky a rozmačkejte je vidličkou na kaši. Přidejte vejce a dobře rozmíchejte. Vmíchejte vločky, sůl a skořici. Pánev lehce vymažte olejem nebo ghí, rozehřejte ji, snižte teplotu, lžící dejte na pánev kopeček těsta, mírně ho rozetřete a opékejte z obou stran dozlatova, zhruba 1 minutu z každé.

3 Lívanečky potřete jogurtem, posypte malinami a křupavou granolou.

prima tip

Pokud máte vakuovačku, můžete kuřecí prsa připravit metodou sous-vide. Okořeňte je, zakápněte olejem, dejte do vakuovacího sáčku a zavakuujte. Vařte ve vodě při teplotě 70 °C zhruba 1 hodinu.

Kuře na paprice s pečenými paprikami a zakysanou smetanou

Šéfkuchař Jan Punčochář připravuje kuře na paprice originálním způsobem – prsa upeče zvlášť, stehna opeče a vaří v omáčce, která tím získá silnou chuť. Zvýrazní ji také čerstvá orestovaná paprika, pokud chcete, pár proužků papriky upečte na pánvi zvlášť a maso s omáčkou jimi na závěr ozdobte.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

- 1 kuře
- 80 g mleté sladké papriky
- 100 ml slunečnicového oleje
- 2 větší cibule
- 400 g červené papriky
- 4 bobkové listy
- 500 g žloutkových těstovin
- 200 ml smetany na vaření
- 150 g zakysané smetany
- sůl a čerstvě namletý pepř

1 Kuře naporcujte tak, aby byla zvlášť stehna a prsa bez kosti. Nařízněte kuře u krku na prsou k hrudní kosti a pak veďte řez po kosti dolů, podél kosti pak odřízněte prsa na obou stranách. Od kloubů odřízněte stehna a pak veďte řezy podél kosti tak, abyste odřízli co nejvíce masa.

2 Troubu předehřejte na 160 °C. Kuřecí prsa osolte, opepřete, posypte čtvrtinou sladké papriky, zakápněte olejem (1–2 lžíce budou stačit) a pečte 25 minut v předehřáté troubě.

3 Stehna osolte, opepřete a opečte ve velkém hrnci na rozehřátém oleji z obou stran dozlatova. Cibuli oloupejte, nakrájejte nadrobno a přidejte k masu. Papriku zbavte jádřince a semínek, nakrájejte na kostičky a přisypte do pánve k masu. Promíchejte, restujte ještě 2 minuty, osolte, posypte sladkou paprikou a zalijte vodou tak, aby bylo maso ponořené. Přidejte kuřecí skelet a bobkový list. Přiklopte a pozvolna vařte doměkka asi 40 minut.

4 Těstoviny uvařte ve vroucí osolené vodě. Maso a kosti vyjměte a omáčku rozmixujte tyčovým mixérem, pak ji propasírujte ještě přes cedník. Vmíchejte obě smetany a povařte 5 minut.

5 Stehna a pečená prsa podávejte s omáčkou a vařenými těstovinami. Omáčku můžete také ozdobit proužky pečené papriky.

Emma a šéfkuchaři

KATEŘINA ČERNÁ

Jak přivést děti zpátky k české kuchyni a pořádnému jídlu? Novinářka Kateřina Černá si kladla stejnou otázku, a tak oslovila známé české šéfkuchaře, aby společně s náctiletou Emmou vymysleli zajímavé pokrmy, které si dají s chutí děti, teenageři i dospělí. Šéfkuchaři sáhli po svých osvědčených dobrotách a výsledkem je barevná kniha plná receptů a tipů od Jana Punčocháře, Marka Fichtnera, Filipa Sajlera, Hanky Zemanové a dalších. Jednoduchá menu zvládnou i začátečníci, a tak se kniha hodí nejen pro rodiče, ale i pro jejich potomky.

Vydala Mladá fronta.

Čerstvé

Japonský gin

Japonci jsou známí kompozicemi vytříbených chutí a Roku gin už v prvním doušku odhaluje svůj původ. Roku znamená v japonštině šest a přesně tolik je základních surovin, které utvářejí charakter tohoto jedinečného ginu, který mnozí čeští barmani považují za nejlahodnější na trhu. Obsahuje květy sakury, čajové lístky Sencha a Gyokuro, pepř Sansho a citrus Yuzu. Na patře tak ucítíte všechna roční období, typickou hořkost ginu zajišťuje jalovec, koriandr a citrusová kůra. Nejlépe si ho vychutnáte samotný, ale pokud si nemůžete pomoci, přidejte si do něj kostku ledu nebo hodně dobrý tonic.
0,7 l za 729 Kč

Prášek bohů

Inkové mleli kakaové boby, aby z nich uvařili nápoj pro bohy. Evropané přišli s nápadem boby nejprve usušit a pak opražit a rozemlít. Vzniklo tak kakao, jaké známe dnes. Bio kakao značky dmBio má intenzivní a mírně nahořklou chuť, která skvěle vynikne na cukroví, v dezertech, dortech, polevách, ale i v nápojích. Pochází z ekologických plantáží a je zpracováno šetrným způsobem.
125 g za 49,90 Kč v drogeriích dm, www.dm.cz

Vyzrálé maso i syrová ryba

Po restauraci Tiskárna a Mincovna otevřel šéfkuchař David Kalina na náměstí Jiřího z Poděbrad v Praze restauraci U Tellerů. Menu vychází z tradice české gastronomie, ale obohacují jej mezinárodní vlivy. Těšit se tak můžete na kachní foie gras zapečené jako crème brûlée s domácí brioškou, ceviche ze šumavského pstruha, tatarák s lanýžovou majonézou nebo smažené kachní krokety. Nabídka steaků a mas s omáčkou je bohatá, při první návštěvě rozhodně ochutnejte rozložený segedín a také křupavý květák z grilu s jemným pyré z cukrové kukuřice. David Kalina ukazuje, že i vegetariánská jídla mohou být barevná, nápaditá a chutná a obstojí vedle steaku.
Vinohradská 78, Praha, www.utelleru.cz

3 báječné adventní kalendáře pro dospělé

Pivní

Ano, můžete koupit 24 láhví piva v obchodě, ale mnohem originálnější je pivní kalendář od společnosti Pivo Jinak, ve které pivní nadšenci a odborníci vybírají zajímavá piva z řemeslných pivovarů po celé republice a skládají je dohromady tak, aby jejich degustace tříbila vaše chuťové pohárky a obohatila vás nejen alkoholem. V adventním kalendáři najdete 24 třetinkových láhví piv z českých minipivovarů, které se perfektně hodí pro sváteční čas.
1999 Kč, www.pivojinak.cz

Čajový

Pestrost čajových směsí, nejen čajů černých, zelených a bílých, ale i ovocných a bylinných, představuje adventní kalendář od Sonnentoru. Čaje, byliny, koření a ovoce pocházejí z ekologických polí, pijete tak to nejčistší zdraví z přírody. Každé okénko a každý doušek čaje vás posune blíž k Vánocům, ve vhodných dnech vás nabudí, později uklidní, a tak adventní čas prožijete radostně.
130 Kč, www.sonnentor.com

Kávový

Obrázek kalendáře L'OR dává tušit, co se skrývá v jednotlivých okénccích. Každý den tak můžete začít nebo se odměnit odpoledne lahodnou kapslovou kávou značky L'OR. Kapsle Espresso jsou kompatibilní s kávovary Nespresso a ani jednou se v kalendáři neopakují. Ochutnáte tak i kávy, které na trhu nejsou běžně dostupné.
350 Kč, www.kavalor.cz

PŘIPRAVILY KRISTINA ZÁBRODSKÁ A KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO ARCHIV FIREM

zprávy

Svátky čokolády

Kakao, čokoláda, oříšky a koření jsou nedílnou součástí adventu i Vánoc už od středověku. Na polevy a do krémů se báječně hodí čokoláda na vaření, ta od Figaro obsahuje 35 % kakaa. Ještě intenzivnější čokoládové chuti dosáhnete přimícháním dalšího kakaa. Kakao holandského typu od Figaro není sladké a má bohatou čokoládovou chuť. Hodí se na pečení i na poprášení dezertů, obalení cukroví nebo do mléka.
www.figaro.cz

Bílkovinná svačinka

Obohacení potravin proteinem je nejnovějším správným výživovým trendem. Pak jistě oceníte Proteinový toust od Penamu s 29 g bílkovin na 100 g. Má neobvyklý kulatý tvar, ale v toustovači se opeče krásně dokřupava. Chutná dobře i čerstvý, můžete si ho tak namazat sýrem nebo tvarohovou pomazánkou, doplnit šunkou a listem salátu a připravit si zdravou svačinku do práce, do školy i do přírody.
www.penam.cz

Vůně Vánoc

Kdybyste letos chtěli připravit jen jediný druh cukroví, upečte cokoliv s vanilkou. Její výrazná vůně se rozline bytem už při hnětení těsta a při pečení provoní celý prostor. Okamžitě vytvoří atmosféru Vánoc a možná přivolá i Ježíška. Používejte ale jen pravou vanilku. dmBio mletá vanilka Bourbon je vyrobena semletím usušených vanilkových tobolek z Madagaskaru. Díky tomu si ponechává jedinečnou přírodní vůni. Pěstování a sklizeň se provádějí ručně, jedna špetka již stačí k ochucení pečiva, nápoje nebo dezertu.
5 g za 129 Kč v drogeriích dm, www.dm.cz

Silvestr s nejkrásnějším výhledem

Oslavte příchod Nového roku ve výšce 109 metrů nad Prahou ve vyhlášené restauraci Aureole. Těšit se můžete na 7chodové menu s lahví pravého šampaňského a samozřejmě nebude chybět ani půlnoční občerstvení. Součástí večera je i hudební zážitek, o který se postará zpěvačka Annamária s pianistou Michalem Nejtkem. Před půlnocí je vystřídá DJ Robot společně se saxofonistou Radimo. Po večeři se můžete přesunout do Rum & Wine & Bubbles Casina, kde budete moct uplatnit své znalosti ve vínech, a destilátech, a zapojit se tak do novoroční tomboly.
Vstupenky v předprodeji koupíte na www.aureoleobchod.cz.

Záchrana v nouzi

Oblíbený rozvoz z restaurací Dáme jídlo se rozšířil i na obchody. V nové službě Dáme market můžete nakupovat každý den od 8 do 22 hodin. Dovezou vám čerstvou zeleninu, ovoce i pečivo, vejce, mouku i mléko, vánoční čajové sety, dárkové balíčky pro celou rodinu, psí granule a další dobroty pro mazlíčky, potřeby pro miminko i dobré víno. Stačí jednoduše naklikat objednávku a za pár minut můžete otevřít dveře kurýrovi. Záchrana v pravý čas, ať jste zrovna uprostřed přípravy svátečního oběda, nebo jste zapomněli na dárek. **www.damejidlo.cz**

Nejen pro návštěvy

Jak vítáte Nový rok? Bábovkou, štrúdlem nebo dortem? Když se ocitnete na horách a první den roku strávíte raději na lyžích než v kuchyni, přibalte si s sebou hluboce zmrazený Cheesecake s karamelovými sušenkami z obchodu Iceland. V mrazáku si tenhle luxusní kousek v klidu počká na svou příležitost a po rozmrznutí okouzlí hosty jemnou krémovou chutí, křupavým sušenkovým základem a sladkou karamelovou polevou s drcenými sušenkami. Co víc si pro vykročení do šťastného nového roku přát?
www.iceland.cz

Iceland
POTRAVINY NA KAŽDÝ DEN

Na vlnách chuti

RYBY NA SVÁTEČNÍ STŮL

SLÁVA! RYBY JSOU TADY. JÍME JICH MOŽNÁ MNOHEM MÉNĚ, NEŽ BYCHOM MĚLI, ALE NA VÁNOCE PŘIJDE PŘÍMO TSUNAMI JEJICH OBLIBY. A NEMUSÍ TO BÝT JEN KAPR!

Uzený losos s okurkovým salátem

Ryba, kterou jsme si zamilovali, ve slavnostní a jemné úpravě, jež dá vyniknout její chuti. Nádhera.

4 PORCE
PŘÍPRAVA: DO 30 MINUT

- 4 filety uzeného lososa
- 2 salátové okurky
- 2 lžíce zakysané smetany
- 1 lžíce crème fraîche
- 1–2 lžíce nadrobno nakrájených bylinek (kerblík, kopr, pažitka)
- sůl a pepř
- 20 g čerstvého křenu, nastrouhaného, k podávání

1 Oloupané okurky nakrájejte nebo naloupejte na co nejjemnější plátky, osolte je a nechte asi 15 minut stát. Pak slijte přebytečnou tekutinu. Okurku promíchejte s oběma druhy smetany, bylinkami a čerstvě namletým pepřem, podle chuti osolte.

2 Salát rozdělte na talíře a navrch položte filet lososa.

Prima tip

Pokud se vám ho podaří sehnat, je v této úpravě skvělý i uzený siven.

PŘIPRAVILY JITKA RÁKOSNÍKOVÁ A KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO L. A. CREATIVE FOOD • FOODSTYLING KLÁRA ZÍKOVÁ

Pstruh na ryzlinku

Elegantní ryba, elegantní omáčka. Prostě ideální příležitost, jak si pochutnat a možná i rozšířit tradiční vánoční repertoár.

2–4 PORCE

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT

- 2 pstruzi
- 4 snítky tymiánu
- 1 hrst hladkolisté petržele
- 2 bobkové listy
- 1–2 citrony
- 80 g másla
- 2 šalotky
- 1 pórek
- 1 řapík celeru
- 3–4 žampiony
- 250 ml suchého ryzlinku
- 100 ml rybího vývaru
- 10 ml vermutu
- 2 rajčata nakrájená na kostičky (jen dužina)
- 2 lžíce najemno nasekaného kopru
- sůl

1 Vykuchané ryby naplňte snítkami tymiánu, petrželky a bobkovými listy. Zakapejte je citronovou šťávou, osolte a opepřete.

2 V kastrolu rozehřejte dvě lžíce másla a opečte na něm na kousky nakrájenou zeleninu. Přidejte na plátky nakrájené žampiony, navrch položte ryby a ještě jednou je zakapejte citronovou šťávou.

3 Podlijte vínem a vývarem a přikryté duste asi 15 minut na velmi nízkém stupni.

4 Ryby vyndejte a položte na dostatečně velké talíře. Šťávu z hrnce propasírujte, přidejte k ní vermut, 2 lžíce citronové šťávy, zbylé máslo, kostičky rajčat a kopr a dostatečně osolte. Omáčku vlijte na talíře k rybě a podávejte ji s bramborami. Hodí se i smetanový křen a hlávkový salát.

Krémová rybí polévka

Ta klasická pochází z Norska a je opravdu famózní. Možná ji znáte z „pytlíkové“ verze, ale zkuste si ji připravit z čerstvých surovin. Daleko předčí vaše představy.

- 200 g filetu z tresky
- 2 mrkve
- 1 petržel
- 1 lžíce másla
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 l rybího vývaru
- ½ citronu
- 2 žloutky
- 100 ml smetany ke šlehání
- plátek celeru
- špetka kari koření
- špetka kajenského pepře
- 2 lžíce nadrobno nasekané pažitky

1 Rybu nakrájejte na kousky, zeleninu oloupejte a nakrájejte na kostičky, polovinu mrkve nakrájejte na kolečka.

2 V hrnci rozehřejte máslo, zaprašte moukou, vlijte vývar, promíchejte a uveďte do varu. Snižte teplotu. Přidejte nakrájenou zeleninu a vařte asi 15 minut. Pak zeleninu vyndejte pomocí děrované naběračky. Už ji nebudete potřebovat.

3 Do polévky vmíchejte šťávu z citronu promíchanou se žloutkem, smetanou a kořením, vsypte kousky ryby a plátky mrkve a vařte na mírném stupni ještě asi 5 minut, jen aby se ryba povařila. Podle chuti polévku osolte, vmíchejte pažitku a podávejte s nasucho pečenými plátky bagety. Můžete je také zdobně vykrájet, vždyť jsou Vánoce!

Luxusní losos v těstě

Prolíná se světovou kuchyní už dlouhá léta. Recept takřka středověce opulentní připomíná starodávné „paštiky v těstě“, je ale díky svým přísadám veskrze současný. Inu, jsou svátky, tak si s rybou můžete dát trochu práce. Však na to budete celý rok vzpomínat!

6–8 PORCÍ

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU
+ MARINOVÁNÍ RYBY A CHLAZENÍ TĚSTA

RYBA
- 50 g vločkové soli
- 25 g hrubého přírodního cukru
- 2 filety z lososa po 500 g bez kůže a kostí

NÁPLŇ
- 75 g řeřichy potočnice nebo polníčku, nadrobno nakrájené
- 200 g krémového sýra
- 2 lžíce čerstvého nakrájeného kopru
- šťáva a nastrouhaná kůra z 1 (bio)citronu
- špetka uzené soli (nemusí být)
- 500 g hotového máslového listového těsta (nikoliv rozváleného)
- hladká mouka na poprášení
- 2 žloutky na potření
- čerstvě namletý pepř

1 Den předem promíchejte v míse sůl a cukr. Polovinou směsi posypte tác, položte na něj jeden filet ryby stranou, kde byla kůže, dolů a posypte trochou směsi. Druhý filet položte na první, stranou co byla kůže, navrch a posypte zbytkem směsi. Přikryjte potravinářskou fólií, navrch položte druhý tác nebo prkýnko, zatižte, například konzervami, a nechte přes noc v chladu. Je třeba minimálně 12 hodin, ale můžete marinovat i 48 hodin – čím déle, tím pevnější bude maso.

2 Před přípravou filety ryby opláchněte studenou vodou, osušte je a dejte stranou. Řeřichu, krémový sýr, kopr, citronovou šťávu a kůru, případně uzenou sůl a čerstvě namletý pepř dobře promíchejte.

3 Plech vyložte pečicím papírem. Polovinu těsta rozválejte na lehce pomoučené ploše tak, aby těsto bylo asi o 2,5 cm větší než filet ryby, a položte ho na plech. Doprostřed dejte jeden filet stranou, co byla kůže, dolů, potřete sýrovou směsí, navrch položte druhý filet stranou, co byla kůže, nahoru.

4 Okraje těsta potřete trochou rozšlehaného žloutku. Zbylé těsto rozválejte, pokryjte jím ryby a v okrajích zahrňte těsto dovnitř. Okraje začistěte a přimáčkněte vidličkou nebo hezky vytvarujte mezi prsty.

5 Těsto potřete rozšlehaným žloutkem a dejte na 30 minut chladit, pak lžící vytvořte vzor šupin. Pak dejte znovu nejméně na půl hodiny chladit, ale můžete nechat v ledničce až 48 hodin, chcete-li si přípravu rozložit.

6 Troubu předehřejte na 220 °C. Rybu v těstě vložte do trouby a pečte 20 minut, pak znovu potřete rozšlehaným žloutkem. Teplotu trouby snižte na 180 °C, pečte dalších 20 minut. Vyndejte rybu z trouby, nechte 10 minut odpočívat a pak už můžete tenhle slavnostní kousek porcovat a podávat.

Pošírovaný kapr s kořenovou zeleninou

Velmi neobvyklá, zato fantastická úprava naší nejoblíbenější ryby.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: NAD 30 MINUT

- 500 ml bílého vína
- 2 lžíce jablečného octa
- 1 l vody nebo rybího vývaru
- 5 kuliček černého pepře
- 2 bobkové listy
- 500 g kořenové zeleniny včetně 1 pórku
- 1 cibule
- 4 filety z kapra po cca 150 g
- malý kousek čerstvého křenu
- bramborové pyré k podávání

1 Víno, ocet a vodu nebo vývar uveďte do varu. Přidejte nahrubo podrcené kuličky pepře, bobkové listy a asi 1 lžíci soli.

2 Očistěte zeleninu a z větší části ji nakrájejte na kostičky. Vsypte k vývaru spolu s proužky cibule a nechte asi 20 minut zvolna vařit.

3 Vložte filety kapra a lehce vařte asi 15 minut. Zbylou zeleninu nakrájejte na úhledné proužky, krátce je povařte ve vroucí osolené vodě a pak zchlaďte studenou vodou.

4 Rybu vyndejte na talíře. Proužky zeleniny krátce prohřejte v troše vývaru, naaranžujte na rybu, navrch nastrouhejte trochu křenu a podávejte s bramborovým pyré.

Restovaný halibut s čočkovým salátem

Možná překvapivé spojení, ale pravdou je, že ryba a čočka jdou skvěle dohromady. Na slavnostní stůl zvolte halibuta, který má delikátní chuť a pevné bílé maso a báječně ho doplní teplý salát z drobnozrnné čočky.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU

SALÁT

- 150 g drobnozrnné čočky (Puy nebo Beluga)
- 750 ml zeleninového vývaru nebo vody
- 1 bobkový list
- 1 mrkev
- 1 řapík celeru
- 1 malá červená cibule
- 3 lžíce extra panenského olivového oleje
- 2 lžíce červeného vinného octa
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžíce cukru
- sůl a čerstvě namletý černý pepř
- 1 velká hrst hladkolisté petržele

RYBA

- 4 filety z halibuta
- 3 lžíce rostlinného oleje nebo přepuštěného másla
- sůl a čerstvě namletý pepř

1 Čočku propláchněte, dejte ji do hrnce, zalijte vývarem nebo vodou a přidejte bobkový list a lžičku soli. Očištěnou mrkev a řapíkatý celer nakrájejte na drobné kostičky a přidejte do hrnce. Přiveďte k varu a vařte 15–20 minut, až bude čočka uvařená doměkka, ale nerozvařená. Zbytek tekutiny slijte.

2 Cibuli oloupejte, nakrájejte nadrobno a dejte do mísy, na ni vysypte horkou čočku, cibule se tím spaří. Vedle v mističce prošlehejte olivový olej, vinný ocet, dijonskou hořčici, cukr, sůl a pepř. Vmíchejte do ještě horké čočky, chuť zálivky se krásně rozleží.

3 Do vlažného salátu pak vmíchejte nahrubo nasekanou hladkolistou petržel.

4 Filety z halibuta vyndejte z lednice minimálně 15 minut dopředu. Důkladně je osušte papírovou utěrkou. Troubu předehřejte na 220 °C a rošt umístěte do středu trouby.

5 Filety z obou stran osolte a opepřete. Velkou pánev rozpalte, nalijte na ni olej nebo přepuštěné máslo, a jakmile se z něj začne kouřit, stáhněte teplotu na střední.

6 Filety dejte do pánve, lehce přimáčkněte, aby se ryba hezky opékala, ale nehýbejte s ní. Restujte asi 4–5 minut, až bude mít z jedné strany zlatavou kůrku, a rybu obraťte a pánev ihned přemístěte do trouby.

7 Pečte rybu, až bude mít uvnitř masa teplotu 57–60 °C, trvá to podle velikosti filetu 7–10 minut. Poté rybu přemístěte na papírovou utěrku, aby se odsál přebytečný tuk. Podávejte s čočkovým salátem.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

Exploze chutí

OSLAVA ZELENINY

IZRAELSKÝ ŠÉFKUCHAŘ YOTAM OTTOLENGHI VE SVÉ NEJNOVĚJŠÍ KNIZE CHUŤ ZNOVU DOKAZUJE, ŽE JEHO PŘEDSTAVIVOST NEZNÁ HRANICE, A CHUTĚ, TEXTURY, BARVY A VŮNĚ JEDNOTLIVÝCH SUROVIN SKLÁDÁ HARMONICKY JAKO NEJSLAVNĚJŠÍ SYMFONIE. ZELENINA TU HRAJE HLAVNÍ ROLI A GARANTUJEME VÁM, ŽE NA MASO SI ANI NEVZPOMENETE.

Cibule s máslem ochuceným pastou miso

Máslo, cibule a miso pasta vytvoří dohromady pokrm, na který budou všichni dlouho vzpomínat a jehož příprava je fantasticky jednoduchá. Úspěch tkví především v plechu či pekáči správné velikosti, do které se vejdou cibule vedle sebe a nepřekrývají se. To zajistí, že se rovnoměrně propečou dokřupava a šťáva se vypaří a zintenzivní svoji chuť.

