

Vánoce
&
Silvestr



Staročeská rybí polévka s hrachem

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

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

Novoroční česnečka

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

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

Novoroční čočka se švestkami

- 300g čočky
- 100g sušených švestek

- sádlo nebo máslo
- sůl

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

Silvestrovský guláš

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

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

Vánoční punč

- 1l čaje
- 2 citróny
- 20 kostek cukru
- ¼ l rumu

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

Výborný punč bez alkoholu – pro děti

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

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

Silvestrovská „kachna“

- 1l bílého vína
- 1 citrón
- 2 lžice práškového cukru
-

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

Horká káva s whisky

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

Destilát s cukrem rozdělíme do šáleků. Přelijeme horkou kávou, ozdobíme šlehačkou a kakaem.

Vánoční hruškový závin

- 500g listového těsta
- 1 vejce na potření

Na náplň:

- 50g fiků, datlí a rozinek
- 100 ml rumu
- 300g hruškového kompotu
- 50g cukru
- 50g loupaných mandlí

Fíky a datle nakrájíme na malé kousky a s rozinkami namočíme do rumu alespoň na 12 hodin. Potom je promícháme s nakrájenými hruškami (opět na malé kostky) a cukrem. Těsto vyválíme na plát silný asi 3 mm, rozetřeme na něj náplň, posypeme sekanými mandlemi a srolujeme. Vrch potřeme rozšlehaným vajíčkem a upečeme.

Vánoční Kuba

- 500g kroup
- 200g sušených hub
- 100g sádla
- 200g slaniny
- 6 stroužků česneku
- velká cibule
- Majoránka
- sůl, pepř
- drcený kmín

Kroupy propláchneme a dáme vařit v 1 litru osolené vody. Aby se nám nepřipékaly, přidáme lžici sádla. Na pánvičce

na sádle osmažíme na drobno nakrájenou cibuli s prolisovaným česnekem, přidáme houby, které jsme si nechali cca 1 hodinu namočit (včetně nálevu) a vše cca 15 minut povaříme. Směs smícháme s uvařenými kroupami. Vymažeme pekáček sádlem a vyložíme ho slaninou. Pekáček celý zaplníme smíchanou směsí krup a hub s česnekem a cibulí. Navrh poklademe znovu slaninu a vše necháme na 40 minut zapéct na cca 200C do trouby. Podáváme na štědrovečerní tabuli jako předkrm.

Vánočka

- 1kg mouky (polohrubé nebo hladké + polohrubé)
- 2 menší zarovnané lžičky soli
- 20dkg cukru
- 1 vanilkový cukr
- citrónová kůra, mandle, rozinky
- 20 –25 dkg tuku (rozpustit)
- 3 žloutky
- 5 –6 dkg droždí (kvásek)
- 1/2 l vlažného mléka

Do mouky vmícháme všechny sypké přísady a dobře promícháme. Připravíme si kvásek (z trochy mléka, cukru + rozdrobené droždí), promícháme a necháme u tepla

kynout). Pak ho dáme do mouky, mírně zamícháme, přilijeme vlažné mléko s rozkvedlanými žloutky a rozpuštěný tuk. Vše dobře prohněteme, až tzv. „fouká“. Těsto musí být tužší. Po vypracování urovnáme v míse, poprášíme moukou a přikryjeme utěrkou. Na teplém místě nám asi za hodinu (i více) vykyne. Pak rozdělíme na devět dílů – cop pleteme nejdříve ze 4 válečků, pak ze tří a navrch ze dvou. Konce dobře upevníme. Vánočku potřeme rozšlehaným vejcem s trochou mléka, posypeme nakrájenými mandlemi a pečeme ve středně teplé troubě. Z této porce se vytvoří 2–3 vánočky. Vystydlé zabalíme do papíru a pak do mikrotenového sáčku a uložíme na několik dní do studena. Je pak mnohem lepší, proleželá.

Štědrovečerní punč

- 1l vody
- 1,5l červeného vína
- 2 dcl citrónového džusu
- 5 dcl višňového sirupu
- 3 dcl koňaku (nebo rumu)
- 500g medu

Smícháme vodu s medem, citrónovým džusem a višňovým sirupem a přivedeme do varu. Smícháme s červeným vínem, chvilku přihřejeme a bez odkladů podáváme.