6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 1½ HODINY

- 100 g másla
- 8 velkých cibulí
- 100 g bílé pasty miso
- 1 l teplé vody

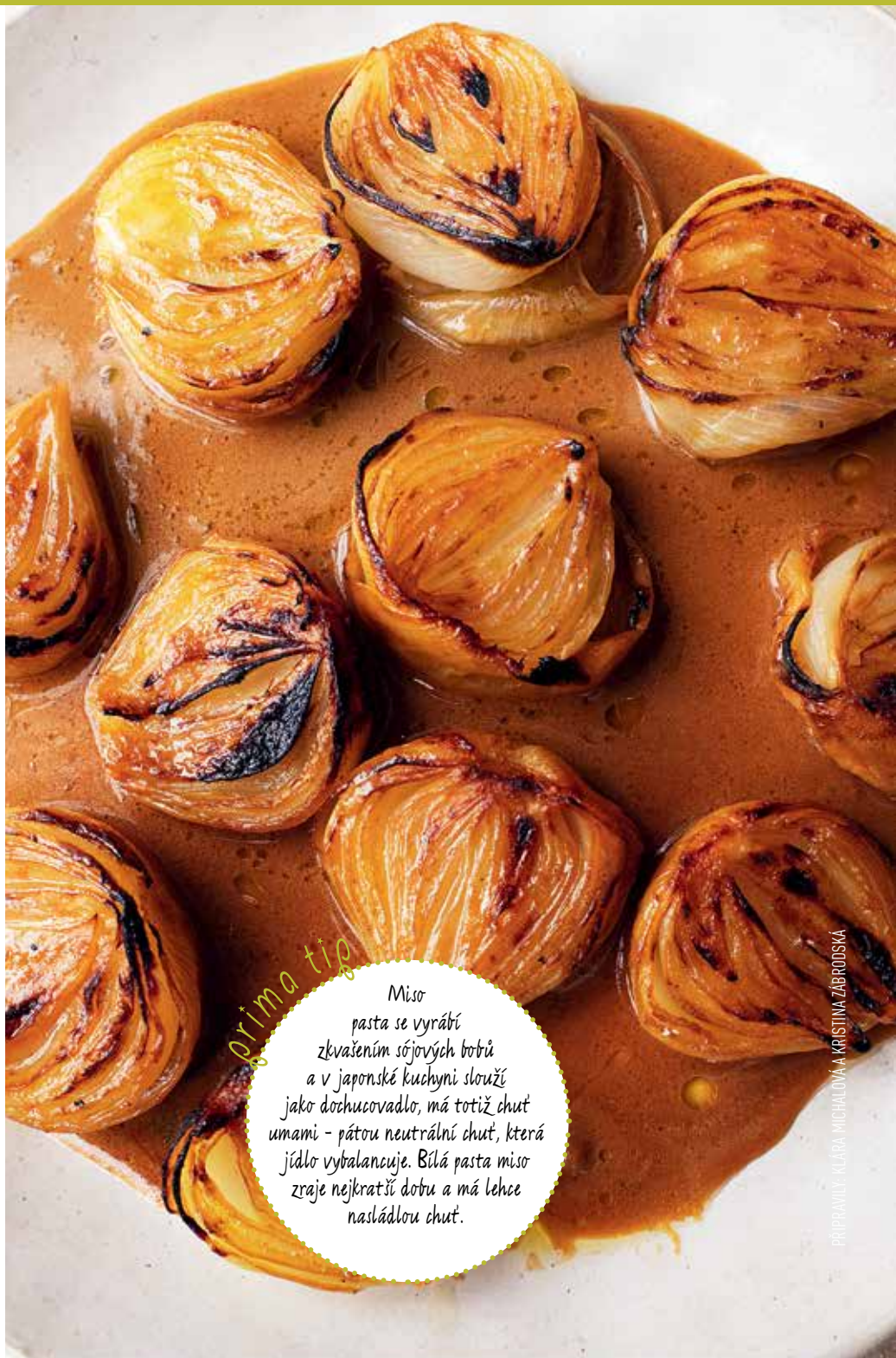
1 Troubu předehřejte na 240 °C. Máslo rozehřejte. Cibule rozpulte a oloupejte slupku i tuhou vrchní vrstvu. Nať a malou část u kořínků seřízněte tak, aby půlka cibule držela pohromadě.

2 V mixéru na smoothie nebo metličkou vyšlehejte máslo, pastu miso a vodu do hladké emulze.

3 Půlky cibulí rozložte řeznou stranou nahoru do hlubokého plechu nebo pekáče o rozměrech 40 x 28 cm a přelijte je máslem s pastou miso. Zakryjte alobalem, pevně ho ohněte v rozích a pečte v předehřáté troubě 35 minut.

4 Alobal odstraňte, cibule opatrně obraťte a přelijte je vypečenou tekutinou. Pečte ještě 45–50 minut a každých 10 minut je přelijte vypečenou šťávou. Cibule by měly být velmi měkké, tmavě hnědé na vrcholcích a šťáva by se měla odpařit do hustoty omáčky.

5 Půlky cibulí opatrně rozdělte na talíře, omáčku nalijte na ně a okolo nich a ihned podávejte.



prima tip

Miso pasta se vyrábí zkvašením sójových bobů a v japonské kuchyni slouží jako dochucovadlo, má totiž chuť umami – pátou neutrální chuť, která jídlo vybalancuje. Bílá pasta miso zraje nejkratší dobu a má lehce nasládlou chuť.

PŘIPRAVILY: KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

Květák pečený s chilli máslem

Dlouhým pečením v marinádě z másla, oleje a pečených chilli papriček získá květák téměř masitou chuť, která zazáří samotná, bez dalšího doprovodu. Veganskou verzi připravíte záměnou másla za olivový olej a chilli máslo nebo chilli olej si můžete připravit až dva týdny předem a přidávat na omeletu, pečená vejce nebo použít jako marinádu na zeleninu či kuře. Yotam Ottolenghi máslo ochucuje dvěma druhy chilli vloček – 1¼ lžičkou urfských a ¾ lžičky aleppských, ale použít můžete i ty, co máte doma. Jen upravte jejich množství podle jejich pálivosti a vaší chuti.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 1½ HODINY

- 2 velké květáky i s listy
- 2 cibule
- 8 červených chilli papriček
- 1 citron
- sůl

CHILLI MÁSLO

- 120 g másla
- 110 ml olivového oleje
- 1 lžička soli
- 2½ lžičky rajčatového protlaku
- 1½–2 lžičky chilli vloček
- 90 g růžové harissy
- 3 stroužky česneku
- 1½ lžičky krupicového cukru

1 Seřízněte listy nahoře na každém květáku tak, aby bylo vidět asi 5 cm z květáku. Oba květáky nakrájejte po délce na čtvrtky – listy zůstanou na spodní straně připojené.

2 Ve velkém hrnci, do kterého se vejde všechen květák najednou, ohřejte dostatek osolené vody k varu. Vložte do ní květák a vařte ho 2 minuty ponořený ve vroucí vodě (můžete jej zatížit poklicí o něco menší, než je průměr hrnce). Květák přesuňte okapat do cedníku.

3 Horkovzdušnou troubu předehřejte na 180 °C. Máslo rozehřejte a promíchejte s olejem, solí, rajčatovým protlakem, chilli vločkami, harissou, cukrem a oloupaným prolisovaným česnekem. Cibuli oloupejte a nakrájejte na klínky, chilli papričky podélně nařízněte, ale nedokrojte. Plech vyložte pečicím papírem. Květák, cibuli a chilli papričky rozprostřete na připravený plech a přelijte chilli máslem. Opatrně promíchejte, aby bylo vše máslem pokryté, a květák dejte listem navrch. Pečte 30 minut, vyjměte cibuli a chilli papričky, květák důkladně potřete chilli máslem, snižte teplotu na 170 °C a pečte ještě 35–40 minut, až květák zhnědne a listy budou křupavé. Během pečení ještě květák dvakrát potřete chilli máslem. Na posledních 5 minut vraťte cibuli a chilli papričky do trouby, aby se prohřály.

4 Květák rozdělte na talíře, doplňte cibulí a chilli papričkami, pokapejte chilli máslem a doplňte klínky citronu.

Kima tip

Harissa je severoafrická kořenicí směs z chilli papriček, římského kmínu, česneku a koriandru. Použít ji můžete všude, kde byste sáhli po chilli papričkách. Smícháním s olivovým olejem a rozmixováním s čerstvým česnekem a paprikou vzniká pasta. Toto koření si můžete připravit sami doma, ale celkem běžně se dá koupit hotové.

Plátky celeru s omáčkou Café de Paris

Máslovou omáčku k hovězímu entrecôtu připravil poprvé Arthur-François (Freddy) Dumont ve 30. letech minulého století ve své ženevské restauraci Café de Paris a podle ní získala své jméno. On sám tvrdí, že ji vymyslel jeho tchán – známý jen jako pan Boubier. Pečený celer se steaku chuťově vyrovná, stačí se jen odvážit. Tento pokrm se perfektně hodí jako nedělní oběd s bramborovými hranolky z trouby a výrazným červeným vínem.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 3 HODINY

- 2 velké celery | 100 ml olivového oleje
- sůl a čerstvě namletý pepř

OMÁČKA DE PARIS

- 110 g másla | 1 malá šalotka | 1 stroužek česneku
- 3 sardelky (filety z ančoviček) v olivovém oleji (lze vynechat, pokud je však nepoužijete, upravte množství koření)
- ½ lžičky středně ostrého kari koření
- ¼ lžičky mletého kajenského pepře
- 1 lžíce mleté bílé hořčice (sušené) | 1 lžíce drobných kaparů
- 2 lžíce nadrobno nasekané pažitky | 2 lžičky citronové šťávy
- 2 lžíce nadrobno nasekaných lístků estragonu
- 1 lžíce nadrobno nasekané hladkolisté petržele
- 2 lžičky lístků tymiánu | 110 ml smetany na vaření nebo ke šlehání

1 Troubu předehřejte na 170 °C. Celery pečlivě omyjte, propíchejte vidličkou kolem dokola asi 40x a položte je na plech vyložený pečicím papírem. Olej promíchejte s 1,5 lžičkou soli a trochou pepře podle chuti a směsí potřete celery důkladně ze všech stran. Pečte v předehřáté troubě 2¼–2¾ hodiny dle velikosti. Každých 20 minut je zkontrolujte a podle potřeby zlehka podlijte vodou, až budou celery měkké a zbarvené dohněda a na plechu vznikne hustá vypečená šťáva.

2 Máslo nakrájejte na 2cm kostky, šalotku oloupejte a nasekejte nadrobno. Česnek oloupejte a prolisujte do mísy. Sardelky nakrájejte najemno. Vše promíchejte s kari kořením, kajenským pepřem, hořčicí a ¼ lžičkou soli. Zahřívejte na středním stupni zhruba 6 minut, až šalotky změknou, máslo zezlátne a začne karamelizovat. Přidejte kapary, bylinky a velkou špetku černého pepře. Vařte 1 minutu a odstavte.

3 V troubě zapněte funkci gril na nejvyšší teplotu. Plech vyložte pečicím papírem tak, aby nepřečníval (mohl by vzplanout). Upečený celer nakrájejte na 2,5cm plátky a rozložte je v jedné vrstvě na připravený plech. Měly by být již potřené vypečenou tekutinou, pokud tomu tak není, potřete je trochou olivového oleje a javorového sirupu nebo medu. Grilujte celer dozlatohněda zhruba 6–8 minut. Vypněte troubu a plech s celerem v ní ponechte do doby podávání.

4 Omáčku zahřívejte 1 minutu na středním stupni, vlijte do ní smetanu a citronovou šťávu a zakružte několikrát rendlíkem tak, aby se omáčka promíchala. Občas ještě zakružte rendlíkem a nechte omáčku 2 minuty prohřát. Příliš ji nemíchejte, měla by se srazit, ale neměla by vzniknout emulze.

5 Omáčku nalijte na velký talíř se zvýšeným okrajem a upravte do ní celer (nebo rozdělte celer na talíře a přelijte ho trochou omáčky, zbývající omáčku podávejte vedle v misce). Celerové plátky posypte trochou soli a pepře a podávejte.

Kima tip

Sardelky jsou drobné rybky známé také jako ančovičky. Dorůstají délky nanejvýš 10 cm a jsou tučné a slané. Používají se k dochucení pokrmů, nejčastěji jako filety naložené v oleji (po mnohaměsíčním naložení v soli jsou krásně měkké a bez kostí). Sardelky jsou základem italské kuchyně, ale hojně se používaly i u nás, patří třeba do původního receptu na španělské ptáčky. Naložené sardelky koupíte běžně v obchodě u konzerv nebo dochucovadel.

Zapékané brambory s limetou a kokosem

Pečené brambory milují všichni. Nasládlý kokos a voňavá limeta jim dodají asijský švih, který velmi dobře ladí k jehněčí pečeni nebo lilkům vařeným v páře. Zkuste to na Vánoce jako jedno ze slavnostních jídel.

6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 2¼ HODINY

PEČENÉ BRAMBORY

| 4–5 šalotek | 2 stroužky česneku | 2 lžíce olivového oleje | 100 g kokosového krému | 1,4 kg brambor na pečení (varný typ C) | 3 chemicky neošetřené limety | sůl a čerstvě namletý pepř | 200 ml zeleninového nebo kuřecího vývaru

POSYPKA

| 2 červené chilli papričky | 3 stroužky česneku | 2 cm kousek čerstvého zázvoru | 4 jarní cibulky | 150 ml olivového oleje | sůl

1 Šalotky oloupejte a nakrájejte na tenké plátky, česnek oloupejte a prolisujte do větší pánve vhodné do trouby. Česnek promíchejte s olivovým olejem, šalotkami a ¼ lžičkou soli. Opékejte na středním stupni 8–10 minut za občasného míchání dozlatova. Odstavte.

2 Kokosový krém zahřejte, promíchejte dohladka a odstavte. Brambory ponechte ve slupce, omyjte je a očistěte a nakrájejte na 3mm plátky, dobře to jde kráječem na brambory nebo na struhadle typu mandolína. Dejte je do mísy a promíchejte s kokosovým krémem, limetovou šťávou (zhruba 60 ml), 2 lžičkami soli, ½ lžičkou pepře a opečenými šalotkami z pánve. Míchejte zlehka, aby se brambory nepřelámaly.

3 Troubu předehřejte na 180 °C. Do volné pánve rozložte čtvrtinu brambor do rovnoměrné vrstvy. Na ni vyskládejte zbylé brambory do tvaru spirály – každý plátek by měl být položený trochu šikmo a částečně překrývat předchozí. Přelijte vývarem, pevně přikryjte alobalem a pečte 40 minut.

4 Mezitím připravte křupavou posypku. Chilli papričky nakrájejte na tenké plátky, podle chuti je zbavte semínek. Česnek oloupejte a nakrájejte na plátky, zázvor oloupejte a nakrájejte na nudličky julienne, jarní cibulky nakrájejte šikmo na tenké plátky. Olej rozehřejte v pánvi na středním stupni, přidejte chilli papričky, česnek a zázvor a smažte je 5 minut za občasného promíchání, dokud nebude česnek světle zlatohnědý. Děrovanou lžící přeneste směs na talíř. Do oleje nasypte jarní cibulku a opékejte ji 2 minuty za stálého míchání dokřupava. Plátky se při tom rozdělí na kolečka. Jarní cibulku přidejte k česneku a ostatním surovinám, směs na talíři rozložte a posypte trochou vločkové mořské soli.

5 Z brambor odstraňte alobal a rovnoměrně je pokapejte 60 ml oleje, ve kterém se opékaly křupavé kousky (zbývající olej použijte do jiného pokrmu). Pánev vraťte do trouby a pokrm pečte ještě 50 minut. Teplotu v troubě zvyšte v posledních 5 minutách na 200 °C, aby byl povrch pěkně zlatohnědý a křupavý.

6 Nechte pokrm 10 minut chladnout, potom ho posypte smaženými křupavými kousky, strouhanou limetovou kůrou a pořádnou špetkou soli.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

Kaše z bílých fazolí s česnekovým aioli

Skvělý předkrm ladící s nakrájenou zeleninou a olivami, samostatný hlavní chod nebo příloha k masu. Bílé fazole, česnek a olivový olej se tu používají v různých obměnách, což ukazuje variabilitu postupů i surovin, otevřete-li svou mysl experimentům, a dohromady tvoří ohromující chuťový zážitek.

6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU + NAMOČENÍ

- 350 g fazolí cannellini
- 1 lžička jedlé sody
- 1 cibule
- 10 stroužků česneku
- 2 snítky rozmarýnu
- 3 snítky tymiánu
- 1 zelená chilli paprička
- 200 ml olivového oleje
- 1 lžíce dijonské hořčice
- 2 sardelky (filety z ančoviček) v olivovém oleji
- šťáva ze 4 citronů (asi 90 ml)
- 1 hrst kopru
- ¼ lžičky chilli vloček
- sůl a čerstvě namletý pepř

1 Fazole namočte 12–24 hodin předem do studené vody s jedlou sodou, aby se uvařily rovnoměrně a rychleji.

2 Cibuli oloupejte a rozkrojte na osminy. Fazole slijte, zalijte čistou vodou zhruba 4 cm nad fazole, přidejte k nim cibuli a vařte je doměkka zhruba 50 minut. Podle potřeby přilijte vodu. Pak je slijte.

3 Mezitím oloupejte česnek a dejte spolu s rozmarýnem, tymiánem a podélně rozpůlenou chilli papričkou do rendlíku, zalijte olejem a přiklopte. Vařte na nižším stupni zhruba 25–30 minut, až česnek změkne a začne zlátnout. Rendlík odstavte a nechte česnek pod pokličkou dál měknout. Po 10 minutách olej sceďte do misky a česnek, bylinky a chilli papričku rozprostřete na talíř.

4 Připravte aioli: uvařený česnek rozmixujte se 100 g uvařených fazolí, hořčicí, sardelkami, 2 lžícemi citronové šťávy, 75 ml česnekového oleje, 1 lžící vody, špetkou soli a pepře dohladka.

5 Na ochucené fazole smíchejte 150 g uvařených fazolí s 1,5 lžící citronové šťávy, 3 lžícemi česnekového oleje, koprem nasekaným nahrubo, solí a pepřem. Nechte odležet v lednici.

6 Zbylé uvařené fazole nechte zchladnout a pak je rozmixujte i s vařenou cibulí, 2,5 lžícemi citronové šťávy, 3 lžícemi česnekového oleje, solí a pepřem na hustou, hladkou kaši. Přesuňte ji do mělké servírovací misky, rozetřete a uprostřed vytvořte prohlubeň. Naplňte ji pastou aioli a na ni rozložte ochucené fazole. Posypte chilli vločkami, odloženou chilli papričkou, rozmarýnem a tymiánem.

Chuť
YOTAM OTTOLENGHI, IXTA BELFRAGE
Třetí kniha izraelského šéfkuchaře Yotama Ottolenghiho vzdává naplno hold zelenině a staví ji do středu zájmu. Se svou kolegyní Ixtou Belfrage vyzkoušel Yotam nejrůznější kombinace surovin a představil zeleninu jako královnu chutí, která okouzlí v jednoduchých večeřích i na slavnostní hostině nejen vegetariány, ale i milovníky masa. Ve svých receptech ukazuje, jak úžasně variabilní zelenina je a jak na pečlivém výběru dalších surovin, koření a postupu záleží.
Vydalo nakladatelství Slovart.

Lilky vařené v páře se salsou z opálených chilli papriček

Zní to opravdu hodně zvláštně vařit lilky v páře, ale zkuste to. Jsou hedvábně jemné a fantasticky nasáknou chuť a vůni chilli papriček, česneku a zázvoru. Vařte je těsně před podáváním, aby si uchovaly světlou barvu. Salsa z opálených chilli papriček jim dodá očekávané kouřové aroma.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

LILKY
- 2 lilky (700 g)
- 2 lžíce soli
- 1–2 jarní cibulky
- 1½ lžíce pražených solených mandlí
- 1 lžíce lístků koriandru

SALSA
- 2 velké, mírně ostré chilli papričky (30 g)
- 2 lžičky sherry octa
- 140 g sladkých třešňových rajčátek
- ¼ lžička soli

OCHUCENÝ OLEJ
- 40 ml olivového oleje
- 2 malé stroužky česneku
- 1 cm kousek čerstvého zázvoru
- ½ lžičky soli

1 Začněte přípravou salsy. Pánev zahřejte na vyšším stupni a opékejte chilli papričky zhruba 10 minut ze všech stran, až začnou tmavnout. Několikrát je obraťte. Přesuňte je do misky, přiklopte talířem a nechte 10 minut měknout.

2 Mezitím připravte ochucený olej. Olej vlijte do rendlíku. Česnek a zázvor oloupejte a nasekejte nadrobno, promíchejte s olejem a solí. Zahřívejte na nízkém stupni a pozvolna opékejte asi 8 minut za občasného míchání, až česnek a zázvor změknou tak, že je snadno rozmačkáte lžící na kaši. Nezahřívejte olej příliš, česnek by se spálil a zhořkl. Ochucený olej nechte zchladnout.

3 Z jedné papričky (nebo z obou, máte-li jídla raději méně ostrá) odstraňte semena a papričky pak i se slupkou nasekejte najemno. Rajčátka nakrájejte najemno a promíchejte v míse s chilli papričkami, 1,5 lžičkou sherry octa a solí. Odstavte a nechte salsu odležet.

4 Lilky nakrájejte na špalíky dlouhé zhruba 7 cm a široké 2 cm a promíchejte je v míse se 2 lžícemi soli. Přesuňte je na pařák nebo do cedníku, který položíte na hrnec a odložte.

5 Do hrnce pod pařák nalijte vodu do výšky 4 cm, zahřívejte k varu, pak do něj vložte pařák nebo cedník s lilky, přiklopte poklicí a vařte v páře 20–25 minut doměkka. Lilek by měl být velmi měkký, ale držet tvar. Pařák nebo cedník vložte do dřezu a nechte lilky okapat.

6 Lilky přesuňte na servírovací talíř, zakápněte zbylým octem a osolte. Jarní cibulku nasekejte nadrobno a promíchejte s lilky. Navrch naneste salsu a pokapejte ochuceným olejem. Posypte nahrubo nasekanými mandlemi a lístky koriandru. Ihned podávejte.

prima tip

Salsu připravte klidně v dvoj- až trojnásobném množství. V uzavřené sklenici v lednici vydrží až týden a báječně ochutí míchaná vejce, tortillové chipsy, grilované tofu či ryby nebo i steak.

Pasta kočchudžang vzniká fermentací sójových bobů, rýže, sladu a sušených chilli papriček, dochucuje ji rýžový sirup a sůl. Domácí příprava trvá zhruba dva roky, je proto jednodušší si ji pod názvem kočchudžang nebo gochujang koupit hotovou v korejském obchodě nebo v oddělení asijských specialit v supermarketu. Doma vám vydrží hodně dlouho.

Vejce s bramborami a pastou kočchudžang

Objev korejské chilli pasty kočchudžang způsobil mezi šéfkuchaři poprask, její nasládlá, a přesto ostrá a pikantní chuť výborně ladí s většinou evropských a amerických slaných pokrmů a surovin. Tento pokrm je variací na oblíbenou šakšuku nebo tortillu a chilli pasta jí dodá šmrnc, který oceníte ráno po večírku i večer po příchodu z práce.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

- 2–3 velké brambory (varný typ B)
- 1 malá kedlubna
- 1 lžíce chilli pasty kočchudžang
- 2 lžičky bílé pasty miso
- 2 malé stroužky česneku
- 3 lžíce olivového oleje + na vymazání
- 8 vajec
- 1 limeta
- sůl

SALSA

- 2 lžičky bílého nebo černého sezamu
- 1 lžíce limetové šťávy
- 1 lžička chilli pasty kočchudžang
- 2 lžíce olivového oleje
- 2 lžičky nadrobno nasekané pažitky

1 Troubu předehřejte na 200 °C. Hlubokou pánev o průměru 28 cm s nepřilnavým povrchem, k níž máte poklici, nebo podobně velkou kulatou nádobu, kterou je možné dát do trouby, mírně vytřete olivovým olejem a nechte ji 5 minut ohřívat v troubě.

2 Mezitím oloupejte brambory a kedlubnu a nakrájejte je na hranolky dlouhé 4 cm a široké 5 mm. Promíchejte je s pastou kočchudžang a miso, oloupaným a prolisovaným česnekem, olejem a ¼ lžičkou soli, aby byly rovnoměrně obaleny. Vsypte do nahřáté pánve či jiné nádoby, rovnoměrně rozprostřete a pečte bez poklice 25 minut. Zhruba po 15 minutách brambory a kedlubny v pánvi otočte.

3 Jakmile povrch zezlátne a brambory a kedlubny začnou být křupavé, vytvořte v nich zadní stranou lžíce prohlubně, do kterých rozklepněte vejce. Pánev přiklopte a vraťte na 8–10 minut do trouby, až bílky zpevní, žloutky mohou zůstat tekuté. Zlehka vejce osolte.

4 Sezamová semínka nasucho opražte v pánvi, stačí 1 minuta, než se rozvoní. Promíchejte je s limetovou šťávou, pastou kočchudžang, olivovým olejem a pažitkou. Salsu rozdělte na vejce a podávejte je rovnou z pánve. Doplňte klínky limety na pokapání.

the ChilliDoctor

The ChilliDoctor je největší specialista přes chilli papričky v České republice, které jinde neseženete, společnost pronikla na český a slovenský trh v roce 2015. Chilli papričky se mohou zdát být jen ostré, ale pro společnost The ChilliDoctor je to celý svět chutí, vůní, barev a pálivostí, které stojí za to prozkoumávat a ochutnávat. Chilli dováží ze všech koutů světa, kde jej odebírá přímo od tamních pěstitelů a výrobců. Zakládá si především na **100% dohledatelnosti původu chilli papriček** a také způsoby, jakými se zpracovávají a uchovávají.

V jejich nabídce najdete **chilli papričky sušené celé, drcené na vločky, granule a nebo rozemleté na prášek**, ale také **nakládané** a to **ve všech stupních pálivosti.**

Nenechte se ovšem zmást jen chilli papričkami, společnost The ChilliDoctor nabízí také dárkové sady a pálivé delikatesy, ve kterých byste chilli určitě nečekali.

Osladit a okořenit si život můžete s prémiovou **chilli čokoládou nebo džemem**. Nesáhnete vedle ani s **chilli medem**, který Vás během sychravých podzimních dní postaví na nohy a posilní Naši imunitu. Zpříjemnit večer si můžete **oříšky** nebo **sušeným masem**. Prostě a jednoduše ať už potřebujete dodat jemný exotický nádech čokoládovým dezertům nebo nápojům, autentickou chuť jídlům mexické či indické kuchyně nebo překonat vlastní hranice odolnosti s nejpálivějšími papričkami světa, jsou na vaše budoucí kulinářské zážitky připraveni.

www.thechillidoctor.cz

Pikantní chilli dárky zakoupíte na **www.thechillidoctor.cz**

Jemně syrový zážitek

VEČÍRKOVÝ HIT

VE VYSOKÉ GASTRONOMII BYCHOM RAW STRAVU HLEDALI MARNĚ. ALE DVA (MASOVÉ) POKRMY BEZ VAŘENÍ SI V NÍ VYDOBYLY VÝSOSTNOU POZICI – TATARSKÝ BIFTEK A HOVĚZÍ CARPACCIO. ZATÍMCO PRVNÍ JE PŘIPISOVÁN SUROVÝM TATARSKÝM VÁLEČNÍKŮM, JIŽ SI SYROVÉ MASO ZMĚKČOVALI NAKLEPÁVÁNÍM POD SEDLY SVÝCH KONÍ, K DRUHÉMU SE POJÍ O NĚCO ZÁBAVNĚJŠÍ HISTORKY.

Když benátský malíř Vittore Carpaccio vytvářel v 16. století na vrcholu renesance svá nádherná díla s převážně náboženskými tématy, nemohl tušit, že specifický odstín červené barvy, jíž tak rád obdařoval roucha svých postav (zejména se mluví o slavném obrazu sv. Jeronýma), dá o několik století později jméno proslavenému pokrmu. Méně vzletně řečeno, ona narezlá Carpacciova červená totiž jiného Benátčana, Giuseppe Ciprianiho, inspirovala k pojmenování pokrmu ze syrového hovězího masa, které má prakticky stejnou barvu.

Chudokrevná komtesa

Psala se 50. léta minulého století a benátská komtesa Amalia Nani Mocenigo si oblíbila stále módnější Harryho bar, patřící Giuseppemu Ciprianimu. Trpěla chudokrevností a lékař jí doporučil jíst syrové hovězí – věděla, že právě Giuseppe jí ho připraví velmi chutným způsobem. Stalo se. Tenounké plátečky prvotřídní svíčkové nebo roštěné upravené do vějířku, dochucené olivovým olejem, solí, pepřem a o něco později (kdy už si carpaccio zamilovala nejen komtesa Amalia, ale i celá řada tehdejších jet-setterů a umělců) doplněné ještě umnými cákanci domácí majonézy, dokonale splňovaly svůj účel a doplnily další ikonická jídla, jež přešla do povědomí i slovníku všech, kdo rádi jedí. Svého času se tak v Harryho baru potkávali třeba Orson Welles, Ernest Hemingway, Peggy Guggenheimová či Charlie Chaplin (ty sem přitahovala i další specialita, koktejl Bellini…) a pověst o carpacciu se šířila dál.

Vděčný opilec

Přesto i přes svůj půvabně erudovaný název i vycizelovanou chuť by se možná carpaccio nestalo tím, čím je, a zůstalo by jen specialitkou pro štamgastku (anebo by nevzniklo vůbec) nebýt jiné příhody. Roku 1920 opouští Ameriku na určitý čas bohatý mladík Harry Pickering a jeho teta. Míří do Benátek, kde, jak jeho starostlivá teta doufá, najde Harry dostatek jiných rozptýlení a vzdá se nadměrného popíjení. Harrymu se ale tetin dozor příliš nezdál, pohádali se, tetička odjela domů a zanechala nezdárného synovce v městě na laguně bez haléře. V hotelu Evropa, kde byl ubytován, se nad ním slitoval barman Giuseppe Cipriani a půjčil mu peníze na cestu domů. Patrně se s nimi také v duchu rozloučil, ale co se nestalo – Harry se po deseti letech do Benátek vrátil, vyhledal svého dobrodince a peníze mu vrátil i s úroky. Bylo to dost na to, aby si Cipriani mohl vybudovat (roku 1931) svůj vlastní podnik, který pak pojmenoval na Harryho počest. A o pár let později se tu – kromě mnoha ikonických drinků –, jak už víme, zrodil i ikonický „snack“, který dnes známe jako carpaccio. Sám Harry´s Bar je od roku 2001 italskou národní památkou, ale jako podnik funguje dál.

Jak na něj?

Zatímco Carpacciovo mistrovství v malbě se dá jen těžko napodobit, na po něm pojmenovanou specialitu si může troufnout prakticky každý. Na porci pro dva je třeba 200 g hovězího, nejlépe svíčkové, kterou je třeba nechat 2 hodiny ztuhnout v mrazáku, aby se pak dala nakrájet na co nejtenčí plátky. Zatímco maso tuhne, připravte si domácí majonézu rozšleháním 1 žloutku s 1 lžící dijonské hořčice, k čemuž pramínkem zašlehávejte 80 ml olivového oleje. Vzniklou majonézu dochuťte šťávou z půlky citronu, několika kapkami worcesterské omáčky, osolte ji a opepřete. Pak maso rozložené tak, aby se plátky překrývaly, zakapejte cik cak majonézou, dochuťte ještě olivovým olejem a pár kapkami citronové šťávy. Carpaccio se obvykle podává jako slavnostní předkrm či chuťovka, často se doplňuje nasucho opečenými plátky bagety. Variací je místo zakapání majonézou posypat maso hrubě nastrouhaným parmazánem (tak jsme to udělali my, nikoliv však v Harryho baru). Tam si jej dnes můžete objednat ve velké verzi doplněné zeleným salátem nebo jako menší porci v rámci chuťovek.

PŘIPRAVILA JITKA BÁKOSNÍKOVÁ • FOTO MAREK KUČERA • FOODSTYLING PETRA FRYDLOVÁ

prima tip

Carpaccio patří k těm pokrmům, které se staly i generickými pojmy a pod tímto názvem najdeme třeba vegetariánskou verzi, v níž maso nahrazuje červená řepa nebo pravé hřiby. Oblíbené jsou i sladké verze, například hruškové, ananasové či jablkové carpaccio, či verze rybí. Spojujícím znakem je jemné krájení hlavní suroviny na průsvitné plátky. Ve slovníku gurmetů je ovšem carpaccio jen jedno, to Ciprianiho z Harryho baru v Benátkách, kde se samozřejmě dodnes podává.

Pozdrav z lyžovačky

ALPSKÁ KUCHYNĚ

AŤ UŽ LETOS VYJEDETE NA HORY DO ALP, NEBO ZŮSTANETE VĚRNÍ TUZEMSKÝM SVAHŮM, POCTIVÁ DOMÁCÍ JÍDLA, KTERÁ ZASYTÍ A ZAHŘEJÍ, VÁM PŘIJDOU VHOD. A VŮBEC NEZÁLEŽÍ NA TOM, JESTLI BRÁZDÍTE KOPCE NA JEDNOM ČI DVOU PRKNECH, ZDOLÁVÁTE VRCHOLY NA BĚŽKÁCH A SKIALPECH NEBO SE ZIMNÍ KRÁSOU KOCHÁTE PĚŠKY ČI NA SÁŇKÁCH.

POVIDLOVÉ BUCHTY

O českém původu buchet v rakouské kuchyni svědčí jejich německý název Buchteln a také velmi podobná receptura našim kynutým kráskám. Zatímco u nás v nich objevíte tvaroh, jablka, hrušková povidla, mák, čerstvé ovoce, zavařeninu či švestková povidla, naši západní sousedé dávají přednost povidlové náplni a podávají je jako hlavní chod či dezert teplé se šlehačkou či s vanilkovou pudinkovou omáčkou.

16 BUCHET

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU + KYNUTÍ 1¾–2¼ HODINY

- 60 ml teplé vody
- 1½ lžičky sušeného droždí
- 100 g krupicového cukru + 1 lžička
- 60 ml mléka
- 145 g másla
- 1 lžička soli
- 4 vejce
- 1 lžíce bílého rumu
- 1 lžička nastrouhané pomerančové kůry
- 1 lžička nastrouhané citronové kůry
- 500 g hladké mouky + na poprášení
- 90 g švestkových povidel
- moučkový cukr na posypání

1 V teplé vodě rozmíchejte sušené droždí a 1 lžičku cukru. Nechte 5 minut stát, až se na hladině objeví bublinky.

2 V rendlíku zahřívejte mléko s 85 g másla rozkrájeného na kostičky, až se máslo rozpustí. Vmíchejte krupicový cukr, sůl, vidličkou prošlehaná vejce, rum, pomerančovou a citronovou kůru.

3 Do mísy (robotu) prosejte mouku, vlijte do ní teplé mléko a droždí a hněťte vařečkou nebo v robotu nástavcem hnětací hák zhruba 10 minut, až vznikne hladké těsto, které se odlepuje od stěn a dna mísy. Pokud do něj zatlačíte prstem, měl by se důlek vyrovnat. Mísu zakryjte čistou utěrkou a nechte těsto 1–1½ hodiny kynout na teplém místě stranou průvanu. Zbylé máslo (60 g) rozehřejte a nechte trochu zchladnout.

4 Jakmile těsto zdvojnásobí svůj objem a pokud na něj zatlačíte prstem, důlek se pomalu vyrovná, je vykynuté. Pekáč nebo rozevírací dortovou formu vymažte lehce rozpuštěným máslem. Pracovní plochu posypte zlehka moukou a vyklopte na ni těsto. Rozkrojte ho na 16 stejných kousků a každý vytvarujte do kuličky. Každou kuličku rozmáčkněte v dlaních na placku a doprostřed dejte 1 lžičku povidel. Okraje přeložte přes povidla, aby se spojily. Skládejte je do připraveného pekáče nebo formy skladem dospod s malými rozestupy a ze všech stran (i seshora) je potřete máslem, aby se neslepily.

5 Buchty nechte 40–45 minut kynout, po 30 minutách předehřejte troubu na 175 °C. Pečte je v rozehřáté troubě dozlatova asi 25 minut. Propečenost vyzkoušejte špejlí – vyjde-li z těsta čistá a suchá, buchty jsou upečené a můžete je vytáhnout.

6 Buchty opatrně vyklopte a podávejte je teplé, posypané moučkovým cukrem. Jen pozor, povidla uvnitř budou horká, ať si nespálíte jazyk.

PŘIPRAVILY: KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

PIKANTNÍ POMAZÁNKA LIPTAUER

V originále se nazývá Liptauer Käse, Liptovský sýr, a podává se jako dip nebo pomazánka s pečivem a nakládanou zeleninou k pivu či vínu. Je to směs tvarohu, papriky a ančoviček, které si můžete dochutit podle svého a třeba jí naplnit i malé papriky jako párty občerstvení.

4 AŽ 6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 15 MINUT

- 145 g másla se smetanovým zákysem
- 200 g měkkého tvarohu
- 3 lžíce crème fraîche
- ½ cibule
- 3 ančovičky
- 10 nakládaných okurek
- 1 lžička kaparů ve slaném nálevu
- 3 lžíce zakysané smetany
- 1 lžíce dijonské hořčice
- 1 lžíce drceného kmínu
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 1 lžička soli
- 1 lžička čerstvě namletého pepře
- 1 lžíce nasekané pažitky
- 1 lžíce nasekané čerstvé hladkolisté petržele
- čerstvý chléb k podávání

1. V misce prošlehejte vidličkou nebo metličkou máslo dohladka, pak přidejte tvaroh a crème fraîche a znovu ušlehejte.
2. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno, ančovičky rozmačkejte vidličkou na kaši, okurky nakrájejte na kostičky. Přimíchejte i s kapary do másla s tvarohem. Dochuťte zakysanou smetanou, hořčicí, kmínem, paprikou, solí a pepřem. Promíchejte, podle chuti zakápněte okurkovým lákem.
3. Pomazánku posypte pažitkou a kmínem a podávejte k čerstvému chlebu.

prima tip

Máslo se smetanovým zákysem odpovídá původní výrobě másla, kdy smetana během zrání přirozeně kysala a poté se stloukala na máslo. Pasterace tyto bakterie kyseliny mléčné ničí, proto se do másla přidávají později. V chuti a vůni je toto máslo nakyslejší a krémovější.

POLÉVKA SE SÝROVÝMI KNEDLÍČKY

Podle názvu působí jemně, až trochu zámecky, ale nenechte se mýlit, jedná se o pořádný silný vývar z hovězích kostí a kýty, ve kterém se koupou opečené sýrové knedlíčky. Lahůdka, která vás postaví na nohy po celodenním výletu i celonočním flámování.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: NAD 5–13 HODIN

VÝVAR

- 2 cibule
- 5 kuliček jalovčinek
- 2 hřebíčky
- 5 celých stroužků česneku
- 1 pórek
- 2 mrkve
- 1 malý celer nebo petržel
- 900 g hovězí kýty
- 900 g morkových kostí
- 1 malý svazek hladkolisté petržele
- 1 malý svazek libečku
- 2 bobkové listy
- 3,8 l vody
- 1 lžíce červeného portského vína
- sůl a čerstvě namletý pepř

KNEDLÍČKY

- 1 cibule
- 5 tenkých plátků bílého chleba
- 1 měkký (louhovaný) preclík (85 g)
- 200 g sýrů (například tylžský sýr a ementál)
- 1 lžíce másla
- 170 g bramborové kaše
- 1 lžíce nasekané hladkolisté petržele
- 1 lžička nasekané dobromysli
- ⅛ lžičky nastrouhaného muškátového oříšku
- ¼ lžičky mletého česneku
- ½ lžičky kmínu
- 2 vejce
- 60 ml olivového oleje
- sůl a čerstvě namletý pepř
- nasekaná čerstvá pažitka na ozdobu

1 Začněte přípravou vývaru. Cibule neloupejte, jen překrojte na poloviny. Vložte je řeznou stranou dolů do velkého hrnce, přidejte nahrubo podrcené jalovčinky a hřebíček, stroužky česneku naplocho zmáčknuté nožem a nasucho vše pečte na vyšším stupni 5 minut. Nemíchejte, cibule ztmavnou, ale to je v pořádku.

2 Mezitím propláchněte pórek a odkrojte z něj kořínky, mrkev a celer omyjte a nakrájejte na kostky. Do hrnce přidejte k cibuli maso, morkové kosti, pórek, mrkve, celer, petržel, libeček, bobkový list a vodu, pokud nejsou všechny suroviny ponořené, přilijte ji. Zvyšte teplotu, až začne vývar vřít, pak ji ztlumte na minimum a nechte vývar mírně pobublávat alespoň 4 hodiny, ale ideálně přes noc.

3 Polévku přeceďte přes jemné síto do jiného velkého hrnce a jemně na zeleninu a maso zatlačte, aby pustily zbylou šťávu. Scezený vývar osolte, opepřete a vmíchejte portské. Pak nechte polévku 1 hodinu chladnout.

4 Mezitím se pusťte do přípravy knedlíčků. Cibuli oloupejte a nakrájejte najemno. Z chleba odkrojte kůrky a nasekejte ho nadrobno. Preclík nakrájejte na tenké plátky, sýry nastrouhejte nahrubo. V pánvi rozehřejte máslo a na středním stupni opečte cibuli dosklovita, trvá to zhruba 5 minut. Mezitím v míse promíchejte 240 ml vývaru s chlebem a kousky preclíku a nechte je 15 minut nasát.

5 K namočenému pečivu vmíchejte bramborovou kaši, strouhané sýry, nadrobno nasekanou petrželku, dobromysl, muškátový oříšek, mletý česnek, kmín a opečenou cibuli. Dochuťte solí a pepřem a vlijte vidličkou prošlehané vejce. Promíchejte vařečkou a rozdělte na osm stejně velkých kousků. Z každého vytvarujte kouli a rozmáčkněte ji naplocho.

6 Ve velké pánvi rozehřejte olej na středním stupni a postupně opékejte knedlíky ze všech stran dokřupava a dozlatova, zhruba 2–3 minuty z každé. Opečené knedlíky odkládejte na papírové utěrky, které odsají přebytečný tuk.

7 Vývar zahřejte a rozdělte do talířů. Do každého dejte dva knedlíčky a ozdobte pažitkou.

prima tip

Philipp Rauscher, který provozuje Resterhöhe Berggasthaus & Lodge v Kitzbühelských Alpách a vaří tento vývar, do něj večer přidává 2 čisté vaječné skořápky. Přes noc se na ně nachytají všechny částečky a vývar je po scezení čirý. Alkohol se z větší části vypaří a ponechá jemné aroma.

FONDUE

Švýcarský národní pokrm objevili Američané nejspíš na Světové výstavě v New Yorku v roce 1964 v alpské restauraci ve švýcarském pavilonu. Hitem se stalo v 70. letech, kdy lidé častěji pořádali doma večírky s drobným pohoštěním i večeře se sdílením jednotlivých chodů. Výběr sýrů záleží na oblasti, kde se fondue servíruje, často pochází z lokálních sýráren. Hodí se do něj kombinace výraznějších a jemnějších sýrů jako gruyère s comté či beaufort s ementálem.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 30 MINUT

- 1 veka či bageta stará 1 den nebo 1 pecen chleba
- 1 jablko podle chuti
- 1 stroužek česneku
- 360 ml suchého bílého vína, např. ryzlinku
- 1 lžička čerstvé citronové šťávy
- 1 lžíce kukuřičného škrobu
- 3 lžíce třešňovice
- 230 g nastrouhaného ementálu
- 230 g nastrouhaného sýra gruyère
- špetka strouhaného muškátového oříšku
- špetka mleté sladké papriky
- čerstvě namletý bílý pepř
- nakládané okurky k podávání
- nakládané cibulky k podávání

1 Pečivo k podávání nakrájejte na kostičky o hraně 2,5 cm, jablko nakrájejte na plátky.

2 Vnitřek hrnce na fondue potřete oloupaným stroužkem česneku, vlijte do něj víno a citronovou šťávu a ohřejte ho na středním stupni k varu. V misce prošlehejte dohladka škrob s třešňovicí.

3 Do hrnce postupně přidávejte oba sýry a neustále míchejte vařečkou osmičky. Když směs začne bublat, vmíchejte do ní třešňovici se škrobem. Vařte 3–5 minut a dochuťte bílým pepřem, muškátovým oříškem a paprikou. Pokud se roztavený sýr začne oddělovat, zvyšte teplotu a směs rychle spojte šleháním nebo mícháním.

4 Opatrně zapalte hořák fondue sady a hrnec se sýrovou směsí na něj postavte. Do sýrové směsi namáčejte kostičky chleba a plátky jablka napíchnuté na vidličce a jezte s nakládanými okurkami a cibulkou.

prima tip

Skutečně luxusního výsledku dosáhnete, když víno zaměníte za šampaňské, crémant nebo cavu. Pak zapomeňte na citronovou šťávu a na závěr postrouhněte fondue kouskem lanýže.

SAVOJSKÝ DORT

Nejzápadnější výběžek Alp je dnes rozdělen mezi Francii, Itálii a Švýcarsko a tento dort v sobě nezapře francouzské kořeny. Nadýchané těsto podobné piškotu nebo bábovce vznikne díky náhradě mouky škrobem. V chuti je ale trochu žvýkavé, a proto se k němu báječně hodí lehká šlehačka a šťavnaté zahradní ovoce.

6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU + CHLADNUTÍ

TĚSTO

- 6 vajec
- 175 g krystalového cukru
- 1 lžička vanilkového extraktu podle chuti
- špetka soli
- 150 g kukuřičného škrobu
- 60 g moučkového cukru
- máslo na vymazání formy
- mouka na vysypání formy

K PODÁVÁNÍ

- 160 ml smetany ke šlehání
- 1 lžíce krystalového cukru
- 350 g lesních borůvek

1 Bábovkovou formu o průměru 23 nebo 25 cm nebo šest menších formiček vymažte máslem a vysypte pečlivě moukou. Troubu předehřejte na 220 °C.

2 Žloutky, krystalový cukr a vanilku šlehejte na středně vysoké otáčky asi 3 minuty do husté pěny. Šlehání je hotovo, když zvednete metlu a těsto zůstává asi 5 sekund ve tvaru, než se rozteče. V jiné míse ušlehejte bílky se špetkou soli na tuhý sníh.

3 Do další mísy prosejte škrob a stěrkou jemně zapracujte lžíci škrobu do žloutkové pěny. Zašlehejte lžíci sněhu a po lžících přidávejte stejným způsobem škrob a bílky za stálého šlehání, až vznikne hladké těsto.

4 Těsto vlijte do připravené formy do dvou třetin výšky. Při jedné formě pečte těsto 6 minut a pak snižte teplotu na 135 °C a dopečte ještě 25–30 minut dozlatova. Minibábovičky pečte nejprve 4 minuty, pak snižte teplotu na 130 °C a dopékejte je 10–12 minut. V obou případech zkontrolujte propečenost špejlí.

5 Upečené těsto nechte mírně zchladnout, pak ho vyklopte a nechte zcela zchladnout na mřížce. Poprašte ho moučkovým cukrem.

6 Smetanu vyšlehejte s cukrem na šlehačku. Natřete ji na korpus, posypte borůvkami a podávejte.

Zažít Alpy

MEREDITH ERICKSON

Rakušané, Italové, Švýcaři a Francouzi se dělí o majestátní evropské pohoří a každý národ svému kousku Alp vtiskl jedinečný charakter. A alpské prostředí se zase obtisklo do tamní kuchyně. Její rozmanitost ochutnáte díky Kanaďance Meredith Erickson, která šest let cestovala a jedla na alpských stráních, vrcholech a v údolích, aby z toho sepsala nevšední cestopis s množstvím autentických receptů od nejlepších místních šéfkuchařů, farmářů, majitelů chat i horalů. Cestovat, poznávat, jíst zní podtitul této oceňované knihy i motto této úspěšné autorky kuchařek a cestopisů. Po dobrém alpském obědě si můžete číst o historii nebo promýšlet svůj další výlet. **Vydalo nakladatelství Grada.**

ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY

Co by to bylo za alpský výstup bez špekových knedlíků? Na každé chatě je dělají jinak, ale vždy ručně a z lokálního špeku, pečiva, mléka a bylinek. Ty variujte podle chuti a při podávání nešetřete na rozpuštěném másle, vyškvařeném špeku nebo strouhaném sýru.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU

- 450 g suchého bílého chleba
- 140 g špeku nebo uzené slaniny
- ½ žluté cibule
- 3 lžíce másla
- 2 vejce
- 240 ml mléka
- 1 lžíce nasekané pažitky
- 1 lžička jemné mořské soli
- ½ lžičky čerstvě namletého pepře
- 30 g hladké mouky
- 2 lžíce oleje z hroznových jadérek

1 Z chleba odkrojte kůrku a střídku nasekejte nadrobno nebo namelte na hrubou strouhanku. Špek nebo slaninu nakrájejte na kostičky, cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno.

2 V pánvi rozehřejte máslo na středním stupni a opékejte cibuli doklovita 3–5 minut. Ve velké míse smíchejte chlebovou strouhanku a špek. Vejce prošlehejte s polovinou mléka (120 ml) a přilijte do mísy. Dobře promíchejte vařečkou nebo rukama. Přilijte zbylé mléko a míchejte, až chleba změkne. Vmíchejte cibuli, pažitku, sůl a pepř. Přidejte mouku a olej z hroznových jadérek, promíchejte rukama, mísu zakryjte potravinářskou fólií a nechte těsto 30 minut odpočinout.

3 Mezitím uvařte ve velkém hrnci osolenou vodu. Do menší misky nalijte vodu, abyste si mohli navlhčit ruce.

4 Z odpočinutého těsta odkrajujte lžící kousky a v navlhčených dlaních z nich tvarujte pevné koule nebo těsto rozdělte na 8–10 stejně velkých částí a z každé vyválejte kulatý knedlík.

5 Knedlíky vkládejte do vroucí vody a nezakryté je vařte 15 minut. Vyjměte je děrovanou lžící a podávejte.

prima tip

Zastudena lisovaný olej z hroznových jadérek je oblíbenou alternativou olivového oleje v horských oblastech, kde se daří vínu. Jakožto silný antioxidant pozitivně ovlivňuje zdraví a zpomaluje projevy Alzheimerovy choroby. Koupíte ho zpravidla v obchodech se zdravou výživou, u nás ho vyrábí třeba vinařství Znovín Znojmo.

SOFIIN GULÁŠ SE ŠPEKOVÝMI KNEDLÍKY

V lyžařském areálu Seceda v jihotyrolských Dolomitech žije už přes 50 let Sofie Prinothová a ve své restauraci Sofie Hütte vaří tenhle guláš. Otevřela ji na rodinné farmě, když se na vrcholu objevila lanovka. Do guláše používá výhradně maso z okolních stád, která se pasou ve výšce 2 480 metrů. U nás dobře poslouží vyzrálé hovězí z farmy a suché moravské červené víno.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 2 HODINY

- 900 g telecí plece
- 2 cibule
- 2 lžíce hroznového oleje
- 2 lžíce rajčatového protlaku
- 240 ml suchého červeného vína
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 950 ml hovězího vývaru
- 1 červená paprika
- sůl a čerstvě namletý pepř
- knedlíky, nudle nebo špecle k podávání

1 Maso nakrájejte na kostky velké 4 cm a promíchejte je s 2 lžičkami soli a 1 lžičkou pepře. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno.

2 Ve velkém těžkém hrnci rozehřejte na středně vysokém stupni olej a postupně po částech v něm opečte maso z obou stran, až ztmavne, zhruba 5 minut z každé strany. Přesuňte ho na talíř a do volného hrnce přidejte cibuli. Restujte ji za občasného míchání asi 5 minut, až začne zlátnout, pak vmíchejte rajčatový protlak a 2 minuty povařte. Vlijte víno a odškrábněte všechny přípečky. Zvyšte teplotu a svařte tekutinu do konzistence sirupu, trvá to přibližně 5 minut.

3 Do hrnce vraťte maso, vmíchejte mletou papriku a zalijte vývarem. Nechte ho trochu vyvařit, jakmile začne bublat, snižte teplotu, hrnec přiklopte a maso duste 1½ hodiny.

4 Papriku zbavte jádřince, nakrájejte na kousky o velikosti 2,5 cm a přidejte ji k masu. Povařte 5 minut, osolte a opepřete. Maso by mělo být tak měkké, že se odděluje od vidličky. Podávejte s knedlíky, případně gulášem přelijte horké vaječné nudle s máslem či špecle.

Láska prochází žaludkem...

ZARUČENÁ RADOST

DÁRKY POŘÍZENÉ Z PŘÍCHYLNOSTI K OBDAROVÁVANÝM I K JÍDLU, A JEŠTĚ NAVÍC VLASTNÍ PÍLÍ – TY JSOU PROSTĚ NEJLEPŠÍ. VKLÁDÁTE DO NICH NEJEN SKVĚLÉ SUROVINY, ALE I ČAS A ENERGII, COŽ SE CENÍ DVOJNÁSOB. NAVÍC JE TO PRÁCE OPRAVDU KRÁSNÁ, KTERÁ VÁS NAPLNÍ USPOKOJENÍM A PŘÍJEMCE RADOSTÍ. LEPŠÍ DÁREK K VÁNOCŮM PROSTĚ NEEXISTUJE.

Rumové karamelky

Kdo by odolal domácím bonbonkům? Zvlášť když voní jako rumové pralinky...

ASI 45 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT

- 225 g krupicového cukru
- 65 g másla
- 125 ml smetany ke šlehání
- 2 lžíce rumu
- 1 lžíce kakaa
- 1–2 lžíce rostlinného oleje

1 Malou čtverhrannou formu potřete trochou oleje a vyložte pečicím papírem.

2 Cukr zahřívejte v silnostěnném kastrolu za stálého míchání při střední teplotě, až se rozpustí a začne karamelizovat. Jakmile dosáhne světle zlaté barvy, stáhněte z plotýnky.

3 Opatrně ihned vmíchejte máslo, smetanu a rum a důkladně promíchejte. Vraťte na plotnu na nejnižší stupeň a vmíchejte kakao. Pak hned vlijte do připravené formy a nechte vychladnout.

4 Pomocí papíru vyjměte ztuhlý karamel a hned ho rozkrájejte na obdélníkové karamelky. Zabalte je do jemného papíru, na koncích ovažte ozdobným provázkem nebo silnou nití a uchovejte ve vzduchotěsné nádobě.

prima tip

Místo kakaa můžete karamel ochutit sušeným mlékem na světlé karamely nebo vytvořit dvě varianty a příslušně popsat obaly.

Meruňkovo-marcipánové bochánky s rumem

Nádherně šťavnaté kousky blaha, které se stanou návykovými.

6 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT + NAMÁČENÍ MERUNĚK

- 150 g sušených meruněk, nasekaných na kousky
- 75 ml rumu
- 50 g másla
- 50 g krupicového cukru
- 1 vejce
- 25 g mletých mandlí (mandlové mouky)
- 75 g hladké mouky
- 125 g marcipánu
- případně moučkový cukr na poprášení

1 Nakrájené meruňky zalijte v misce rumem, přetáhněte fólií a nechte přes noc v chladu máčet.

2 Troubu předehřejte na 150 °C. Nejlépe ručními elektrickými metlami zpěňte změklé máslo s cukrem. Pak vmíchejte vejce, mleté mandle a mouku a dobře promíchejte.

3 Do těsta zapracujte na malé kousky nakrájený marcipán a namočené meruňky.

4 Rozdělte do formiček, například do vaničkových nebo na muffiny, vložte do trouby a pečte zhruba 20 minut. Nechte vychladnout a pak uložte do vzduchotěsné nádoby a do chladu. Před dárkovým zabalením můžete bochánky poprášit moučkovým cukrem.

prima tip

Lahodné těsto plné mandlové chuti můžete samozřejmě upéct i jako klasický koláč v kulaté formě. V tom případě ho pokryjte ještě mandlovými lupínky.

Barbecue omáčka

Grilování miluje každý a nemusíme se ho vzdát ani v zimě, takže domácí pikantní chuťovka se opravdu neztratí. Výhodou také je, že se její chuť časem krásně zvýrazní a omáčka i dlouho vydrží.

ZHRUBA 380 ML

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT

| 1 cibule | 2 stroužky česneku | 1 lžíce olivového oleje | 2 rajčata
| ½ červené chilli papričky | 1 lžička semínek koriandru | sůl a pepř
| 50 g přírodního krupicového cukru | 50 ml sójové omáčky | 300 ml kečupu

1 Oloupanou cibuli a česnek nakrájejte nadrobno. V kastrolu rozehřejte olej, vsypte cibuli a česnek a smažte, až zesklovatí. Přidejte nakrájená rajčata a chilli papričku bez semínek nakrájenou nadrobno. Nechte lehce vařit při nízké teplotě.

2 Koriandr opražte na suché pánvičce, až se rozvoní, pak ho rozdrťte v hmoždíři. Přidejte do kastrolu spolu s cukrem, sójovou omáčkou a kečupem. Vařte několik minut, pak rozmixujte, vraťte do kastrolu a ještě krátce prudčeji povařte. Osolte a opepřete podle chuti a ihned plňte do vysterilizovaných sklenic. Obraťte je dnem vzhůru, aby se víčka přichytila.

3 Po vychladnutí uložte do chladu.

Kořeněné ořechy

Ideální jedlý dárek, pokud se chystáte na návštěvu. Rozhodně přijde k chuti! Ale můžete je v hezké krabičce nebo pytlíčku věnovat i jako drobný dárek pod stromeček. O týden později na silvestra se tohle výborné křupání bude určitě hodit.

200 G

PŘÍPRAVA: 20 MINUT

| 1 bílek | 1 lžíce vody | 200 g ořechů (libovolná směs)
| 1 lžička mleté uzené papriky | ½ lžičky mletého kardamomu
| špetka kajenského pepře | 1 lžíce krupicového cukru
| větší špetka soli | 1 menší snítka rozmarýnu

1 Bílek s vodou rozšlehejte a ve směsi obalte ořechy. Nechte okapat a poté je obalte v promíchaném koření s cukrem, solí a nasekaným rozmarýnem.

2 Ořechy rozprostřete na plech vyložený pečicím papírem, vložte do trouby předehřáté na 120 °C a pečte asi 10 minut dozlatova.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

prima tip

Namísto koriandru můžete použít jiné oblíbené koření nebo bylinky, například oregano nebo majoránku, hotovou směs garam masala apod., případně můžete vytvořit několik různě ochucených variant (které na sklenici příslušně označte).

PŘIPRAVILA JITKA RÁKOSNÍKOVÁ • FOTO L. A. CREATIVE FOOD • FOODSTYLING KLÁRA ZÍKOVÁ

Berlínský chlebíček

Zajímavý kříženec mezi perníčky, medovníkem a ořechovými řezy si okamžitě získá srdce všech. Rozležením se prohloubí jeho chuť a skvěle doplní nabídku vánočního cukroví.

ASI 40 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 45 MINUT

TĚSTO

- 2 vejce
- 250 g přírodního krupicového cukru
- 70 g tekutého medu
- 250 g hladké mouky
- 1 sáček prášku do pečiva
- 2 lžíce kakaa holandského typu
- 1 lžíce mleté skořice
- špetka mletého nového koření
- 100 g mléčné čokolády
- 2 lžíce rumu
- 180 g loupaných lískových ořechů nebo mandlí

CITRONOVÁ POLEVA

- 50 g moučkového cukru
- 2 lžíce rumu
- citronová šťáva nebo voda

1. Vejce rozšlehejte v míse se 2 lžícemi vody do krémovita. Vmíchejte k nim cukr a med.
2. Promíchejte mouku s práškem do pečiva, kakaem a kořením a spojte s vaječnou směsí. Nakonec do ní zapracujte čokoládu nastrouhanou nahrubo, celé ořechy nebo mandle a rum. Troubu předehřejte na 190 °C.
3. Těsto rozetřete na plech vyložený pečicím papírem do výšky asi 2 cm. Vložte do trouby a pečte asi 20 minut. Mezitím promíchejte přísady na polevu a po upečení ji rozetřete na těsto.
4. Ještě teplé rozkrájejte na kostky o straně zhruba 3 cm a po vychladnutí uložte do vzduchotěsné nádoby do chladu. Jako dárek zabalte do celofánu.

prima tip

Místo medu můžete použít jiné sladidlo, například agávový sirup nebo nastrouhané jablko, případně i cuketu. Řezům prospěje dvou- až třídenní rozležení.

Čokoládovo-mandlový krém

Hravě strčí do kapsy i ty nejlepší kupované produkty, okouzlí dospělé i děti. I pro vás ho ještě spousta zbude, až budete vylizovat mísu!

1 SKLENKA PO 250 ML

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT

- 125 g mandlí
- ½ lžičky vanilkového extraktu nebo pasty
- 50 ml čistého rostlinného oleje, například řepkového
- 30 g kakaa holandského typu
- 60 g moučkového cukru

1. Vysterilizujte sklenici s víčkem o objemu 250 ml. Nasekané mandle vsypte do nepřilnavé pánve a při střední teplotě je ze všech stran opražte.
2. Přesuňte je do nádoby robotu a mixujte tak dlouho, až vznikne jemný prášek. Vlijte olej a při středním stupni promíchejte. Nakonec přidejte cukr, kakao a vanilku a promíchejte, až se vše úplně spojí.
3. Směs přesuňte do připravené sklenice, uzavřete a uchovejte v chladu, kde vydrží asi 2 týdny.

prima tip

Mandle můžete použít oloupané i neoloupané, ty budou mít výraznější chuť. Slupky opražením zkřehnou, takže se rozmixují prakticky beze stopy.

Extra čokoládová bábovka s polevou

12 PORCÍ

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU

- 45 g kakaa holandského typu Figaro
- 170 g čokolády na vaření Figaro
- 1 lžíce granulí instantní kávy
- 65 ml vroucí vody
- 225 g hladké mouky
- 1 lžička soli
- 1 lžička jedlé sody
- 150 ml zakysané smetany
- 170 g změklého másla
- 250 g přírodního krupicového cukru
- 1 lžíce vanilkového extraktu
- 5 vajec pokojové teploty
- 100 g mléčné polevy Figaro
- máslo nebo olej na vymazání formy

1 Troubu předehřejte na 180 °C. Bábovkovou formu lehce vymažte máslem nebo vystříkejte olejem ve spreji.

2 Na těsto promíchejte kakao, nadrobno nasekanou čokoládu a kávu ve velké míse. Zalijte vroucí vodou a mísu přikryjte. Nechte stát 5 minut. V menší misce promíchejte mouku, sůl a sodu.

3 Čokoládovou směs prošlehejte dohladka. Nechte vychladnout na pokojovou teplotu. Až bude vychladlá, vmíchejte do ní smetanu pokojové teploty.

4 Nejlépe v robotu s metlou utřete máslo, cukr a vanilku (trvá to asi 3 minuty), až vznikne světlá nadýchaná směs. Po jednom k ní zatřete vejce. Při nízké rychlosti postupně a střídavě zašlehávejte moučnou a čokoládovou směs, začněte a končete moukou. Ušlehejte hladké těsto.

5 Do připravené formy vlijte těsto. Formu vložte do trouby a bábovku pečte asi 45–50 minut. Když do středu těsta vpíchnete špejli, mělo by na ní ulpět pár vlhkých drobků, těsto zůstane velmi vláčné. Nechte ve formě na mřížce chladnout asi 10 minut, pak bábovku vyklopte a nechte úplně vychladnout.

6 Mezitím ohřejte čokoládovou polevu podle návodu na obalu. Opatrně ji nakapejte na bábovku. Před podáváním nechte asi 10 minut stát, aby poleva trochu ztuhla.

10x

SOUTĚŽTE S ČOKOLÁDOU FIGARO O KUCHYŇSKÉHO ROBOTA ETA

Kupte jakýkoliv produkt Figaro. Registrujte účtenku na www.figaro.cz či www.figaro.sk a vyhrajte kuchyňský robot Eta Gratus, který výrazně usnadní nejen vánoční pečení.

Soutěž běží od 1. 11. do 30. 11. 2021.
Více informací a úplná pravidla na www.figaro.cz.

Vztahuje se jen na výrobky prodávajícího Mondelez Czech Republic s.r.o.

Překvapení pro návštěvy

NEJEN CUKROVÍ

NA CO SE NEJVÍC TĚŠÍTE NA VÁNOČNÍCH NÁVŠTĚVÁCH? NA NEZNÁMÉ CUKROVÍ A SLANÉ DOBROTY? PŘESNĚ TO PŘICHYSTEJTE I PRO SVÉ HOSTY. INSPIRUJTE SE DROBNÝM SLADKÝM POHOŠTĚNÍM, KTERÉ BY BEZ MICHAELY SMOLOVÉ ZŮSTALO ZAPOMENUTO. OBJEVILA HO VE STARÝCH ZÁPISNÍCÍCH A KUCHAŘKÁCH, ALE PŮSOBÍ VELMI MODERNĚ. A CHUTNÁ SKVĚLE!

Rumové měsíčky

Prostý fakt, že formička půlměsíce do sebe zapadá, takže s ní jednoduše vykrájíte plát těsta, aniž by vám nějaké zbylo, dělá z tohoto jednoduchého cukroví oblíbenou stálici v mnoha domácnostech. Jedná se o piškot přelitý cukrovou polevou, připravujte ho proto až na poslední chvíli, ať zbytečně neoschne. Do těsta i polevy můžete přimíchat pomerančovou šťávu pro zvýraznění vůně.

1 PLECH / ZHRUBA 50 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU + CHLADNUTÍ

TĚSTO

- 6 vajec
- 250 g změklého másla
- 250 g moučkového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- strouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu
- 70 g rozpuštěné a vychladlé čokolády
- 2–3 lžíce rumu
- 140 g hrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku

POLEVA

- 200 g moučkového cukru
- 2 lžíce citronové šťávy

1 Žloutky oddělte od bílků, jeden bílek dejte zvlášť do misky, použijete ho pak na polevu. Ze zbylých pěti bílků ušlehejte tuhý sníh.

2 Troubu předehřejte na 180 °C, hluboký plech vyložte pečicím papírem.

3 Máslo s oběma cukry vyšlehejte do světlé nadýchané pěny. Postupně po jednom zašlehejte žloutky a citronovou kůru, pak pomalu přilévejte vychladlou čokoládu a rum. Promíchejte, zlehka vmíchejte mouku s kypřicím práškem a nakonec opatrně zapracujte sníh.

4 Těsto vlijte na připravený plech a pečte v předehřáté troubě zhruba 25 minut, až zpevní.

5 Na polevu vyšlehejte cukr, citronovou šťávu a bílek dohladka a potřete jí upečený, ještě teplý plát těsta. Nechte důkladně zaschnout.

6 Pomocí formičky vykrajujte půlměsíčky.

PŘIPRAVILY: KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

Litý perník z jedné mísy

Klasika, která se ale nikdy neomrzí variabilitou směsi koření a přidaných surovin. Do základu můžete nasekat ořechy, sušené ovoce nebo čokoládu, nastrouhat cuketu či mrkev, přimíchat rozinky nebo ho po upečení promazat zavařeninou či krémem. Perník je zkrátka náš národní moučník, s kterým stojí za to si trochu pohrát. A v záplavě cukroví přijde jeho pevná nadýchaná struktura a nakyslejší chuť s pepřovou vůní vhod.

1 PLECH ZHRUBA 20 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

TĚSTO

| 2 vejce | 200 g moučkového cukru
| 2 lžičky perníkového koření
| 200 ml rostlinného oleje | 400 g hladké mouky
| 1 lžička kypřicího prášku | 1 lžička jedlé sody
| 2 lžíce kakaa holandského typu | 500 ml mléka
| 1 hrst sekaných vlašských ořechů
| 100 g kyselejší zavařeniny na potření

POLEVA

| 200 g hořké čokolády | 50 g kokosového tuku

PERNÍKOVÉ KOŘENÍ

| 24 g mleté skořice | 4 g mletého hřebíčku
| 4 g mletého anýzu | 3 g mletého muškátového oříšku
| 2 g mletého bílého pepře
| 2 g mletého sušeného zázvoru
| 1 g mletého kardamomu

1 Všechno koření dobře promíchejte a uchovávejte v uzavřené sklenici na suchém místě. Vydrží voňavé celý rok.

2 Vejce vyšlehejte s moučkovým cukrem do nadýchané světlé pěny. Přidejte koření a olej a promíchejte. Troubu předehřejte na 180 °C.

3 K vejcím prosejte mouku, přidejte prášek do pečiva, jedlou sodu a kakao. Dobře promíchejte. Přilijte mléko a prošlehejte metličkou nebo mixérem dohladka. Podle chuti vmíchejte nasekané ořechy.

4 Hlubší plech vyložte pečicím papírem, vlijte do něj těsto a pečte v předehřáté troubě zhruba 25–30 minut, až špejle zapíchnutá do těsta vyjde ven čistá a suchá. Upečený perník vytáhněte a nechte zchladnout.

5 Čokoládu rozehřejte s kokosovým tukem ve vodní lázni, až vznikne hladká poleva. Vychladlý perník potřete zavařeninou, přelijte čokoládovou polevou a nechte zchladnout a ztuhnout.

Kokosoví ježci

Medové těsto, kakaová poleva a křupavý kokos vykouzlí dokonalou iluzi ježečků v zimním spánku. Efektní vzhled umně zakrývá supersnadnou přípravu, kterou zvládnou i děti.

1 PLECH CCA/30 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU + CHLADNUTÍ

TĚSTO
| 3 lžíce medu | 50 g másla | 200 ml mléka | 300 g polohrubé mouky | 200 g moučkového cukru | 1 sáček kypřicího prášku | 1 vejce

POLEVA
| 150–200 ml mléka | 250 g másla | 200–250 g moučkového cukru | 2 lžíce kakaa holandského typu | asi 100 ml rumu (nebo trochu víc)

DOKONČENÍ
| 400 g strouhaného kokosu

1 Ve středně velkém hrnci na mírném stupni zahřívejte za stálého míchání med, máslo a mléko, až se rozpustí. Pak odstavte a nechte trochu zchladnout.

2 Troubu předehřejte na 180 °C, hlubší plech vyložte pečicím papírem.

3 K medové směsi prosejte mouku a cukr, vmíchejte prášek do pečiva a přidejte prošlehané vejce. Zlehka, ale důkladně promíchejte. Těsto vlijte do připraveného plechu a pečte zhruba 15–20 minut do zlatohnědé barvy. Čas pečení závisí na velikosti a výšce plechu – čím je plech větší a nižší, tím se těsto peče kratší dobu.

4 Upečený korpus nechte zchladnout a pak ho rozkrájejte na stejně velké čtverečky nebo obdélníky.

5 Na polevu rozehřejte v rendlíku mléko a máslo, až se zcela rozpustí. Vmíchejte cukr a kakao. Do hladké polevy vmíchejte rum podle chuti.

6 Čtverečky či obdélníky namočte do kakaovo-rumové polevy, nechte okapat přebytečnou tekutinu a obalte je ve strouhaném kokosu. Skládejte je s rozestupy na mřížku a nechte ztuhnout a oschnout.

Foukané ořechové rohlíčky

Jedlá soda, moučkový cukr a mleté ořechy způsobí, že se těsto při pečení ve formičkách nafoukne a rohlíčky vypadají jako z cukrárny, zvláště když je namočíte do čokolády. Pokud se vyhýbáte vlašským ořechům, zkuste mleté mandle.

ZHRUBA 50 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 1½ HODINY

TĚSTO
- 250 g moučkového cukru
- 200 g hladké mouky
- 1 lžička jedlé sody
- 250 g mletých vlašských ořechů
- 250 g změklého másla

POLEVA
- 100 g hořké čokolády
- 1 lžíce slunečnicového nebo ořechového oleje

1 Do mísy prosejte cukr, mouku a sodu, přidejte mleté ořechy a rozkrájejte navrch máslo. Vypracujte hladké těsto.

2 Troubu předehřejte na 160 °C. Z těsta odkrajujte malé kousky a vtlačte je do formiček na rohlíčky tak, aby těsto nepřečnívalo ven. Skládejte je vedle sebe na plech a pečte v předehřáté troubě 15–20 minut dozlatova. V průběhu pečení se rohlíčky nafouknou, na povrchu budou křupavé a uvnitř duté.

3 Plech s formičkami vytáhněte z trouby, nechte rohlíčky trochu zchladnout a opatrně je vyklepněte z formiček.

4 Čokoládu rozehřejte ve vodní lázni s olejem dohladka. Odstavte a namáčejte do ní oba konce rohlíčků. Dávejte je vedle sebe s rozestupy na mřížku a nechte zchladnout.

Prima tip

Těsto je docela tučné, není proto třeba formičky vymazávat. Pokud je ale používáte poprvé, vymažte je zlehka máslem – dobře to jde přímo papírem nebo máslo rozehřejte a formičky vymašlujte.

Vínové koláčky

Jako koláčky se dříve označovaly menší tvary z lineckého či máslového těsta, které se připravovaly jako drobné pohoštění k čaji, kávě či vínu. Dnes bychom je nazvaly sušenky nebo v tomto případě cukroví. Ideální volba na silvestra.

1,5 PLECHU ZHRUBA 50 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA
+ ODLEŽENÍ 1 HODINA

- 300 g hladké mouky
- 50 g moučkového cukru + na obalení
- 1 sáček vanilkového cukru
- 250 g studeného másla
- 4 lžíce bílého vína
- hladká mouka na pomoučení

1 Do mísy prosejte mouku, moučkový a vanilkový cukr. Rozkrájejte navrch máslo, promíchejte ho nožem s moukou a přilijte víno. Rychle vypracujte hladké těsto. Zabalte ho do potravinářské fólie a nechte v chladu odležet alespoň 1 hodinu, ale klidně přes noc.

2 Na lehce pomoučené ploše rozválejte odpočinuté těsto na plát silný asi 7 mm a vykrajujte z něj drobnější tvary. Skládejte je vedle sebe na plech vyložený pečicím papírem.

3 Troubu předehřejte na 190 °C. Tvary pečte v předehřáté troubě zhruba 15 minut, až zrůžoví. Délka pečení závisí na velikosti tvarů i síle těsta. Upečené cukroví obalte v moučkovém cukru.

Téměř zapomenuté recepty

MICHAELA SMOLOVÁ

Většina kuchařek vzniká z touhy autorů podělit se o své oblíbené recepty. Michaela Smolová toužila uchovat pokrmy, které ji učily babičky, maminka i tchyně, které samy vařily nebo opatrovaly recepty v ručně psaných sešitcích a na papírcích po svých babičkách a maminkách, které neustálým otáčením stránek a vytahováním ztrácely rohy i čitelnost. A protože je duší kronikářka, rozhodla se je sepsat pro příští generace ve formě moderní, roztříděné do sedmi kapitol a opatřené krásnými fotkami. Upéct si můžete chleby, vánoční cukroví a jiné dobroty, slavnostní dorty a zákusky i nedělní bábovku nebo sušenky. Úsměv vzbuzuje kapitola nápojů, likérů a zavařenin. Možná i vy tu objevíte některé dávno ztracené recepty. **Vydalo nakladatelství Grada.**

Švestkové taštičky se strouhankou

Nevšední pojetí taštiček s povidly. Místo nudlového těsta připravte odpalované, trocha práce navíc se vám odvděčí velejemnou chutí a nebeskou lehkostí. Strouhanka taštičkám dodá vítanou křupavost, ale dobře funguje i mletý mák.

ZHRUBA 20 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA + CHLADNUTÍ

TĚSTO
- 200 ml mléka
- 1 lžíce másla
- 1 lžička soli
- 150 g hladké mouky
- 2 žloutky
- strouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu
- hladká mouka na pomoučení

NÁPLŇ
- zhruba 250 g hustých švestkových povidel
- 1 bílek podle potřeby

POSYPKA
- 10 lžic strouhanky
- 4 lžíce moučkového cukru + na posypání
- 100 g rozpuštěného másla

1 V rendlíku zahřívejte mléko, máslo a špetku soli. Když se začne směs vařit, vsypte najednou mouku a vařečkou rychle míchejte, až se těsto spojí do kompaktní koule a začne se odlepovat ode dna a od stěn hrnce. Odstavte ho a nechte trochu zchladnout.

2 Do vlahého těsta zašlehejte po jednom žloutky a citronovou kůru. Těsto vyklopte na pomoučenou pracovní plochu a rukama zlehka vypracujte hladké těsto. Ve větším hrnci ohřejte osolenou vodu k varu.

3 Těsto rozválejte na plát vysoký asi 5 mm. Skleničkou o průměru 6 cm vykrajujte kolečka a doprostřed každého dejte 1 lžičku povidel. Přeložte, okraje dobře stiskněte prsty (případně okraj koleček potřete bílkem, který těsto slepí) a přeložené taštičky ještě pomocí vidličky dobře přitiskněte ve spoji, aby se v průběhu vaření neotevřely.

4 Taštičky vkládejte do vroucí vody a vařte je zhruba 5 minut. Mezitím připravte posypku. Strouhanku opečte nasucho na pánvi dozlatova, přidejte cukr a rozpuštěné máslo, promíchejte a ještě pár minut opékejte.

5 Uvařené taštičky vyjměte pomocí děrované naběračky nebo cedníku a vložte je do pánve s posypkou. Obalte je ze všech stran a podávejte. Podle chuti je pocukrujte.

Radostné rozbalování

KDO BY SI NEPŘÁL VIDĚT POD STROMEČKEM JEN ROZZÁŘENÉ OČI A KOUTKY ZDVIŽENÉ AŽ K UŠÍM? ALE OBDAROVAT SPRÁVNĚ VŠECHNY PŘÍTOMNÉ MŮŽE BÝT PĚKNÝ OŘÍŠEK. VSAĎTE NA GURMÁNSKÉ DÁRKY, PROTOŽE DOBRÉ JÍDLO, PITÍ NEBO KRÁSNÍ POMOCNÍCI DO KUCHYNĚ POTĚŠÍ KAŽDÉHO BEZ OHLEDU NA POHLAVÍ A VĚK.

Dárky v sobě nesou i poselství, jak dobře nás Ježíšek zná. Nesáhněte proto po první láhvi nebo drahé kávě, kterou uvidíte, ale při výběru myslete na obdarované a snažte se trefit do jejich vkusu. Koupit můžete buď to, co víte, že mají rádi, nebo jim můžete svým dárkem pomoci objevit novou dimenzi chutí a zážitků. Labužníky zaručeně potěšíte dobrou a čtivou kuchařkou, osobním zápisníkem na recepty, vouchery do restaurací, barů nebo na kurzy vaření, neobvyklými lahůdkami nebo nevšedními surovinami, ať už jsou to šneci, ústřice, sušená šunka jamón, speciální chilli papričky, nebo výběrová káva, čaj, čokoláda nebo raritní víno. Zajímavé delikatesy koupíte na poslední chvíli v dovážkových obchodech jako Rohlík, Košík nebo Dáme jídlo.

Prémiový venezuelský rum Diplomático Selección de Familia s na míru vytvořenou čokoládou,
0,7 l, 1 100 Kč
WAREHOUSE1.CZ

Kampotský pepř – sada s mlýnkem v dárkovém balení,
3 x 75 g, 3 499 Kč
KAMPOTSKYPEPR.CZ

Plechový hrneček s potiskem bylinek s českými názvy,
236 ml, 340 Kč
ACHWATERCOLOR.CZ

Šéfkuchařský nůž Gyuto chef,
21 cm, 3 299 Kč
NOZE-ZVOSTRA.CZ

Set na paellu obsahuje pánev, rýži, olej a koření,
599 Kč
EDELIKATESY.CZ

Hluboká pánev z vícevrstvé nerezové oceli s poklicí, Lucca,
průměr 24 cm, 2 399 Kč
FABINI.CZ

Utěrka s kalendářem na rok 2022, Beauvillé,
50 x 80 cm, 700 Kč
LUXURYTABLE.CZ

Extra panenský olivový olej, Seleccion, Melgarejo,
2,5 l, 899 Kč
EDELIKATESY.CZ

PŘIPRAVILY KRISTINA ZÁBRODSKÁ A KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO ARCHIV FIREM

Světle fialová cestovní skládací láhev Stojo,
590 ml, 649 Kč
ZOOT.CZ

Bio med Azahar z květů pomerančovníku,
375 g, 279 Kč
POTTENPANNEN.CZ

Český černý česnek, neloupané stroužky,
190 g, 414 Kč
ESHOP.CESKY-CERNY-CESNEK.CZ

Kokosové máslo s mandlemi a vanilkou, Lucky Alvin,
330 g, 279 Kč
CUKRFREESHOP.CZ

Mix pralinek, 16 ks dle vlastního výběru,
630 Kč
KRISTYJAN-CHOCOLATIERS.CZ

Švýcarská pálenka ze zralých hrušek Williams, Fassbind Vieille Poire,
0,7 l, 1 050 Kč
WAREHOUSE1.CZ

Ruční sekáček Tefal 5 Second Chopper,
599 Kč
TEFAL.CZ

Designový patrový ešus na oběd Mon Amour,
1 090 Kč
CESKASITOVKA.CZ

Břitva na těsto z teakového dřeva Face, Markéta Pavleje,
429 Kč
KITCHENETTESHOP.CZ

Absint čokoláda Žufánek 70% tmavá, Čokoládovna Janek,
45 g, 140 Kč
COKOLADOVNAJANEK.CZ

Solný květ Flor de Sal Natural v keramické dóze a panenský olivový olej bazalkový,
100 g + 100 ml, 899 Kč
NATURALMALLORCA.CZ

Cesta kolem světa

— ZÁŽITKY V KUCHYNI —

EPIDEMIOLOGICKÁ SITUACE DÁVÁ TUŠIT, ŽE SI CESTOVÁNÍ ZASE NA CHVÍLI BUDEME MUSET ODPUSTIT. ALE NESMUTNĚTE, V KUCHYNI MŮŽETE ZAŽÍT DOBRODRUŽSTVÍ A NAVŠTÍVIT RŮZNÉ KONTINENTY, STAČÍ MÍT AUTENTICKÉ SUROVINY A PŘESNÝ NÁVOD. TEN VÁM POSKYTNOU BLOGEŘI ZNÁMÍ JAKO NEPLECHA NA PLECHU, KTEŘÍ SE VYDALI DO JAPONSKA, NA MADEIRU, DO ŠVÝCARSKA A ITÁLIE. TAHLE PĚTICE RECEPTŮ VÁM PROHŘEJE VŠEDNÍ DNY.

DÁNSKO

MARCIPÁN

Bílá cukrátka viděli poprvé španělští obchodníci v Benátkách, kam špalíčky dorazily s kupci z Orientu. Tam sladká mandlová hmota vznikla, ale extrémní oblibě se dnes těší hlavně v Dánsku, kde zdobí ikonické moučníky. A ještě v 18. století se věřilo, že marcipán má léčivé účinky. Obsahuje totiž cukr, který se do objevu Ameriky a dovozu cukrové třtiny prodával jen v lékárnách.

NA 500 G MARCIPÁNU

PŘÍPRAVA: 15 MINUT

- 225 g loupaných mandlí nebo mandlové mouky
- 225 g moučkového cukru
- 50 g bílků (ze 2 malých vajec)

1 Mandle vložte do food procesoru nebo mixéru na smoothie a umelte najemno. Čím bude směs jemnější, tím lépe, ale čím déle budete mandle mixovat, tím více se budou zahřívat a pouštět tuk, čímž vznikne spíš máslo než mouka. Mixujte proto spíše několika pulzy než dlouhým souvislým mělněním.

2 Moučkový cukr prosejte do misky, přidejte mandle a promíchejte. Přilijte bílky a ručně hněťte tak dlouho, až vznikne kompaktní, lehce lepivá hmota. Pokud lepí moc, přisypte ještě trochu cukru.

3 Vypracovaný marcipán vyválejte do silnějšího válečku a zabalte do potravinářské fólie. Uložte do lednice a postupně ochutnávejte.

PŘIPRAVILY: KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZABRODSKÁ

PORTUGALSKO

PICADO

Tento madeirský pokrm se na ostrově v Atlantském oceánu připravuje ve více variantách. Ve většině případů se jedná pouze o dušené maso ve víně a vývaru na cibulovém základu dochuceném rajčaty, česnekem a bobkovými listy. Někdy se navíc přidávají olivy černé, ale i zelené a občas i houby. Dokonce ani smetana na závěrečné dochucení není podmínkou. Picado má jednoduše mnoho tváří i jmen, není totiž výjimkou toto jídlo ochutnat pod názvem picadinho, takže si ho upravte podle svých preferencí.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 1½ HODINY

- 750 g hovězího masa (horní svíčková, hřbet nebo ramínko)
- 220 g žampionů
- 4 lžíce olivového oleje
- 2 cibule
- 3 stroužky česneku
- 3 bobkové listy
- 60 g rajského protlaku
- 300 ml suchého bílého vína
- 750 ml hovězího vývaru
- 60 ml smetany na vaření podle chuti
- 100 g černých oliv
- sůl a čerstvě namletý pepř
- hranolky nebo pečené brambory k podávání

1 Maso nakrájejte na 2,5cm kostky, osolte je a opepřete. Houby očistěte a nakrájejte na plátky. V hrnci rozehřejte 2 lžíce oleje a opečte na něm žampiony dozlatova. Vyjměte je a odložte.

2 Cibuli oloupejte a nakrájejte najemno. Do hrnce přilijte 1 lžíci oleje a cibuli opečte dosklovita. Přidejte maso a restujte ho ze všech stran dozlatova, podle potřeby přilijte olej. Česnek oloupejte a prolisujte na tmavnoucí maso. Do hrnce přidejte houby, bobkové listy, rajský protlak, víno a vývar, promíchejte, přiklopte a duste 1 hodinu na středním stupni. Občas promíchejte a podle potřeby přilijte vývar.

3 Jakmile maso změkne, vyjměte z omáčky bobkové listy a podle chuti přilijte smetanu. Na závěr vmíchejte olivy a podávejte s hranolky nebo smaženými bramborami.

Grissini

Italské tyčinky grissini se těší oblibě už přes 300 let. První zmínka o receptu pochází z roku 1679. Hodí se totiž jako rychlá svačina, nevšední předkrm, občerstvení na párty, na výlet či ke sklence vína. Zpravidla se podávají samotné, verze s prosciuttem a rukolou pochází ze severu Jižního Tyrolska.

ZHRUBA 20 TYČINEK

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU
+ KYNUTÍ 1½ HODINY

TĚSTO

- 250 g hladké mouky | 300 ml vlažné vody
- 250 g hladké špaldové mouky
- 21 g čerstvého droždí (1/2 kostky)
- 30 g lískových oříšků | 10 g soli
- 1 lžíce nadrobno sekaných bylinek (rozmarýn a tymián) | 50 ml olivového oleje

K PODÁVÁNÍ

- 10 plátků jihotyrolského špeku či prosciutta
- 2 hrsti lístků špenátu

1 Obě mouky prosejte do větší mísy. Uprostřed udělejte důlek, vlijte do něj 100 ml vlažné vody, rozdrobte do ní droždí a zlehka promíchejte s trochou mouky, aby vznikl kvásek. Nechte 15 minut vzejít, na povrchu se objeví bublinky. Oříšky namelte najemno.

2 Vykynutý kvásek promíchejte s moukou, osolte, přidejte bylinky, mleté ořechy, olej a zbylou vodu a dobře promíchejte. Směs vyklopte na lehce pomoučený vál nebo silikonovou podložku a prohněťte na hladké těsto. Můžete také použít nástavec hnětací hák v robotu. Těsto vraťte zpět do mísy, zakryjte ji čistou utěrkou a nechte těsto 1 hodinu kynout, až zdvojnásobí svůj objem.

3 Z vykynutého těsta odkrajujte lžící kousky a vyválejte z nich 5 mm silné válečky. Skládejte je na plech vyložený pečicím papírem s malými rozestupy. Nechte je ještě 30 minut kynout.

4 Troubu předehřejte na 200 °C a tyčinky pečte 15 minut dozlatova. Nechte je zchladnout.

5 Plátky špeku či prosciutta rozkrojte napůl a spolu s lístky špenátu je omotejte kolem tyčinek.

ŠVÝCARSKO

KOLÁČ CHOLERA

Tento slaný koláč prý vznikl v části kantonu Wallis (na jihu Švýcarska) v časech epidemie cholery. Lidé nevycházeli z domu a museli si tak vystačit se zásobami ve spíži a úrodou ze zahrádky. Uplynulé měsíce ukázaly, že takový recept využijeme i dnes.

1 KOLÁČ (O PRŮMĚRU 30 CM)

PŘÍPRAVA: 1 HODINA + DEN PŘEDEM UVAŘENÍ BRAMBOR

| 500 g brambor (varného typu B) | 1 pórek | 2 cibule | 2 menší jablka | 200 g sýra raclette | 2 lžíce másla | ¼ lžičky strouhaného muškátového oříšku | 750 g listového těsta | 1 vejce | sůl a čerstvě namletý pepř | máslo na vymazání formy

1 Brambory ve slupce uvařte den předem v neosolené vodě doměkka. Slijte je a nechte ve slupce vychladnout.

2 Druhý den brambory oloupejte a nakrájejte na kostičky do velké mísy. Pórek pečlivě promyjte a nakrájejte na tenké plátky, cibuli oloupejte, rozpulte a nakrájejte na tenké plátky. Jablka rozpulte, zbavte jádřince a nakrájejte na kostičky. Sýr nastrouhejte nahrubo.

3 V pánvi rozehřejte máslo a opečte v něm cibuli doklovita. Přidejte pórek a za občasného míchání ho nechte změknout. Přesypte k bramborám, přidejte jablka, sýr, muškátový oříšek, sůl a pepř a dobře promíchejte.

4 Troubu předehřejte na 180 °C. Formu vymažte máslem. Těsto rozválejte na pečicím papíře nebo zlehka pomoučené ploše na plát silný 3 mm. Je dobré ho rozvalovat na dlouhý obdélník široký o něco více, než je připravená forma, a dlouhý alespoň dvakrát tak. Vyválené těsto rozdělte napůl tak, aby vznikly dva čtverce – jeden menší a jeden větší. Větší vložte do připravené formy, odřízněte těsto přesahující 2 cm nad okraj a dno propíchejte vidličkou. Naplňte ho jablečno-bramborovou směsí, zakryjte druhým čtvercem těsta a dobře k sobě přitiskněte okraje. Vejce prošlehejte vidličkou, potřete jím povrch koláče a lehce ho propíchejte vidličkou. Pečte ve vyhřáté troubě zhruba 45 minut dozlatova.

Listové těsto můžete nahradit domácím křehkým těstem – 250 g hladké mouky (případně 150 g hladké špaldové a 100 g hladké pšeničné) zlehka osolte a promíchejte s kostičkami z 150 g studeného másla. Jakmile se kousky másla obalí moukou, rychle prohněťte na hladké těsto, pokud se nespojuje, přidejte 1–2 lžíce studené vody. Zabalte do potravinářské fólie a uložte alespoň na 30 minut do lednice. Pak vyválejte na lehce pomoučené ploše.

Prima tip

JAPONSKO

Ninjin Shirishiri

Pravděpodobně nejjednodušší japonské jídlo, které získalo název po své hlavní surovině a zvuku, který vydává krájení mrkve v okinawském dialektu, odkud toto jídlo pochází. Okinawa je nejjižnější japonská prefektura, která se připojila k císařství až v roce 1879. Základ jídla tvoří nasládlá čerstvá mrkev, konzervovaný tuňák a vařené vejce, jejichž delikátní chutě spojuje sójová omáčka. Návykově dobré!

1 PORCE

PŘÍPRAVA: 15 MINUT

- 1 větší mrkev (150 g)
- 50 g konzervovaného tuňáka v oleji
- 1 vejce | 80 ml vody
- 5 ml sójové omáčky
- sůl a čerstvě namletý černý pepř
- nať z 1 jarní cibulky na ozdobu

1 Mrkev oloupejte nebo jen očistěte a nakrájejte na tenké nudličky buď ostrým nožem, nebo struhadlem. Vejce rozklepněte do misky a prošlehejte vidličkou. Tuňáka sceďte, olej vlijte do pánve a maso rozdělte vidličkou na menší kousky.

2 Olej zahřejte a mrkev restujte za stálého míchání 3 minuty. Jakmile změkne, přilijte k ní vodu a poduste ji, až se voda téměř odpaří. Přidejte tuňáka, sójovou omáčku a špetku pepře a promíchejte. Vlijte vejce a za stálého míchání smažte, až vejce zpevní. Osolte.

3 Jarní cibulku nakrájejte nadrobno a posypte jí restovanou směs. Ihned podávejte.

Neplecha na plechu – Kuchařka z cest 2

MARKÉTA A FRANTIŠEK LORENCOVI

Volné pokračování deníku z cest blogerů Neplecha na plechu představuje 112 receptů se spoustou zajímavostí a příběhů. Ochutnáte tak osm světových kuchyní a nasajete místní atmosféru. Manželé Lorencovi milují cestování a vaření a své dvě vášně spojili v jednu, když se při prozkoumávání světa učili od původních obyvatel jejich rodinné recepty a lokální speciality. Abyste si je mohli uvařit i v našich podmínkách, upravili je podle tuzemských surovin a našich chutí. Pojďte s nimi navštívit severská bistra, ostrov Madeiru, Japonsko i kočovné kmeny střední Asie, severní Německo, Švýcarsko i Itálii.

eshop.neplechanaplechu.cz

OBJEDNEJTE SI PŘEDPLATNÉ ČASOPISU
PRIMA FRESH S DÁRKEM OD THE CHILLIDOCTOR

Dárkem je voucher na nákup produktů na e-shopu The ChilliDoctor v hodnotě 300 korun.

Roční předplatné jen za 299 Kč

Získáte čtyři vydání 100stránkového magazínu Prima FRESH, v každém z nich najdete více než 70 receptů a časopis Vám přijde až do schránky.

Prima FRESH

the ChilliDoctor

Jak objednat?

Časopis pro doručení po ČR objednávejte telefonicky na číslech **225 985 225, 777 333 370** nebo e-mailem na **primafresh@send.cz**. Předplatit si můžete časopis i na webu **www.send.cz**.

Více informací najdete na **www.prima-fresh.cz**. Nabídka platí do vyčerpání zásob.

Společné chvíle s Iceland

ADVENT A VÁNOCE JSOU PŘEDEVŠÍM OBDOBÍM SETKÁVÁNÍ. NEJEN S RODINOU, ALE I S PŘÁTELI A KOLEGY. VÍCE NEŽ KDY JINDY SE HODÍ BÝT PŘIPRAVEN NA NEČEKANÉ RADOSTI A MÍT ZÁSOBY V MRAZÁKU, Z KTERÝCH SNADNO VYKOUZLÍTE OBČERSTVENÍ PRO NÁVŠTĚVY. S TÍM VÁM SNADNO POMŮŽE BRITSKÝ OBCHOD ICELAND, KTERÝ DO ČESKA DOVÁŽÍ KVALITNÍ POTRAVINY NEJEN Z VELKÉ BRITÁNIE.

V kamenných obchodech i na e-shopu vás mile překvapí bohatý výběr ryb, masových produktů, ovoce i zeleniny, ale i sladké pokušení, takže hravě připravíte kompletní menu. V nabídce najdete čerstvé i trvanlivé potraviny, ale hlavní důraz je kladený na mražené potraviny od základních surovin až po hotová jídla.

VOŇAVÉ ZIMNÍ SMOOTHIE

Po dlouhé noci potěší příjemné probuzení. Připravte pro sebe i pro návštěvu lahodné smoothie s voňavým kořením a kokosovým mlékem. Základní ingrediencí je dýně hokaido, kterou můžete mít pro všechny případy připravenou v mrazáku.

1 PORCE

PŘÍPRAVA: DO 1 HODINY

- 1 hrnek dýně hokaido nakrájené na kostky, např. Iceland
- ½ hrnku bílého řeckého jogurtu
- 2 lžíce javorového sirupu
- ¼ lžičky mleté skořice
- ¼ lžičky mletého muškátového oříšku
- ¼ lžičky mletého zázvoru nebo špetka čerstvě nastrouhaného zázvoru
- ½ hrnku kokosového mléka, např. Alpro kokosový nápoj Iceland
- 1 hrnek ledu (volitelné)
- 1 svitek skořice (volitelné)

1. Dýni rozmrazte a v troubě předehřáté na 165 °C ji pečte na plechu asi 45 minut. Nechte zchladnout.
2. Dejte do mixéru všechny suroviny v uvedeném pořadí mimo svitek skořice. Pokud chcete osvěžující efekt, nevynechte ani led. Mixujte tak dlouho, dokud není smoothie zcela hladké. Doba mixování závisí na tom, jak výkonný máte mixér.
3. Smoothie přelijte do sklenice, a jestli chcete, ozdobte ho svitkem skořice a brčkem.

prima tip

Dýně hokaido se nemusí loupat, protože její slupka během tepelné úpravy změkne. Proto je také ze všech dýní nejoblíbenější. Hodí se na pečení – do salátů, do těstovin i do rizota, a samozřejmě do polévky. Pro rychlou a jednodušší přípravu se vyplatí mít železnou zásobu na kostky nakrájené dýně v mrazničce.

Objevte osvěžující svět Iceland na www.iceland.cz.

Iceland
POTRAVINY NA KAŽDÝ DEN

Pravý anglický cheddar je dlouhozrající sýr, který je příjemně aromatický, lehce pikantní s příjemnou oříškovou příchutí. Díky vyššímu obsahu tuku v sušině se skvěle hodí i na zapékání, ale je výborný i nakrájený na kostičky třeba k vínu.

pro* tip

NACHOS ZAPEČENÉ S MLETÝM MASEM A ČEDAREM

Skvělá chuťovka na menší i větší párty, kterou snadno připravíte v libovolném množství na plechu. Stačí jen ochutit a osmahnout maso a pak už vše navrstvit do pekáče. O zbytek se postará trouba.

6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 30 MINUT + ROZMRAŽENÍ

- 400 g mletého hovězího masa Iceland
- 2 lžíce směsi koření na tacos nebo dle chuti
- 2 lžíce rostlinného oleje
- 200 g solených nachos Don Fernado Tortilla Chips Iceland
- zhruba 4 jalapeňos papričky
- 200 g nastrouhaného čedaru např. Cathedral City extra vyzrálý, Iceland

K PODÁVÁNÍ

- omáčka Salsa Chunky mild, Iceland
- 150 g zakysané smetany
- 1 červená cibule
- 1 hrst čerstvého koriandru

1 Maso rozmrazte ve studené vodě 6–10 hodin předem. Troubu předehřejte na 225 °C.

2 Rozmrazené maso promíchejte s kořením na tacos a osmahněte na oleji dohněda, trvá to zhruba 10 minut.

3 Do pekáče rozložte nachos, přidejte orestované maso, nakrájené jalapeňos papričky a posypte strouhaným čedarem. Pečte v troubě asi 10 minut, dokud se sýr nerozteče.

4 Podávejte se salsou, zakysanou smetanou, nakrájenou červenou cibulí a čerstvým koriandrem.

PŘIPRAVILA KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO MAREK KUČERA • FOODSTYLING PETRA FRÝDLOVÁ

Kuchyně mocnářství

NAŠE DĚDICTVÍ

PŘESNĚ VZATO EXISTOVAL STÁTNÍ ÚTVAR ZNÁMÝ JAKO RAKOUSKO-UHERSKO NECELÝCH 50 LET, ALE CESTA K NĚMU SE ZAČALA DLÁŽDIT UŽ O STALETÍ DŘÍVE. SPOJENÍ MNOHA NÁRODNOSTNÍCH CELKŮ A ETNIK BYLO SICE Z DĚJINNÉHO HLEDISKA PŘEDURČENO K ZÁNIKU, ALE JEDNA Z NEJVÝZNAMNĚJŠÍCH OBLASTÍ LIDSKÉ EXISTENCE V NĚM NAOPAK NABYLA PEVNOSTI BETONU – ANO, JE TO ZPŮSOB, JAKÝM SE TEHDY A VLASTNĚ I DODNES V DOTČENÝCH ZEMÍCH VAŘÍ.

Ach ta Vídeň

Dodnes má název půvabného města na Dunaji labužnický podtext. Právem. Vídeňáci si prostě vždycky uměli užívat života a také s velkou energií a nadšením přejímat vše, co dokáže lidskou duši a tělo obšťastnit a povznést – a to je nakonec hlavně jídlo. Údajně první kulinární vlivy sem cestovaly z evropského jihu, konkrétně z Itálie. Vídeňákům učarovala nejen chuť některých pokrmů, ale i jejich hravé názvy, tak například typický benátský pokrm risi e bisi najdeme na rakouských jídelníčcích dodnes, byť zkrácený na risibisi. Setrvalé obliby doznaly i názvy (a chuť) lilku – Melanzani či jedlých kaštanů – Maronen. Později nahradila italskou hravost francouzská zjemnělost, pro typickou buržoazní vídeňskou rodinku už tak nebyl vývar vývarem, ale bujonem (tedy bouillonem).

Export – import

Rozsáhlost habsburské monarchie s sebou nesla i nepřeberné možnosti kulinární. Do centra říše (a odtud dál) se tak dostávalo nejen pár vybraných pokrmů, ale téměř nekončící proud ingrediencí, nápadů, receptů. Tehdejší vídeňská kuchyně si je přizpůsobila a často i zjemnila, ale dokázala jim dát takový náboj chuťové přitažlivosti, že je pak reexportovala všemi směry, kam její vliv sahal. Dokonce i do samotné Francie – vždyť jemné pečivo ve vídeňském stylu, především z plundrového a listového těsta, tzv. viennoserie, se stalo technickým pojmem a nedílnou součástí francouzské cukrařiny. A to se tento typ těsta přisuzuje kuchyni turecké, která se do Rakouska dostala lehkou oklikou přes Maďarsko. Na rozdíl od válečných polí a bojišť jde ovšem v případě jemného lístkujícího těsta o zkušenost vysloveně kladnou.

Od jihu po srdce Evropy

Má-li rakouská, potažmo vídeňská kuchyně mnoho zřetelných stop například z Itálie (jen namátkou zmiňme půvabný příběh vídeň-

ského řízku, jehož pramátí byla zřejmě tzv. milánská kotleta – a ta sama má historické předky kdesi v Byzanci –, o jejíž výtečnosti referoval habsburskému dvoru proslulý vojevůdce a bonviván maršál Radecký, aby tak spustil lavinu zdokonalování tohoto jídla k naprosté preciznosti), vlivy samozřejmě přicházely i z jiných stran. Z maďarských plání, z českých a moravských měšťanských i venkovských kuchyní, odkud se rekrutoval bezpočet skvělých kuchařek a pomocnic v domácnosti. Prvně jmenovanému bezpochyby přičteme oblibu papriky i vznik ikonického guláše (včetně bezpočtu jeho variant), druhému pak například nekonečné množství moučníků od koláčů na plech přes různé typy bábovek, a což pak teprve třeba Buchteln mit Powidl – dodnes v Rakousku milované jídlo, převzaté jak vidno se vším všudy. Upravená, zjemnělá i trochou hvězdného vídeňského prachu posvěcená jídla se pak samozřejmě vracela na místa svého původu nebo putovala na úplně jiná místa mnohonárodnostní říše. Jak si jinak vysvětlit fakt, že se ve svobodném městě, nejvýznačnějším přístavu monarchie, italském Terstu dnes považuje za nejtypičtější jídlo – guláš? Celá řada pokrmů severní Itálie nám může připadat docela povědomá, najdeme tu variace na bramboráky, ovocné knedlíky, zelňačku…

Od mnohonárodnostního k národnímu

Takové bohatství receptů, postupů, surovin a vlivů samozřejmě nemohlo zůstat nepovšimnuto rodícími se národními kuchyněmi. Jednotlivá jídla se prostě zapracovávala a spojovala s těmi původními, předávanými v rodinách z generace na generaci. Novinky z Vídně i exotičtějších destinací se pak včleňovaly i do výuky na rodinných a hospodyňských školách a ocitaly se v dobových kuchařkách věrně odrážejících duch doby, jehož ideálem byli dobří, movití měšťané. „Kdo na sebe dbá, zaměstnává kuchařku, která dobře ovládá veškeré dobré pokrmy ctihodného měšťanstva a je schopna, bude-li třeba, připravit i reprezentativní hostinu," radí dodnes oblíbená Jihoněmecká kuchařka Kathariny Prato z roku 1858, v níž najdeme pokrmy nejen typicky vídeňské, ale i převzaté z kuchyně maďarské, jihoslovanské, české, židovské či polské. Stejné úcty dodnes požívá Rakouská kuchyně Marie von Rokitansky (vyšla roku 1897, poměrně nedávné a značně nepovedené české vydání autorce nepochopitelně změnilo pohlaví…), která je jakousi encyklopedií jídel, jež dodnes považujeme za „svá". A tahle jídla tam zůstala i po touženém rozpadu monarchie, která přestala plnit svou funkci. Pravda, leckde byly činěny (z dnešního pohledu i mírně směšné) pokusy o „znárodnění" názvů pokrmů tak, aby nepřipomínaly c. a k. původ, ale to už dávno odvál čas. Typickým a dnes zcela zapomenutým příkladem je osud skvělé kuchařky A. M. Neudekerové, vyšlé v němčině pod názvem Bavorská kuchařka v Čechách roku 1816, která se bez přiznání autorství stala, a to ve stejném roce, v českém překladu Nejnovější pražskou kuchařkou…

Dědictví aneb…

Faktem zůstává, že ať přišly odkudkoli a doznaly jakýchkoliv změn a vylepšení, zůstanou jídla jako řízek, guláš, závin neboli štrúdl, bábovka, vanilkové rohlíčky, prejt, plněné telecí hrudí, zelňačka, gulášová polévka, různé typy noků a knedlíků včetně těch ovocných, vývar s játrovými knedlíčky, úprava sladkovodních ryb, pečivo i zjemnělé cukrářské výrobky nedílnou součástí jak dnešní rakouské, tak i dalších kuchyní, které s ní po určitou dobu spolužily ve velkém nadnárodním útvaru. Samozřejmě i tak lidumilná činnost, jakou je vaření, může vzbuzovat a také budí vášně, a to které jídlo je zuřivě bráněno coby typicky české, maďarské, rakouské – vyberte si. Poučený čtenář a kulinář ovšem ví své a my můžeme být především rádi, že jsme tak vydatně přispěli a jsme součástí jedné z velkých kuchyní světa, ano, té ze srdce Evropy.

PŘIPRAVILA JITKA RÁKOSNÍKOVÁ • FOTO MAREK KUČERA • FOODSTYLING PETRA FRÝDLOVÁ

LINECKÝ KOLÁČ

Při povídání o rakouské kuchyni nemůžeme vynechat ani jeden z nejslavnějších dezertů, dnes opravdu světových a také pevně ukotvených i u nás. Ostatně křehké, rozplývající se těsto se stalo kategorií samo o sobě a ve vánočním čase nemůže chybět na žádném stole, ať už v podobě cukroví, nebo ikonického koláče. I na něj samozřejmě existuje řada receptů, sáhli jsme do receptáře Johanna Lafera a vybrali opravdu luxusní, jeho osobní verzi. Je to cukrářský, jak by řekli Rakušané, majstrštyk, ale dá se snadno zvládnout i doma.

1 KOLÁČ O PRŮMĚRU 18 CM

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU

- 200 g změklého másla + na vymazání formy
- 100 g moučkového cukru
- špetka mleté skořice
- 100 g lískových oříšků umletých a opražených
- 200 g hladké mouky
- 150 g třešňové zavařeniny (i rybízové, malinové či směs)
- 60 g lískových ořechů, nasekaných nahrubo
- případně moučkový cukr na poprášení

1 Máslo, cukr a skořici utřete do pěny. Zapracujte do ní mleté oříšky a mouku.

2 Dvě třetiny těsta vtlačte do máslem vymazané formy s volným dnem o průměru 18 cm, vymačkejte okraje. Potřete zavařeninou. Troubu předehřejte na 180 °C.

3 Zbylé těsto přesuňte do cukrářského sáčku a nastříkejte na povrch koláče mřížky. Posypte nasekanými oříšky, vložte do trouby a pečte asi 45 minut. Chcete-li, poprašte koláč před podáváním moučkovým cukrem.

prima tip

Opražením získají oříšky výraznou chuť. Obvykle se v receptech na linecký koláč objevují mandle – a samozřejmě je můžete použít. I na těsto existuje mnoho postupů, někdy v něm figuruje vejce či žloutek či jsou jiné poměry surovin.

prima tip

Jak Sacher k sacheru přišel?
Známý labužník kníže Metternich měl i velkou kuchyni a vynikající kuchaře. Pořádal také skvělé hostiny a jednou (psal se rok 1832) chtěl pro zvlášť vybrané hosty vytvořit obzvláštní specialitu. Pro nemoc šéfkuchaře nakonec úkol padl na tehdy šestnáctiletého učně Franze Sachera a ten vytvořil dort plný čokolády, který u knížete i hostů velmi uspěl. Jeho syn Eduard byl později v učení v proslulém c. a k. cukrářství Demel a recepturu tehdy obohatil o potření meruňkovou zavařeninou a typickou polevu. Eduard Sacher později založil vlastní stejnojmennou restauraci a hotel – a ten si dnes činí nárok na zákonem chráněnou známku a tajnou recepturu na proslulý, tzv. originální Sacherův dort. Jeho variantu ovšem mají i u Demelů...

SACHERŮV DORT

O vrstvený dort z čokoládového těsta s pevnou glazurou se vede mnoho sporů a existuje na něj bezpočet receptů – originál je chráněn výrobním tajemstvím. Z mnoha možných jsme zvolili opět verzi současného mistra rakouské kuchyně Johanna Lafera. Ponecháváme jeho precizní postup.

1 DORT O PRŮMĚRU 18 CM

PŘÍPRAVA: 2 HODINY

TĚSTO
- 140 g másla pokojové teploty
- 140 g krupicového cukru | 6 vajec
- 140 g tmavé čokolády, rozehřáté
- špetka soli | 140 g hladké mouky

ROZVAR
- 100 g krupicového cukru | 100 ml vody
- semínka z 1 vanilky nebo pár kapek extraktu
- 30 ml rumu | 200 g meruňkové zavařeniny

POLEVA
- 165 ml smetany ke šlehání | 30 g másla
- 150 g tmavé čokolády
- 70 ml vody | 85 g krupicového cukru
- 40 ml smetany ke šlehání de luxe (40%)
- případně šlehačka k podávání

1 Měkké máslo utřete s polovinou cukru do pěny. Postupně přidávejte žloutky a vždy je dobře zapracujte. Nakonec opatrně vmíchejte rozehřátou čokoládu.

2 Bílky ušlehejte se zbylým cukrem a špetkou soli do pěny. Třetinu bílkové směsi opatrně zatřete k předchozí žloutkové. Pak zapracujte prosátou mouku a nakonec zlehka zatřete zbytek bílkové směsi. Na plech postavte dortový kruh o průměru 18 cm a dno vyložte pečicím papírem. Troubu předehřejte na 180 °C.

3 Těstem naplňte kruh, vložte ho na plechu do trouby a pečte asi 45 minut. Korpus pak vyndejte z trouby a nechte ho vychladnout. Stáhněte z něj pečicí papír.

4 Zatímco se korpus peče, svařte cukr s vodou a vanilkou, nechte vychladnout a vmíchejte rum.

5 Korpus jednou vodorovně rozkrojte a potřete třetinou zavařeniny. Přiklopte druhou půlkou korpusu a přelijte cukrovým rozvarem. Zbylou zavařeninu trochu ohřejte a potřete jí celý korpus.

6 Smetanu uveďte do varu a rozpusťte v ní máslo a čokoládu nasekanou na malé kousky. Nechte trochu vychladnout.

7 Svařte vodu s cukrem, vlijte smetanu, ještě jednou nechte přejít varem a nechte trochu vychladnout. Obě smetanové směsi důkladně promíchejte na hladkou polevu. Potřete jí celý dort a dejte ho do ledničky, až poleva ztuhne. Podávejte případně se šlehačkou.

PEČENÁ OBALOVANÁ KUŘATA

Přestože si obalovaná kuřátka spojujeme spíš s americkými řetězci rychlého občerstvení, už v 18. století se stala oblíbeným a proslulým pokrmem vídeňské šlechty. Do té míry, že ve Francii je překřtili na Kuřátka po vídeňsku. Dokonce se dostala i do seznamu tisícovky jídel, která musíte ochutnat, než zemřete... No není to snad dost výmluvné na to, abyste se do nich pustili?

4 PORCE

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU

- 2 malá kuřátka (po cca 1 kg)
- zhruba 200 g hladké mouky na obalení
- 3 vejce
- zhruba 200 g strouhanky na obalení
- olej na potření
- sůl a čerstvě namletý pepř
- 2 citrony k podávání
- 2 hrsti petrželky k podávání
- 1 hlávkový salát k podávání

1 Kuřata opláchněte, osušte, rozdělte na porce. Chcete-li, stáhněte kůži (odřezky a kůži použijte na vývar na jindy).

2 Porce dobře osolte a opepřete a pak obvyklým způsobem obalte v mouce, vejcích a strouhance. Troubu předehřejte na 200 °C.

3 Plech dobře potřete olejem stejně jako obalené porce, vložte maso do trouby a pečte asi 50 až 60 minut dozlatova, podle potřeby obraťte.

4 Podávejte s dílky citronu k zakápnutí, jednoduchým hlávkovým salátem, případně snítkami petrželky opečenými na oleji.

prima tip

Obliba smažených kuřátek spadá do dob, kdy se proslavil i vídeňský řízek – prostě smažené pokrmy v trojobalu se staly módou. Způsob přípravy a pochopitelně kvalita mladých, měkkých kuřátek jsou ovšem to, co z Backhendl činí specialitu.

LIŠKY NA SMETANĚ SE ŠPEKOVÝM KNEDLÍKEM

Při cestách do Rakouska během léta a raného podzimu si nemůžete nechat tenhle pokrm ujít. Dnes se ovšem dají lišky sehnat takřka celoročně, takže neváhejte a vyrazte na lov beze zbraní, tuhle lahůdku u sousedů dotáhli k naprosté dokonalosti a vy je teď můžete napodobit.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 2 HODINY

KNEDLÍKY

- 200 g starších žemlí nebo jiného bílého pečiva
- 150 ml mléka
- 1 lžíce nadrobno nakrájené hladkolisté petržele
- 1 vejce | špetka nastrouhaného muškátového oříšku
- 1 malá cibule (40 g)
- 60 g nejlépe tyrolského špeku nebo uzeného bůčku
- 30 g másla | sůl a čerstvě namletý pepř

LIŠKY

- 600 g lišek | 1 šalotka | 1 stroužek česneku
- 2 lžíce másla | 200 ml smetany ke šlehání
- 100 ml hovězího vývaru | asi 10 g škrobu
- 2 lžíce nadrobno nakrájené petrželky | 2 lžíce šlehačky

1 Pečivo nakrájejte na kostičky a v míse zalijte horkým mlékem. Osolte a opepřete.

2 Vmíchejte k nim petrželku a vejce, ochuťte muškátem.

3 Cibuli oloupejte a nakrájejte na kostičky, špek také nakrájejte na kostičky. Máslo rozehřejte v pánvi a osmažte na něm cibuli a špek dozlatova. Přidejte do mísy k žemlím, dobře promíchejte a nechte přikryté 1 hodinu odpočívat.

4 Dejte vařit vodu do hrnce a lehce ji osolte. Z hmoty pak vytvarujte oválné knedlíkové šišky, vkládejte je do vroucí vody, nechte vzkypět, pak zmírněte teplotu a nechte velmi mírně vařit (tzv. táhnout) 10 až 15 minut. Vyndejte je děrovanou naběračkou a před podáváním ohřejte na pánvi s rozpuštěným máslem, v němž je obalte.

5 Dobře očistěte lišky. Oloupanou šalotku a česnek nakrájejte na kostičky. Ve velké pánvi rozehřejte máslo a opečte na něm lišky. Přidejte šalotku a česnek, osolte a opepřete.

6 Vlijte smetanu a vývar a krátce povařte, až budou lišky měkké. Škrob promíchejte s trochou vody, vlijte k liškám a dál už nevařte. Nakonec k liškám vmíchejte petrželku a šlehačku.

prima tip

Tyrolský špek se podobá spíš prosciuttu nebo sušené šunce, je hodně masitý a libový. Nemůžete-li ho sehnat, nahraďte ho výše zmíněnými nebo hodně libovou anglickou slaninou, aby knedlíky nebyly příliš mastné.

prima tip

Trhanec je dobrotou okamžiku. První krok je možné udělat předem, ale zatírat sníh a připravit trhanec je nejlepší až těsně před podáváním. Jak praví jedna stará rakouská kuchařská kniha: Ať raději hosté čekají na trhanec než trhanec na hosty.

CÍSAŘSKÝ TRHANEC

Kyprá sladká suflovaná palačinka s ovocným kompotem patří do rakousko-uherské kuchyně naprosto neoddělitelně, přestože je v závěru oddělena na kousky, což je jejím typickým znakem.

4 PORCE JAKO DEZERT, 2 PORCE JAKO HLAVNÍ JÍDLO

PŘÍPRAVA: DO 30 MINUT

- 4 vejce | 30 g moučkového cukru | špetka soli
- 100 ml mléka nebo smetany na vaření (12%)
- nastrouhaná kůra z ½ chemicky neošetřeného citronu
- 1 sáček vanilkového cukru | 80 g hladké mouky
- 40 g rozinek (i namočených v rumu) | 70 g másla
- 30 g krupicového cukru na poprášení
- moučkový cukr na poprášení

ŠVESTKOVÝ KOMPOT

- 600 g švestek, vypeckovaných | 300 g krupicového cukru
- 2 hřebíčky | kousek skořice | citronová šťáva

1 Na kompot povařte uvedené suroviny s trochou vody při mírné teplotě asi 15 minut, až se začne slupka švestek scvrkávat. Pokud nespotřebujete všechen kompot, vlijte ho do vysterilizované sklenice a uchovejte v chladu.

2 Vejce oddělte. Žloutky promíchejte s cukrem, špetkou soli a mlékem nebo smetanou na hladké těstíčko. Bílky ušlehejte dotuha a pomalu k nim zašlehejte vanilkový cukr, až bude sníh tuhý a lesklý.

3 Střídavě s moukou zatřete sníh ke žloutkovému těstíčku.

4 V ohnivzdorné pánvi rozehřejte 50 g másla, na něj rozetřete těstíčko do výšky asi 2 cm, posypte rozinkami a při mírné teplotě opékejte asi 5 až 7 minut. Troubu předehřejte na 200 °C.

5 Palačinku v pánvi stěrkou rozpulte, obraťte a pánev vložte do trouby. Opékejte 10 až 15 minut, až bude palačinka zlatohnědá. Pak ji pomocí vidliček natrhejte na různě velké kousky, přidejte zbytek másla, posypte krupicovým cukrem a na plotně za stálého promíchávání a obracení na mírné teplotě ještě 2 až 3 minuty opékejte. Pak posypte moučkovým cukrem a doplňte švestkovým kompotem.

BRAMBORÁČKY SE ZELÍM

Obliba bramboráků i (kysaného) zelí je nám společná, ale pokud je spojíme dohromady, vznikne úplně nový zážitek. V Tyrolsku se setkáme i se zvykem podávat zvlášť bramboráky a zvlášť zelí.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

ZELÍ

400 g bílého zelí | 50 g slaniny | 3 cibule (160 g) | 2 stroužky česneku | 50 g přepuštěného másla | 40 g krupicového cukru | 200 ml bílého vína | 1 lžička kmínu | sůl | 200 ml hovězího vývaru | 200 g kysaného zelí | 1 brambora

BRAMBORÁČKY

400 g moučných brambor | 1 žloutek | sůl | špetka nastrouhaného muškátového oříšku | přepuštěné máslo na smažení

1 Zelí očistěte a listy nakrájejte nebo nakrouhejte na co nejjemnější proužky.

2 Slaninu nakrájejte na kostičky, oloupanou cibuli na plátky, česnek nadrobno. V hrnci rozehřejte přepuštěné máslo a opečte na něm slaninu. Přidejte cibuli a opékejte, až zesklovatí. Pak vsypte česnek a cukr. Až se rozpustí, vlijte víno a odvařte přípečky. Nakonec vsypte zelí, kmín a osolte.

3 Pod pokličkou na mírném stupni duste 20 až 30 minut, podlévejte vývarem. Vmíchejte kysané zelí, a je-li třeba, nastrouhanou bramboru, která zahustí šťávu. Dochuťte solí.

4 Brambory oloupejte a nastrouhejte najemno. Vymačkejte z nich přebytečnou tekutinu, kterou ale zachyťte a nechte chvíli stát. Vodu, která vystoupí na povrch, odlijte a škrob ze dna misky vraťte k bramborám.

5 Brambory promíchejte se žloutkem, osolte, ochuťte je muškátovým oříškem. Vmíchejte dušené zelí a na rozehřátém másle pečte obvyklým způsobem placičky. Případně můžete usmažit placičky pouze z bramborové směsi a dušené zelí k nim podávat zvlášť jako přílohu.

TAFELSPITZ

Název výseku masa se stal názvem i celého jídla, které se stalo ikonickým pojmem rakouské kuchyně. Bylo slavné i u nás, dnes si na tuhle specialitu málokdy troufneme (anebo si na ni raději zajedeme do Vídně). Zůstala nám spíš chudší verze, vařené hovězí s křenem, a ani ta se dnes v domácnostech i restauracích moc nevidí. Ale není to zas až tak těžké – zkuste si vytvořit tohoto báječného kříženec mezi polévkou a dušeným masem doma!

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 3–3,5 HODINY

- 1 velká neoloupaná cibule
- 2 mrkve
- 1 petržel
- ½ celeru
- ½ pórku
- 1,5 kg hovězí nebo telecí tabulové (květové) špičky
- hovězí žebírka, případně morkové kosti na polévku
- 1–2 bobkové listy
- 1 lžička kuliček pepře
- sůl
- opečené brambory, v páře vařená kořenová zelenina, smetanová omáčka s pažitkou a/nebo křenem či jablečný křen k podávání

1 Nejprve opečte rozpůlenou cibuli řeznou plochou dolů nasucho v pánvi, až bude tmavě hnědá.

2 Do velkého hrnce dejte asi 3 l vody, nahrubo nakrájenou zeleninu, pórek, opečenou cibuli a všechno maso, kosti a koření. Uveďte do varu a pak mírným varem vařte 2½ až 3 hodiny, až bude maso úplně měkké. Je-li třeba, přilijte trochu vody, případně odstraňte vznikající pěnu. Osolte, ale až po 2 hodinách varu.

3 Měkké maso vyndejte, vývar přeceďte a udržujte teplý. Je-li třeba, osolte ho.

4 Maso nakrájejte přes vlákna na plátky a podávejte s trochou horké polévky na hlubokých talířích nebo v miskách a s dalšími doplňky.

prima tip

Patrně nejslavnější Tafelspitz podává ve Vídni restaurace Plachutta, kde se maso vždy vaří s morkovými kostmi. Kromě uvedených doplňků se jako předkrm podávají nasucho opečené topinky potřené morkem a závěrem šálek čistého bujonu.

VIÑA

TARAPACÁ

DESDE 1874

DOMOV *Biodiverzity*

Dáme FRESH restaurace

Sladké mámení s chutí a bez práce

ZA POSLEDNÍCH PÁR LET, A V MINULÉM ROCE OBZVLÁŠŤ, JSME V ČESKU PŘIJALI FENOMÉN DOVÁŽKOVÝCH SLUŽEB OPRAVDU S NADŠENÍM. NECHAT SI DOVÉZT OBĚD DO PRÁCE, VEČEŘI PRO RODINU NEBO KLIDNĚ ROMANTICKÉ POHOŠTĚNÍ PRO PARTNERA, TO VŠE BĚHEM CHVÍLE A BEZ PRÁCE, CO VÍC SI PŘÁT? NAVÍC NABÍDKA SE STÁLE ROZŠIŘUJE A KROMĚ KLASICKÉHO FAST FOODU, PIZZY, BURGERU NEBO ČESKÉ ČI ASIJSKÉ KUCHYNĚ NAJDETE NA DÁME JÍDLO I PODNIKY, KTERÉ VÁM DOSLOVA OSLADÍ ŽIVOT!

Abychom vám trochu ulehčili orientaci v široké nabídce, spojili jsme se s největší českou dovážkovou službou Dáme jídlo. V současnosti spolupracuje s více než 6 000 partnery ve 170 obcích v celé republice a nabízí nejen restaurace, bistra, kavárny či cukrárny, ale i sekci Dáme market, která zahrnuje obchody s potravinami, drogerie nebo květinářství. V aplikaci nebo na webu objevíte ve velkých městech také sekci Dáme FRESH restaurace, ve které najdete námi vybraná místa, která můžeme doporučit a kde máte záruku skvělého gastronomického zážitku. Na našem webu pak v sekci Restaurace připravujeme podrobné recenze z restaurací a bister, kde jsme si pochutnali. Vybrat si z tak široké nabídky teď bude mnohem jednodušší…

Když vás honí mlsná

Pokud máte chuť na něco dobrého nebo se prostě chcete odměnit, často bývá první na řadě oblíbená cukrárna. A nemusíte do ní ani chodit! Na Dáme jídlo najdete i specializované obchody a provozovny, které nabízejí sladký sortiment. Je libo kvalitní řemeslnou zmrzlinu, hříšně dobré donuty, vynikající dortíky a zákusky či sladké knedlíky? Před Vánocemi oceníte i nabídku cukroví, které si můžete nechat dovézt až domů. Poradíme vám, která místa ukrývají to nejsladší pokušení.

Cukrárna Libuše

Rodinná Cukrárna Libuše funguje v Pardubicích už od roku 1994, od roku 2019 má další pobočku také v Hradci Králové. Zatímco v Hradci se majitelé pustili do větších experimentů v designu i v nabídce zákusků, pardubická cukrárna se drží hlavně tradic a osvědčené klasiky.

V Cukrárně Libuše si můžete vychutnat širokou nabídku zákusků, výběrovou kávu, čaj nebo sklenku vína, ale samozřejmostí jsou i dezerty a dorty pro rodinné či firemní oslavy nebo jiné slavnostní příležitosti. V nabídce cukráren najdete nejen tradiční zákusky, jako jsou větrníky, indiánci nebo kremrole, ale i buchty a chutné ovocné a čokoládové dorty nebo moderní dezerty vycházející z receptur špičkových cukrářů z celého světa. Každoročně zde připravují i vánoční cukroví, pro které se zákazníci rádi vracejí.

CUKRÁRNA LIBUŠE
Náměstí Dukelských hrdinů 2235, Pardubice
Ulrichovo náměstí 762, Hradec Králové
www.cukrarnalibuse.cz

PŘIPRAVILA KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO ARCHIV FIREM

GROM GELATERIA
Václavské náměstí 55,
Praha 1
www.gromgelato.cz

GROM Gelateria

Příběh této zmrzlinárny začal v roce 2003, kdy se otevřela malá gelateria v italském Turíně. Dva kamarádi se tam rozhodli připravovat zmrzlinu z těch nejkvalitnějších surovin, které příroda nabízí. Takto vzniklo gelato „tak, jak se dělalo kdysi“: krémová příchuť z čerstvého, vysoce kvalitního mléka a vajec z volného chovu; sorbety, které obsahují hodně ovoce (v mnoha případech více než 50 %), pramenitou vodu Sparea® a cukr z bílé třtiny. V Praze na Václavském náměstí se pak GROM Gelateria objevila v roce 2021.
Kromě pravé italské zmrzliny si zde můžete vychutnat i studené a horké nápoje – kromě kávy a horké čokolády doporučujeme osvěžující frappé nebo milk shake. Na malý hlad se hodí palačinky, muffiny, banánový chlebíček nebo pangelato (rozpečená brioška plněná gelatem).

Knedlín

Na pražské Národní třídě můžete od května roku 2020 najít podnik s unikátním konceptem, který přináší nabídku sladkých i slaných plněných knedlíků. Pokrm, který má ve střední Evropě velkou tradici, tady přetvářejí na originální dobroty vhodné na rychlé občerstvení, které si můžete vzít nebo objednat s sebou. Ve stálé nabídce najdete 15–20 druhů, které uspokojí milovníky sladkého, masožrouty, vegany, konzervativce i lidi, kteří se nebojí experimentovat.

KNEDLÍN
Národní 24, Praha 1
knedlin.cz

Crème de la Crème

Crème de la Crème je značka české řemeslné zmrzliny, která vznikla v roce 2015 pod taktovkou zmrzlináře Honzy Hochsteigera. Ten sbíral zkušenosti 4 roky přímo v Itálii a také vystudoval výrobu zmrzliny na Carpigiani Gelato University v Bologni, která se zaměřuje právě na výrobu řemeslné zmrzliny.
V Praze Crème de la Crème provozuje už 5 vlastních zmrzlináren, kde najdete kromě klasických smetanových zmrzlin také veganské neovocné zmrzliny vyráběné z rýžového, oříškového, kokosového a mandlového mléka a také zmrzliny bez cukru, jež jsou slazeny pouze stévií.
Crème de la Crème vyrábí také vlastní dorty a zákusky. Kávu od řemeslného pražiče pana Tomka z Hostivaře připravují na legendárních italských strojích Faema E61. Mezi vánočními specialitami nabídnou zmrzlinu z jedlých kaštanů, japonskou matchu nebo indickou masalu. V listopadu se do zmrzlin promítne také kávová kultura, kdy se objeví několik zajímavých zmrzlin, například Irish coffee nebo filtrovaná káva s lógrem.

CRÈME DE LA CRÈME
Zmrzlinový salon, Národní 23, Praha 1
Průběžná 58, Praha 10
Pod Kaštany 2, Praha 6
www.cremedelacreme.cz

Donuter Donuts

Společnost Donuter Donuts vlétla na český trh v roce 2016 jako skutečný superhrdina, kterého mají i v logu, s jasným posláním – uhasit hlad po nefalšovaných amerických donutech. Ty jsou vyráběné ručně podle autentické US receptury z nejkvalitnějších surovin od americké firmy se stoletou tradicí. Výsledné donuty jsou vypiplané k dokonalosti, vypadají neodolatelně a ještě lépe chutnají. Tím nejoblíbenějším je dlouhodobě Boston Cream s polevou z výběrové mléčné čokolády s vanilkovou náplní.
V kamenných pobočkách v Praze a v Brně najdete kromě stálé nabídky i sezonní donuty, takže nebude chybět ani ten vánoční a silvestrovský, a také originální vánoční cukroví.

DONUTER DONUTS
Seifertova 31, Praha 3
OC Šestka, Fajtlova 1090, Praha 6
Panská 2, Brno
e-shop.donuter.cz

Cukrárna Myšák

Obnovená sláva tradiční cukrárny ve Vodičkově ulici přináší pro své zákazníky tradiční českou cukrařinu z těch nejkvalitnějších surovin v klasickém provedení. Pod vedením Lukáše Pohla zde vznikají oblíbené zákusky, jako jsou laskonky či větrníky, ale i moderní laminované pečivo – plněné croissanty a pain au chocolat. Vedle zákusků a pečiva jsou v nabídce i sladké a slané snídaně a sezonní sladká jídla – ovocné knedlíky nebo třeba buchtičky se šodó. A nechybí samozřejmě výběrová káva připravená profesionálními baristy. Myšák bude již tradičně před Vánocemi prodávat několik vánočních speciálů. Kromě cukroví a chlazených těst si zde můžete pořídit také vánočku, polevy, různé vaječné likéry nebo sirup na svařené víno.

CUKRÁRNA MYŠÁK
Vodičkova 710/31, Praha 1 – Nové Město
www.mysak.ambi.cz

Oslad'te si život kremrolemi z Myšáka

NA 12 KREMROLÍ

- 500 g listového těsta
- vejce na potření
- moučkový cukr na poprášení

BÍLKOVÝ KRÉM

- 4 bílky
- 1 lžička moučkového cukru
- 450 g krupicového cukru

Vychladlé listové těsto rozválejte na plát silný 2 mm. Nakrájejte ho na proužky široké 3 cm a zešikma je natočte na plechovou trubičku. Potřete rozšlehaným vejcem a pečte v předehřáté troubě na 180 °C dozlatova, zhruba 15 minut. Bílky s cukrem nahřejte ve vodní lázni na 60 °C a vyšlehejte pevný sníh. Upečené trubičky stáhněte z rourky, plňte bílkovým sněhem, před podáváním pocukrujte moučkovým cukrem.

Dáme FRESH restaurace
Objednejte si na Dáme jídlo z těchto provozoven a užijte si sladkou tečku v pohodlí domova.

Dáme market

Ať už potřebujete cokoliv, jsme za pár minut u vás.

Doprava zdarma při nákupu nad 199 Kč.

Najdete nás na Dáme jídlo.

www.damejidlo.cz

Stáhnout v App Store

NYNÍ NA Google Play

Hostina z domácích zásob

SLÁVA KONZERVÁM

PRAPŮVODNÍ KONZERVA VZNIKLA V DOBĚ NAPOLEONSKÝCH VÁLEK A OD TÉ DOBY SE VÝRAZNĚ ZDOKONALILA. CÍLEM JE ALE STÁLE TOTÉŽ, UCHOVAT POTRAVINY DÉLE POUŽITELNÉ A VŽDY PO RUCE. I KDYŽ DNES NENÍ PROBLÉM KOUPIT ČERSTVÉ INGREDIENCE, NĚKTERÉ SUROVINY V KONZERVÁCH MAJÍ V NAŠICH KUCHYNÍCH SVÉ MÍSTO, AŤ UŽ PRO LEPŠÍ CHUŤ, NEBO KVŮLI RYCHLEJŠÍ PŘÍPRAVĚ.

VIETNAMSKÉ KUŘECÍ CURRY

I když v našich končinách to není příliš známé, i ve vietnamské kuchyni můžeme najít curry. Příprava tradičního pokrmu Cà Ri Gà je rychlá a jednoduchá, výsledkem je šťavnaté maso ve výborné omáčce plné chuti. Kokosové mléko celý pokrm krásně zjemní.

3 PORCE

PŘÍPRAVA: 40 MINUT

- 2 stonky citronové trávy, pouze světlá část (zhruba 10 cm)
- 1 větší cibule nebo 2 šalotky
- 500 g kuřecích stehenních řízků
- 2 střední mrkve
- 2 větší brambory
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 3 lžíce kari koření nebo směsi Madras curry
- 500 ml kuřecího vývaru
- 200 ml kokosového mléka
- 1 lžíce rybí omáčky nebo podle chuti
- 1 lžička třtinového cukru

1. Světlou část citronové trávy rozbouchejte rukojetí nože nebo tupou stranou střenky.
2. Cibule oloupejte a nakrájejte nadrobno, kuře na větší kousky. Mrkev a brambory oloupejte a nakrájejte na větší kousky. V menším kastrolu na středním stupni rozehřejte olej a orestujte na něm cibuli doměkka. Přidejte kuře a krátce zarestujte, až se maso zatáhne.
3. Přidejte kari koření, citronovou trávu, mrkev a brambory a vše krátce promíchejte, až se koření rozvoní. Přilijte vývar a kokosové mléko a vařte na mírném stupni 20–30 minut nebo až maso a zelenina změkne.
4. Dochuťte rybí omáčkou a cukrem. Podávejte s bílou rýží nebo francouzskou bagetou.

prima tip

Pokud chcete jídlo trochu odlehčit, na posledních 10 minut vaření přidejte do curry nakrájenou cuketu a růžičky brokolice.

PŘIPRAVILA KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO MAREK KUČERA • FOODSTYLING PETRA FRÝDLOVÁ

RIBOLLITA – TOSKÁNSKÝ ZELENINOVÝ KOTLÍK S FAZOLEMI A CHLEBEM

Toto tradiční italské jídlo vzniklo pravděpodobně tak, že se do zbylé zeleninové polévky, například minestrone, přidal starší chléb, který ji zahustil. Výsledkem je kotlík plný zeleniny, luštěnin, případně těstovin a masa, ale nikdy v něm nechybí kusy chleba! Není ale nutné připravovat ribollitu jen ze zbytků, uvařte si ji od základu. Pokud použijete fazole v konzervě, nebude to trvat dlouho a na stole bude připravené vynikající jídlo, které zahřeje tělo i duši.

4 PORCE

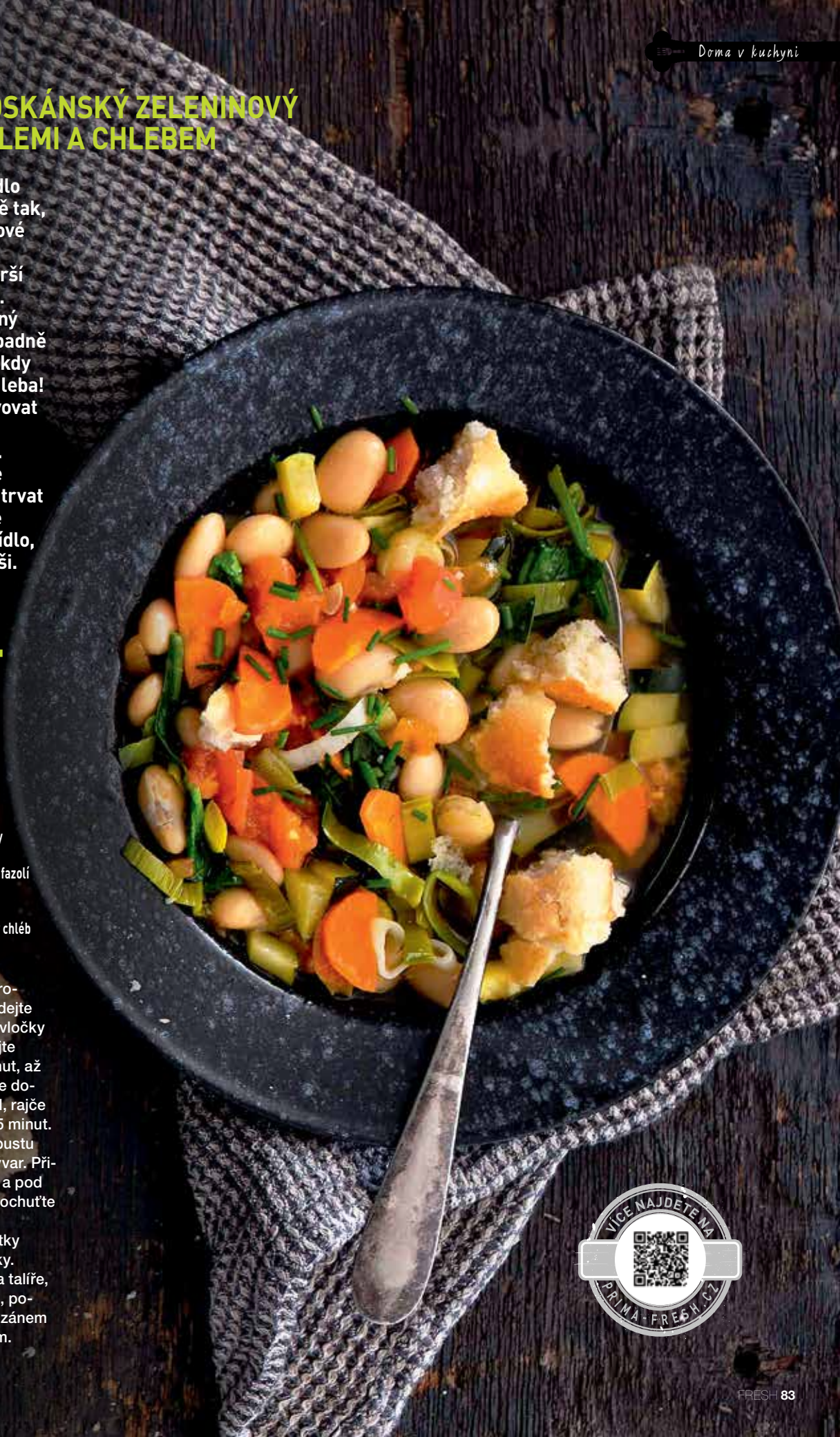
PŘÍPRAVA: DO 1 HODINY

- 2 lžíce olivového oleje + k podávání
- 1 cibule nakrájená na kostičky
- 4 stroužky česneku, rozdrcené
- 2 mrkve nakrájené na půlkolečka
- velká špetka drcených chilli vloček
- 10 lístků šalvěje
- 1 velká hrst hladkolisté petržele
- 1 rajče nakrájené na kostičky
- 1 cuketa nakrájená na čtvrtkolečka
- 1 svazek nejlépe toskánské kapusty nahrubo nasekané a bez stonků
- 1 konzerva (400 g) bílých cannellini fazolí
- 300 ml zeleninového vývaru
- sůl a čerstvě namletý černý pepř
- vícezrnný nebo celozrnný kváskový chléb
- parmazán k podávání

1 V hrnci nebo v kastrolu rozehřejte olivový olej, přidejte cibuli, česnek, mrkev, chilli vločky a lístky šalvěje a vše opékejte na mírném stupni asi 20 minut, až bude zelenina měkká, ale ne dohněda. Poté přidejte petržel, rajče a cuketu a restujte dalších 5 minut.

2 Přidejte toskánskou kapustu a slité fazole a přilijte vývar. Přiveďte k varu, snižte teplotu a pod pokličkou vařte 30 minut. Dochuťte solí a pepřem.

3 Chléb nakrájejte na kostky nebo natrhejte na kousky. Horkou polévku nandejte na talíře, navrch dejte kousky chleba, posypte nastrouhaným parmazánem a pokapejte olivovým olejem.



VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

PEČENÉ VEPŘOVÉ KULIČKY S OREGANEM V RAJČATOVÉ OMÁČCE

Konzervovaná rajčata patří k základní výbavě každé dobře zásobené spíže (hlavně v Itálii!). Polévka nebo omáčka s nimi chutná mimo sezonu určitě lépe než s čerstvými rajčaty bez chuti. Vyzkoušejte třeba tento recept na masové koule s těstovinami a rajčaty – potěšíte všechny členy rodiny, včetně dětí.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

- 70 g čerstvé strouhanky | 60 ml mléka
- 800 g mletého vepřového masa | 1 žloutek
- 120 g najemno nastrouhaného sýra pecorino
- ½ hrnku najemno nasekaného čerstvého oregana
- 50 g (2 hrnky) najemno nasekaných listů kadeřávku nebo toskánské kapusty
- 4 stroužky česneku, rozdrcené
- 200 g sýra stracchino nebo taleggio, nakrájeného na 2 cm kostky
- 2 lžíce extra panenského olivového oleje
- 1 cibule, najemno nakrájená | 1 mrkev, najemno nakrájená
- 2 řapíky celeru, najemno nakrájené | 2 lžíce rajčatového pyré
- 2 konzervy (á 400 g) sekaných rajčat
- 375 ml kuřecího vývaru
- 140 g drobných těstovin, např. ditalini nebo mini kolínka nebo penne
- mořská sůl a čerstvě namletý černý pepř

1. Strouhanku s mlékem promíchejte v míse a nechte asi 5 minut odstát.
2. Do mísy přidejte mleté maso, žloutek, sýr pecorino, oregano, kadeřávek, sůl, pepř a polovinu česneku a směs důkladně propracujte.
3. Vezměte asi 1 hrst masové směsi a vytvořte z ní kouli, dovnitř vmáčkněte kostku sýra. Stejně zpracujte i zbývající maso a sýr. Předehřejte troubu na 180 °C.
4. Ve velké silnostěnné pánvi rozehřejte na středním stupni lžíci olivového oleje a ve dvou dávkách na něm orestujte masové koule ze všech stran dozlatova, trvá to asi 5 minut. Poté je vyndejte z pánve a nechte stranou.
5. V pánvi rozehřejte zbývající olej a orestujte na něm za občasného míchání cibuli, mrkev, řapíkatý celer a zbývající česnek doměkka, trvá to asi 3–4 minuty.
6. Přimíchejte rajčatové pyré, restujte asi 1 minutu a poté přidejte sekaná rajčata, vývar a těstoviny a vše důkladně promíchejte.
7. Navrch rozložte masové koule, přikryjte dobře těsnící poklicí a vařte v troubě 15–20 minut, až budou těstoviny uvařené al dente a masové koule budou propečené. Před podáváním poprašte čerstvě namletým pepřem a lístky oregana.

Tip

Stracchino je měkký sýr z kravského mléka s jemnou kůrkou. Pokud ho neseženete, můžete použít i mozzarellu nebo provolone.

KOŘENĚNÝ PEČENÝ KVĚTÁK S CIZRNOU, ŠPENÁTEM A ČESNEKOVÝM JOGURTEM

Pečením získá květák příjemně oříškovou příchuť a spojení s cizrnou, která v troubě docílí dokonalé křupavosti, je naprosto návykové. Jednoduchá večeře z jednoho plechu se stane vaší domácí stálicí, stačí jen mít ve spíži zásobu konzervované cizrny.

2 PORCE

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

- 1 velký květák rozdělený na růžičky
- 1 konzerva (400 g) cizrny, slité
- 2 lžičky mletého římského kmínu
- 1 lžička mleté kurkumy
- špetka mletého chilli
- sůl a čerstvě namletý pepř
- 3 lžíce olivového oleje
- 100 g baby špenátu
- 150 g řeckého jogurtu
- 1 malý stroužek česneku, najemno nastrouhaný

1 Předehřejte troubu na 200 °C.

2 Květák a cizrnu dejte na velký plech a poprašte římským kmínem, kurkumou, chilli, solí a pepřem. Pokapejte olivovým olejem a vše důkladně promíchejte, aby květák i cizrna byly dobře obalené kořením.

3 Plech vložte do trouby a pečte asi 50 minut, až bude květák měkký a opečený krásně dozlatova a cizrna bude křupavá. V půlce pečení promíchejte. Na posledních 5 minut přisypte lístky špenátu, aby v troubě zavadly. Po vytažení z trouby obsah plechu promíchejte.

4 V misce promíchejte jogurt s česnekem, dochuťte solí a pepřem a servírujte spolu s pečeným květákem a cizrnou.

TUŇÁKOVÝ QUICHE S KORPUSEM ZE ZBYLÉ UVAŘENÉ RÝŽE

Konzerva tuňáka je v domácích zásobách nezastupitelná. Jednoduše díky ní můžete přidat do jídla zdravé bílkoviny, pokud nestihnete dojít do rybárny nebo do řeznictví. Kromě klasické pomazánky můžete tuňáka využít do mnoha teplých jídel nebo do salátů. Přinášíme nápad na nevšední „zbytkový" quiche, do kterého spotřebujete různé ingredience, které najdete v lednici.

6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 1,5 HODINY

- olej nebo máslo na vymazání formy
- 500 g uvařené a vychladlé bílé rýže
- 150 g tvrdého sýra (parmazán, čedar apod.)
- 6 vajec
- 200 g smetany, zakysané smetany nebo čerstvého sýra (nebo jejich kombinace)
- 300 g zbylé zelené zeleniny, jako je např.:
  cuketa – pečená nebo syrová, nastrouhaná a vymačkaná
  brokolice – vařená, nakrájená na menší kousky
  listová zelenina – špenát, kadeřávek, mangold, vařený nebo syrový nakrájený
  hrášek – mražený nebo čerstvý
  cibule – nakrájená nahrubo nebo na plátky, orestovaná
- bylinky – čerstvé nebo sušené, např.: petržel, kopr, tymián
- kůra z ½ chemicky neošetřeného citronu
- 120 g konzervovaného tuňáka v oleji, slitého

1 Troubu předehřejte na 200 °C. Dortovou formu vytřete olejem nebo máslem a dno vyložte pečicím papírem.

2 Uvařenou studenou rýži a 50 g najemno nastrouhaného sýru dejte do mísy a dobře promíchejte vidličkou. Nakonec vmíchejte 1 prošlehané vejce a znovu důkladně promíchejte, až se směs dobře propojí. Přendejte ji do připravené formy a lžící rozprostřete na dno a po stěnách do výšky asi 5 cm, abyste vytvořili kompaktní korpus. Pečte 20 minut v troubě.

3 Mezitím připravte náplň. Ve velké míse promíchejte vidličkou smetanu nebo čerstvý sýr se zbývajícími 5 vejci. Přidejte nahrubo nastrouhaný sýr a zeleninu a bylinky dle vašeho výběru a citronovou kůru. Osolte, opepřete podle chuti a nakonec něžně vmíchejte kousky tuňáka.

4 Z trouby vyndejte předpečený korpus. Teplotu v troubě snižte na 180 °C a do trouby vložte plech pro případ, že by náplň z koláče přetekla. Připravenou náplň přelijte na rýžový korpus a formu dejte do trouby na plech. Pečte asi 40 minut, až náplň zpevní a zezlátne. Vyndejte z trouby a nechte pár minut chladnout. Než quiche vyndáte z formy, ostrým nožíkem objeďte strany, aby se korpus nepřilepil k formě.

5 Koláč opatrně přendejte na servírovací talíř a podávejte ho teplý. Než zbytek dáte do lednice, nechte ho úplně vychladnout.

Dárek pro ty, kteří neví, **co si přát!**

DÁRKOVÁ KARTA

Také se vám stává, že na otázku: „Co si přeješ k ...?“ získáte odpověď „nic“ nebo „já ani nevím“? Přesně pro tyto typy odpovědí máme řešení. Dárkovou kartu, která je žolíkem pro všechny, kteří si nic nepřejí nebo pro ty, které předvánoční shon pohltil natolik, že na další vymýšlení dárků nemají čas.

S dárkovou kartou LIDL si nemusíte dělat starosti, protože obdarovaný si své přání splní přímo v prodejnách LIDL. Vaše jediná starost je její hodnota.

Dárková karta LIDL je dostupná ve všech prodejnách LIDL.

Udělejte radost svým blízkým **dárkovou kartou LIDL.**

Jak na to naleznete na **www.lidl.cz**

Dárkovou kartu Lidl lze uplatnit ve všech prodejnách Lidl v České republice. Seznam prodejen a informace o aktuálních nabídkách naleznete na www.lidl.cz

Křehké & slavnostní

NEJEN NA SILVESTRA

ZATÍMCO DOMÁCÍ LISTOVÉ TĚSTO JE ÚCTYHODNÝ HOSPODYŇSKÝ VÝKON, TO HOTOVÉ UMOŽŇUJE VYTVÁŘET KULINÁRNÍ ZÁZRAKY PROSTĚ KAŽDÉMU. UPLATŇUJE SE PO CELÝ ROK, ALE ZIMNÍ SEZONA SE SVOU PŘEHRŠLÍ SVÁTKŮ A JIM PŘÍSLUŠNÝCH CHUŤOVEK MU DÁVÁ ZVLÁŠŤ VELKÝ PROSTOR. TĚSTO TEDY ŘEŠIT NEMUSÍTE, TECHNIKU OBLÍBENÝCH SPIRÁLEK ČI ŠNEKŮ ZVLÁDNETE ZA MINUTKU, TUDÍŽ VÁM ZBUDE SPOUSTA ČASU NA VTIPNÉ NÁPLNĚ. TADY JE JICH HNED PĚT, KAŽDÁ ZHRUBA NA 30 KOUSKŮ. OSLAVY MŮŽOU ZAČÍT!

LOSOSOVÉ S MÁKEM

Roládky s uzeným lososem se hodí i na slavnostní stůl, efektní zdobení mákem a nevšední styl zatočení těsta hosty překvapí.

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU

- 2 balení rozváleného listového těsta
- 2 vejce, rozšlehaná
- 2 lžíce máku
- 10 lžic krémového sýra
- 200 g uzeného lososa
- 1 svazek čerstvé pažitky, nakrájené

1 Těsto potřete z jedné strany rozšlehaným vejcem a posypte mákem. Pak ho obraťte a z druhé strany potřete krémovým sýrem, pokladte plátky lososa a posypte nakrájenou pažitkou.

2 V těstě položeném na výšku naznačte uprostřed svislou rýhu a pak těsto stočte z obou delších stran ke středu. Nechte asi půl hodiny v chladu. Troubu předehřejte na 180 °C.

3 Roládu pak nakrájejte na asi 1cm plátky, vložte do trouby a pečte 15 až 20 minut, až hezky zezlátnou.

JABLEČNÉ

Dokonale vypečená porce štrúdlu s voňavou a vláčnou náplní možná v budoucnu nahradí i klasický závin, neboť je nejen stejně dobrá, ale i o dost praktičtější.

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT VČETNĚ CHLAZENÍ

- 4 větší pevnější jablka
- šťáva z ½ citronu
- 3 lžíce másla
- 2 lžíce rozinek nebo sušených brusinek předem namočených v rumu nebo ovocném čaji
- 2 balení rozváleného listového těsta
- 2 hrsti strouhanky nebo mletých mandlí
- 2–4 lžíce (přírodního) krupicového cukru
- 1 lžíce mleté skořice nebo skořicový cukr
- 1 rozšlehané vejce na potření
- 1 hrst mandlových lupínků na ozdobu

1 Jablka nahrubo nastrouhejte – můžete je oloupat, ale nemusíte, záleží na vás. Hned je v míse zakapejte citronovou šťávou.

2 V silnostěnném kastrolu rozehřejte 1 lžíci másla, vsypte nastrouhaná jablka se vší šťávou a na velmi mírném stupni pod pokličkou je duste asi 10 minut, až budou měkká. Většinu šťávy nechte odpařit. K jablkům vmíchejte odkapané rozinky nebo brusinky.

3 Pláty těsta potřete zbylým rozpuštěným máslem a rovnoměrně posypte strouhankou nebo mandlemi. Máte-li strouhanku, je lepší ji na másle trochu opražit a směsí pak potřít těsto.

4 Na potřené těsto rovnoměrně rozestřete jablka, ne až k okrajům. Poprašte cukrem a skořicí podle chuti. Z delší strany těsto pevně stočte a pak dejte na 15 až 30 minut do ledničky, bude se lépe krájet. Troubu předehřejte na 170 °C.

5 Záviny rozkrájejte ostrým nožem na asi 1cm plátky, které klaďte na plech vyložený pečicím papírem. Potřete je rozšlehaným vejcem (pokud vám zbyl nějaký rum nebo výluh z namáčení rozinek, klidně ho přidejte k vejci), pokladte mandlovými lupínky, vložte do trouby a pečte asi 15 minut, až budou šneky krásně zlatohnědé.

prima tip

Nakrájené, ale neupečené spirálky můžete v plošší krabici uchovat v mrazáku až 3 měsíce a mít tak připravený šikovný polotovar na pohoštění.

PŘIPRAVILY JITKA RÁKOSNÍKOVÁ A KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO MAREK KUČERA • FOODSTYLING PETRA FRÝDLOVÁ

VEPŘO KNEDLO ZELO

Vepřové, respektive uzené se zelím a knedlíkem je samozřejmě národní památník, ale proč si s touhle zasloužilou klasikou trochu nezažertovat? Není nic snazšího a výsledek je vpravdě světový.

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU

- 1 balení listového těsta
- 2 lžíce sádla nebo rostlinného oleje
- 1 menší cibule oloupaná a nakrájená nadrobno + 1 cibule oloupaná a nakrájená na tenké půlměsíčky
- cukr na dochucení
- 500 g kysaného zelí (červené nebo bílé, případně směs)
- asi 10 plátků debrecínky nebo moravského uzeného
- asi 10 plátků uzeného sýra
- rozpuštěné sádlo nebo máslo na potírání
- hrubá sůl na posypání

1 Balíček těsta rozdělte na dva díly a dejte je do chladu. V silnostěnném kastrolu rozehřejte lžíci sádla nebo oleje a osmažte na něm nadrobno nakrájenou cibuli, až zesklovatí. Posypte trochou cukru a počkejte, až se rozpustí, pak vsypte zelí. Za případného podlévání duste pod pokličkou 15 až 20 minut, až zelí zcela změkne. Šťávu nechte úplně vydusit a zelí pak případně dochuťte solí a cukrem.

2 Na zbylém sádle nebo másle osmažte dozlatova cibuli nakrájenou na půlměsíčky.

3 Kusy těsta rozválejte na placky, ponechte je malinko silnější, aby dobře udržely náplň. Každou placku potřete rozpuštěným sádlem nebo máslem, pokladťe plátky uzeného masa a sýra, na ně rozestřete dušené zelí a nakonec posypte osmaženou cibulkou. Placky opatrně a co nejpevněji sviňte a švy smáčkněte k sobě. Dejte na cca 30 minut do ledničky. Troubu předehřejte na 180 °C.

4 Záviny rozkrájejte zhruba na 5mm kolečka, rozložte je na plech vyložený pečicím papírem, potřete, posypte solí, vložte do trouby a pečte asi 20–25 minut dozlatova.

ČESKO-ČÍNSKÉ

Ve stylu „česká čína" se nese tahle hodně zajímavá varianta, která je zcela určitě skvělou výzvou už poněkud nudným párečkům v těstě.

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU

- 2 balení rozváleného listového těsta
- 400 g mletého vepřového masa (nebo prýtu z měkkých klobásek typu salsiccia)
- 2 lžičky mletého koření pěti vůní
- 2 lžíce ústřicové omáčky
- 2 lžíce omáčky hoisin
- 2cm kousek čerstvého zázvoru
- trocha mouky na poprášení
- 1 vejce, rozšlehané

1 Dva plechy vyložte pečicím papírem, těsto rozdělte na dvě poloviny a vykrájejte z něj kolečka.

2 Maso nebo prýt dejte do mísy, přidejte koření pěti vůní, ústřicovou a hoisin omáčku a najemno nastrouhaný zázvor. Důkladně propracujte.

3 Náplň rozetřete na polovinu koleček, přikryjte zbylými kolečky těsta, v okrajích důkladně spojte, případně ozdobte spirálkami ze zbytku těsta. Koláčky dejte na půl hodiny vychladit do ledničky.

4 Troubu předehřejte na 200 °C. Koláčky rozložte na plech, potřete vejcem a pečte dozlatova asi 20 až 25 minut.

KRÉMOVĚ PIKANTNÍ

Kombinace plísňového sýra, brusinek a jablek je velmi oblíbená – viz zapečený sýr typu Brie s brusinkami. Není tedy důvod, proč by to nemohlo fungovat i v podobě roládek!

PŘÍPRAVA: NAD 1 HODINU

- 2 balení rozváleného listového těsta
- 200 g plísňových sýrů, zralejších
- 1 velké pevnější jablko, nastrouhané
- 5–6 lžic brusinek
- 1 lžíce dijonské hořčice

1 Dva plechy vyložte pečicím papírem.

2 Sýry v misce rozmělněte vidličkou, vmíchejte nastrouhaná jablka, brusinky a hořčici. Směsí potřete pláty těsta, po delší straně je stočte a dejte asi na 30 minut vychladit.

3 Troubu předehřejte na 200 °C. Rolády rozkrájejte, klaďte řeznou plochou navrch na plechy, vložte do trouby a pečte asi 25 až 30 minut, až budou rolády hezky zlaté.

prima tip

Obměnu náplně můžete vytvořit, když do zelí během dušení zamícháte šunku nakrájenou na drobné kostičky a po potření posypete náplň na kostičky nakrájeným uzeným sýrem.

Sladké chvíle

— DEZERTY —

NÁVŠTĚVY, OSLAVY NEBO JEN ZIMNÍ ODPOLEDNE JSOU PERFEKTNÍ PŘÍLEŽITOSTÍ K UPEČENÍ MOUČNÍKU. A KOHO SE ZEPTAT POVOLANĚJŠÍHO NEŽ NEJZNÁMĚJŠÍ ČESKÉ CUKRÁŘKY S FRANCOUZSKÝM TITULEM MIRKY VAN GILS SLAVÍKOVÉ? NÁPADITÉ DEZERTY Z CELÉHO SVĚTA JSOU PŘEKVAPIVĚ JEDNODUCHÉ A FANTASTICKY DOBRÉ.

BISKUPSKÝ CHLEBÍČEK

Jeden z nejjednodušších, nejbarevnějších, nejvariabilnějších a nejrychlejších moučníků, který navíc dlouho vydrží vláčný. Ideální dezert na vánoční stůl, když vám po pečení cukroví zbyde spousta rozinek, datlí, fíků, kandovaného ovoce a čokolády. Biskupský chlebíček snese všechno. A pokud chcete návštěvy překvapit, upečte těsto v košíčkách nebo formičkách na muffiny a pak je ozdobte marcipánem.

1 CHLEBÍČEK / 12 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 1¼ HODINY

- 6 vajec
- 140 g krupicového cukru
- 100 g změklého másla
- špetka soli
- 160 g hladké mouky
- 50 g kandované citronové kůry
- 50 g kandovaných třešní
- 50 g zlatých rozinek
- 50 g korintek
- 50 g drcených pražených lískových oříšků
- nastrouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu
- 1 vanilkový lusk
- máslo na vymazání formy
- mouka na vysypání formy

1 Žloutky vyšlehejte s 50 g cukru do husté pěny a zašlehejte po částech změklé máslo. Troubu předehřejte na 165 °C. Chlebíčkovou formu vymažte máslem a vysypte moukou nebo vyložte pečicím papírem.

2 V jiné míse vyšlehejte bílky se zbylým cukrem a solí na pevný sníh. Lehce ho vmíchejte do žloutkovo-máslové pěny, přidejte prosátou mouku a přisypte kandované ovoce, rozinky, oříšky, strouhanou citronovou kůru a vyškrábnutá semínka vanilky. Zlehka promíchejte.

3 Těsto vlijte do připravené formy, uhlaďte povrch a pečte v předehřáté troubě 40 minut, až špejle zapíchnutá do středu vyjde ven čistá a suchá.

prima tip

Korintky jsou drobné rozinky bez peciček ze sladkých odrůd hroznů z okolí Korintu, sultánky se označují obzvlášť sladké rozinky větší velikosti, zpravidla bývají dožluta. Zlaté rozinky dostaly jméno podle své jasné barvy, jsou sladké a mohou být malé nebo velikosti jumbo.

PŘIPRAVILY: KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

CHURROS

Zatímco u nás se považují koblihy za vrchol domácí cukrařiny, Španělé, Portugalci, Mexičané a další národy Latinské Ameriky vnímají smažené stříkané tvary zvané churros, tejeringos, porras nebo calientes za jeden z nejsnazších dezertů. Zpravidla je podávají k snídani s šálkem horké čokolády nebo hustou čokoládovou omáčkou k namáčení nebo k rychlé svačině. Čokoládovou omáčku klidně vyměňte za nutellu, slaný karamel nebo vanilkový krém. A víte, jak se od Aztéků dostaly churros do Evropy? Přivezl je Španěl Hernando Cortéz ze svých zámořských plaveb.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 45 MINUT

- 350 ml vody
- 4 g soli
- 1 svitek skořice
- nastrouhaná kůra z ¼ chemicky neošetřeného pomeranče
- 30 g krupicového cukru
- 200 g hladké mouky
- rostlinný olej na smažení
- 200 g krupicového cukru s 1 lžící mleté skořice na obalení

1 Vodu osolte, přidejte do ní skořici, pomerančovou kůru a cukr, promíchejte a zahřívejte k varu. Odstavte, vyjměte skořici, vsypte mouku a rozmíchejte ji dohladka. Vraťte na sporák a na středním stupni povařte 5–10 minut, až bude těsto hladké a lepivé.

2 Odstavte, nechte chvilku zchladnout a přesuňte těsto do cukrářského sáčku.

3 V čistém hrnci rozehřejte alespoň 4 cm vrstvu oleje. OPATRNĚ do horkého oleje stříkejte cukrářským sáčkem těsto – různé tvary nebo dlouhé čáry – a smažte je dozlatova na vyšším středním stupni zhruba 1 minutu z každé strany.

4 Usmažené kousky vyjměte na papírovou utěrku, nechte do ní vsáknout přebytečný tuk, a ještě horké churros obalte ve skořicovém cukru.

ČOKOLÁDOVÝ PALAČINKOVÝ DORT

Kdo miluje palačinky, zaslouží si alespoň jednou v životě palačinkový dort. Čokoládový krém a pomerančový džem tvoří zajímavý chuťový kontrast, a každé sousto se tak postupně rozvíjí od sladkosti přes kyselost a hořkost znovu dosladka. Příprava je navíc tak snadná, že ji zvládnou i děti.

1 DORT / 8 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

TĚSTO

- 250 ml mléka
- 75 ml smetany ke šlehání
- 20 g krupicového cukru
- 95 g hladké mouky
- 20 g kakaa holandského typu
- špetka soli
- máslo na smažení

NÁPLŇ

- 100 g hořké čokolády (80%)
- kandovaná pomerančová kůra
- 100 g domácího oříškového krému nebo Nutelly
- 80 g másla
- 50 g pomerančového džemu
- čokoláda na zdobení

1 Mléko promíchejte se smetanou a cukrem, přisypte mouku a kakao, zlehka osolte a prošlehejte metličkou na hladké těsto. V pánvi rozehřejte ½ lžičky másla, vlijte do ní 1 naběračku těsta a upečte palačinku. Zhruba po 2 minutách ji obraťte a dopečte 1 minutu z druhé strany. Stejným způsobem upečte zbylé palačinky, mělo by jich vzniknout šest.

2 Čokoládu rozehřejte ve vodní lázni – nalámejte ji do misky, tu položte na hrnec s vroucí vodou tak, aby se dno misky nedotýkalo vodní hladiny, a zahřívejte, až se čokoláda rozpustí. Občas promíchejte. Pak odstavte a nechte zchladnout.

3 Oříškový krém vyšlehejte s máslem a zchladlou čokoládou dohladka. Tři palačinky potřete oříškovým krémem, dvě potřete pomerančovým džemem a střídavě je skládejte na sebe. Vrchní vrstvu potřete krémem a ozdobte čokoládou a kandovaným pomerančem.

Famózní! 2

MIRKA VAN GILS SLAVÍKOVÁ

Česká nejznámější a nejúspěšnější cukrářka, jejíž umění ocenili i francouzští mistři, vydává svou další kuchařku, která názvem, grafikou i výběrem receptů navazuje na loňský titul Famózní! V této knize představuje české, moravské i světové dezerty, dortíčky a moučníky, které vás potěší nejen na podzim a o Vánocích, ale kdykoliv vás dožene mlsná nebo budete chystat narozeninovou oslavu či jinou párty. Mirka van Gils Slavíková do knihy poskládala 65 originálních receptů, které doplnila svými vzpomínkami a především praktickými tipy.

Vydává nakladatelství 103 media a na www.mirkavangils.cz knihu koupíte i s podpisem autorky.

ČOKOLÁDOVÝ TART S KRVAVÝMI POMERANČI

Dokonalá symfonie mezi lahodným krémem z hořké čokolády a nahořklým sladkým pomerančovým želé. Výjimečné elegance dosáhnete použitím rudých krvavých pomerančů, které se postarají o vizuální kontrast.

1 KOLÁČ (O PRŮMĚRU 25 CM) / 8 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 2 HODINY + ODLEŽENÍ

TĚSTO

- 100 g změklého másla
- 65 g moučkového cukru
- 1 malé vejce
- 2 žloutky
- špetka soli
- nastrouhaná kůra z ⅓ chemicky neošetřeného pomeranče
- 20 g mandlové mouky
- 165 g hladké mouky
- máslo na vymazání formy
- mouka na vysypání formy

KRÉM

- 320 g tmavé čokolády (64%)
- 230 ml smetany ke šlehání (33%)
- 130 ml mléka
- 2 vejce

ŽELÉ

- 8–10 krvavých pomerančů
- 4 plátky želatiny (8 g)
- 250 ml vody
- 50 ml pomerančového džusu
- 25 g moučkového cukru
- 25 g medu

1 Máslo utřete s cukrem do husté pěny. Zašlehejte vejce, žloutky, sůl a nastrouhanou pomerančovou kůru. Vmíchejte mandlovou a hladkou mouku a vypracujte hladké těsto. Zabalte ho do potravinářské fólie a nechte v chladu odležet alespoň 30 minut.

2 Troubu předehřejte na 175 °C. Kulatou koláčovou formu (o průměru 25 cm) vymažte máslem a vysypte moukou. Na lehce pomoučené pracovní ploše vyválejte odpočinuté těsto na plát o velikosti formy a vložte ho do připravené formy. Zakryjte těsto pečicím papírem, zatižte fazolemi a pečte v předehřáté troubě 25 minut. Sejměte papír s fazolemi a dopečte těsto 5–10 minut dozlatova.

3 Ve vodní lázni rozpusťte čokoládu – nalámejte ji do misky, tu postavte do hrnce s horkou vodou tak, aby se dno misky nedotýkalo hladiny, a zahřívejte ji, až se čokoláda rozpustí. Občas promíchejte. Pak odstavte. V jiném hrnci zahřejte smetanu a mléko téměř k varu. V misce prošlehejte vejce a za stálého šlehání vlijte horkou smetanu s mlékem a směs vlijte do rozpuštěné čokolády. Vyšlehejte hladký krém. Vlijte ho do upečeného korpusu, urovnejte nožem a nechte zchladnout.

4 Mezitím oloupejte krvavé pomeranče, rozdělte je na dílky a z každého odstraňte bílou blanku.

5 Plátky želatiny namočte do 50 ml studené vody a nechte 5–10 minut nabobtnat. Pomerančový džus zřeďte zbylou vodou, promíchejte s cukrem a medem a zahřívejte k varu. Odstavte. Želatinu vymačkejte a přidejte do svařeného pomerančového džusu. Míchejte, až se želatina rozpustí.

6 Na vychladlý koláč vyskládejte dílky pomeranče, potřete je pomerančovým želé (nesmí být horké) a nechte zcela zchladnout.

RUM BABA

Dortík pro jednoho, který vznikl z velké lásky v politicky nestálých časech. Babu podobnou naší kynuté bábovce miloval polský král Stanislav I. a dovezl si ji i do francouzského exilu, kde 22 let žil. Pro zvláčnění ji zalil místním sherry a ozdobil smetanou a ovocem a rum baba byla na světě. Do francouzské kuchyně ji však zařadila jeho dcera Marie, která se vdala za francouzského krále Ludvíka XV. a její cukrář Stohrer recept naučil připravovat francouzský dvůr. Základem je kynuté těsto a macerace v rumu s pomerančovým nádechem.

4 KOUSKY

PŘÍPRAVA: 2 HODINY

TĚSTO

- 150 g hladké mouky
- špetka soli
- 5 g krupicového cukru
- 3 g sušeného droždí
- 40 g másla
- 80 ml mléka
- 1 vejce
- 1 žloutek
- máslo na vymazání formiček
- mouka na vysypání formiček

SIRUP

- 250 ml vody
- 125 g krupicového cukru
- ½ chemicky neošetřeného citronu
- nastrouhaná kůra z ½ chemicky neošetřeného pomeranče
- 1 vanilkový lusk
- 45 ml rumu
- 30 ml pomerančového likéru Cointreau

DOKONČENÍ

- 250 ml smetany ke šlehání (33%)
- 20 g moučkového cukru
- 1 vanilkový lusk
- ovoce na ozdobu

1 Do mísy prosejte mouku, vmíchejte sůl a cukr a sušené droždí. Máslo rozehřejte, zchlaďte mlékem a prošlehejte ve směsi vidličkou vejce a žloutek. Vlijte do mouky a vypracujte hladké, nelepivé těsto – buď vařečkou, nebo v robotu s nástavcem hnětací hák. Mísu s těstem zakryjte čistou utěrkou a nechte ho na teplém místě kynout zhruba 30 minut.

2 Mezitím vymažte formičky na muffiny nebo drobné dortíčky máslem a vysypte je moukou.

3 Vykynuté těsto prohněťte, přesuňte do cukrářského sáčku a nastříkejte do připravených formiček. Nechte kynout dalších 30 minut.

4 Troubu rozehřejte na 180 °C a těsto pečte 15 minut dozlatova, až špejle zapíchnutá do těsta vyjde ven čistá a suchá.

5 Mezitím připravte sirup. Vodu promíchejte s cukrem, strouhanou citronovou a pomerančovou kůrou a vyškrábnutou dření z vanilky. Přidejte i prázdnou tobolku a zahřívejte k varu. Povařte, dokud se cukr nerozpustí. Vyjměte vanilku, vlijte rum, likér a citronovou šťávu.

6 Upečené bábovičky opatrně vyklopte a namočte do horkého sirupu. Nechte je na mřížce okapat.

7 Smetanu vyšlehejte s cukrem a vyškrábnutými semínky vanilky na šlehačku. Rum Babu podávejte se šlehačkou a čerstvým ovocem.

Vánoční pracičky
s Bílým jogurtem z Valašska

dle Mlékárny Valašské Meziříčí

Ingredience

1 kelímek Bílého jogurtu z Mlékárny Valašské Meziříčí
250 g hladké mouky
200 g moučkového cukru
170 g ztuženého tuku
2 lžíce kakaa
tuk na formičky
moučkový a vanilkový cukr na obalení

Postup přípravy receptu

Nejprve si na vál prosejeme hladkou mouku, přidáme cukr, tuk a kakao. Pokud se nám těsto drolí můžeme přidat Bílý jogurt z Valašska, dle potřeby.

Těsto vyválíme a odkrajujeme z něj kousky, které vtlačujeme do tukem vymazaných formiček na pracičky. Přeneseme je na plech, vložíme do předehřáté trouby a pečeme, dokud se povrch těsta nelepí. Jakmile jsou pracičky hotové, vyklopíme je z formiček a ještě teplé obalujeme v cukru.

Nové přírůstky do knihovny

VÍCE NAJDETE NA ONLINE PRIMA-FRESH.CZ

Rytmus roku

HANKA ZEMANOVÁ

Byla první, kdo do českého vaření už před mnoha lety vnesl závan nejen svěžího, ale i zdravého vzduchu v podobě informací o používání polozapomenutých zdravých surovin, a byla také první, kdo o nich podal zasvěcené informace a skvělé recepty, a první, kdo tak i žije. Ve své nejnovější knize Hanka encyklopedicky zohledňuje poznatky o využití surovin, které máme na dosah (a často netušíme, jak úžasné vlastnosti a možnosti mají), v souladu s ročními obdobími i tradičními postupy lidového léčitelství z celého světa. Ke spolupráci přizvala i tři lékařky, autority ve svém oboru.

Sexy dorty

JOSEF MARŠÁLEK

Oblíbený supercukrář tentokrát posouvá laťku hodně vysoko, skutečně až na samou špičku cukrářského Olympu. Královskou disciplínu ale představuje čtenářům také s mnoha tipy a vychytávkami tak, aby i domácím pekařům maximálně zpřístupnil jejich přípravu. Ano, upéct krásný dort není žádná rychlovka, ale pocit uspokojení z nádherného výtvoru pro slavnostní příležitosti si díky této knize může dopřát každý. Kdoví, třeba už jsou mezi námi noví adepti sladké slávy, kteří jen čekali na podobný podnět…

Vánoční Tradinář od Dušiček po Hromnice

MARTINA BOLEDOVIČOVÁ, MARTINA VIKTORIE KOPECKÁ

Milovnice knih a ochránkyně lidových tradic se spojila s ochránkyní lidských duší a znalkyní tradic náboženských a vytvořily spolu krásnou publikaci, v níž se všechny tyto poznatky snoubí. Ucelený, okouzlující průvodce, který by neměl chybět v knihovně nikoho, kdo se zajímá o historii a rytmus života vlastního národa a rád by poodhalil život našich předků i tradiční jídla, která jej nerozlučně doprovázela.

Ze zahrádky až na stůl

INNA VALOUŠKOVÁ

Vášnivá zahradnice a autorka blogu Garden & Kitchen opravdu ví, jak zeleninu nejen vypěstovat, ale hlavně zužitkovat. Nespokojuje se se zavedenými položkami, každoročně zkouší různé nové druhy zeleniny a hned je také zpracovává. Kniha (druhý počin autorky) vznikla jako odezva na nadšené přijetí čtenáři blogu a opravdu si zaslouží vaši pozornost. Spontánní jednoduché recepty si vás ihned získají i v případě, že jste si až do teď mysleli, že nejste „zeleninoví“. Účinný všelék na chorobu zvanou Dušená mrkev ze školní jídelny i na splíny vyplývající z (ne)dobrovolné sociální izolace.

Na grilu

ZDENĚK POHLREICH

Proslulý šéfkuchař tentokrát v uvolněném tempu a jako protagonista jednoho z nejoblíbenějších národních sportů, grilování. V této knize se nevěnuje jen masitým jídlům – ostatně to říká sám: „Já za svůj život snědl masa už dost na to, abych zjistil, že pestrost a rovnováha v jídle jsou stejně důležité a zábavné jako pestrost a rovnováha v životě.“ Trend posledních „pohlreichovských“ kuchařek navíc příjemně směřuje k potřebám a možnostem běžných spotřebitelů a cíleně se vyhýbá (šéf)kuchařovu egu. Sympatický a také výsostně praktický vánoční dárek!

Merendy v zástěře Úsporná kuchařka pro dceru

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ

Jedna z nejvýraznějších, pro věc nejzaujatějších a nejpečlivějších autorek naší nové kulinární literatury se se svými kuchařskými zápisníky pro dceru už dávno umístila na předních příčkách. A famózně boduje i tentokrát v podobě 230 receptů a pod heslem Jak vařit s rozumem. Například jak využít vše, co je zrovna k mání, spotřebovávat načatá balení, uchránit ovoce a zeleninu před zkázou, nevyhodit, ale skvěle zužitkovat to, co zbylo. Prostě skvělá příručka pro přemýšlivé nadšence.

Na celý život

MICHAELA LUŇÁČKOVÁ

Autorka známého blogu Yummy Paleo se věnuje především zdravému životnímu stylu a stravování, ovšem takovému, které bude chutnat všem. Její nová kniha je především srozumitelným návodem pro všechny, kdo se zajímají o zdravotní prevenci, a obsahuje propracovanou informační část s posledními poznatky o potravinách, o nichž se dnes tolik diskutuje – obiloviny, mléčné výrobky, cukr. Autorka své poznatky a stovku chutných receptů předává na základě svých osobních příběhů a zkušeností všem, kdo stejně jako ona chtějí mít osud svého zdraví ve vlastních rukou.

Průvodce světem fermentace

KATHRYN LUKAS, SHANE PETERSON

Metoda kvašení neboli fermentace se v posledních letech pevně usídlila v hledáčku těch, kdo mají nejen rádi pikantní chuťovky, ale také vědí, jakou službu jejich konzumací svému zdraví prokazují. Kysané zelí či okurky si sice můžeme koupit v každém obchodě, ale škála možností kvašení surovin je doslova nepřeberná a domácí fermentování se může stát velkým koníčkem a opravdovou vášní – a to velmi blahodárnou pro trávicí systém a tím pro nepostradatelnou silnou imunitu. Oba na slovo vzatí odborníci podávají poutavým a srozumitelným způsobem pomocnou ruku a předávají stovku receptů prověřených staletími i vlastními zkušenostmi. Začátečníky nadchnou, zkušeným fermentistům báječně rozšíří repertoár.

PŘIPRAVILY JITKA RÁKOSNÍKOVÁ A KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO ARCHIV FIREM

povlečemevás.cz

Zažijte vánoční atmosféru ihned po probuzení

O Vánocích máme možnost trávit v posteli mnohem více času, než obvykle. V posteli se díváme na pohádky a naše oblíbené filmy, začteme se do knihy, na kterou jsme celý rok neměli čas a k tomu občas přikousneme pocukrovanou vánočku a popíjíme kakao.

Vánoce si můžeme užít jen jednou za rok, proto kolem sebe rádi vytváříme takovou atmosféru, abychom si ty naše svátky prožili co nejkrásněji. Právě relaxace v příjemném povlečení může navodit opravdový klid. Povlečení vždy vybíráme tak, abyste se těsně před usnutím naladili na příjemné vánoční sny a zklidnili mysl. Až budou ráno za oknem padat sněhové vločky, ještě se trochu protáhněte v peřinách a pak si na sedačce dejte kávu a obklopte se našimi vánočními polštářky.

O Vánocích je zkrátka potřeba myslet i na drobné detaily, které zpříjemní celkovou náladu ve vašem domově. Zažijte sváteční chvíle každý den s příjemným povlečením a polštářky.

Exkluzivně pro Vás
SLEVA 15 % na vše s kódem
VANOCE15

více jak **2000** druhů povlečení

doprava **zdarma** od 1999,-

přes **300 000** spokojených zákazníků

Všechny produkty vhodné **pro alergiky**

Tipy na vánoční dárky na **www.povlecemevas.cz**

Vánoční pozdrav z Irska

BAILEY´S IRISH CREAM JE OPRAVDU MILOVANÉ PITÍ, KTERÉ OSLADÍ ŽIVOT NEJENOM O VÁNOCÍCH. KOMBINACE IRSKÉ WHISKEY A SMETANY JE ZKRÁTKA DOKONALÁ, OVŠEM V ORIGINÁLE I POMĚRNĚ FINANČNĚ NÁROČNÁ. PROTO VZNIKLA SPOUSTA O NĚCO ÚSPORNĚJŠÍCH DOMÁCÍCH VERZÍ, KDE SI NAVÍC MŮŽETE POHRÁT I S PŘÍCHUTĚMI – PŘINÁŠÍME JEDNU PŘÍMO OD IRSKÝCH HOSPODYNĚK.

2 LAHVE (À 500 ML)

PŘÍPRAVA: 10 MINUT

- 240 ml smetany ke šlehání
- 395 ml slazeného kondenzovaného mléka
- 3 lžíce čokoládového sirupu (hotový výrobek)
- 1 lžička granulí instantní kávy
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 400 ml irské whiskey

1 Smetanu, kondenzované mléko, sirup, kávu a vaniku mixujte při nízké rychlosti asi 30 vteřin.

2 Pak přidejte za běhu motoru whiskey a ještě několik vteřin promíchávejte.

3 Likér přelijte do vysterilizovaných lahví s pevně těsnící zátkou. V ledničce ho uchováte až 2 měsíce. Před naléváním ho dobře protřepejte.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

PŘIPRAVILA JITKA RÁKOSNÍKOVÁ • FOTO L.A. CREATIVE FOOD • FOODSTYLING KLÁRA ZÍKOVÁ

BENU

Vaše zdraví si bereme na starost!

Inspirujte se v našem BENU vánočním katalogu

Včas a bez stresů nakupte dárky, které potěší celou rodinu.

Přejeme Vám, abyste si vánoční svátky i celý příští rok užili ve zdraví.

Vaše BENU

www.benu.cz

eta
tady je doma

DÁREK
KE KAŽDÉMU GRATUSU

nerezová mísa v hodnotě 999 Kč

Akce se vztahuje na všechny kuchyňské roboty Gratus ETA0028.
Akce platí do 23. 12. 2021 nebo do vydání zásob.