

## **Pečeme z vánočního cukroví a jídla po novém roce**

### **Bábovka z vánočního cukroví s kustovnicí a rozinkami.**

280 g vánočního cukroví rozmixujeme na velmi jemnou hmotu. Přidáme 1a1/2 prášku do pečiva, 150 g špaldové mouky, 1 vanilkový pudink. Vše promícháme. 150 ml mléka, 3 žloutky, 150 ml oleje, našleháme a vlijeme do suché směsi. Z bílků našleháme tuhý sníh a lehce vmícháme do hmoty. Dále přidáme vrchovatou polévkovou lžící kustovnice a lžící rozinek. Formu vymažeme máslem, vysypeme strouhaným kokosem. Vlijeme těsto a pečeme při 170° 40 minut.

### **Oříškové koule polévané**

220 rozemletého vánočního pečiva a 110 g mletých ořechů smícháme, přidáme 160 g rozpuštěného másla, lžící kakaa, trochu rumu a 1 bílek. Vypracujeme hmotu. Tvoříme koule, které namáčíme do čokoládové polevy a sypeme stříbrnými kuličkami.

### **Jogurtové řezy s jablky**

1 ks velký selský nebo řecký jogurt smícháme s 1 a 1/2 velkého kelímku drceného pečiva, vmícháme 2 vejce, prášek do pečiva a 5 ks strouhaných jablek. Drobenka 200 g cukr moučka, 170 g másla, 200 g špaldové mouky, lžička mleté skořice a na špičku nože mletého badyánu. Vysoký plech vyložíme pečícím papírem, nalijeme těsto, které silně posypeme drobenkou a dáme péci při 180° 35 minut.

### **Bohatý rytíř s vanilkovým šodo**

Ze staré vánočky nařežeme krajíčky-2 ks na porci. Jeden krajíček pomazeme jahodovou marmeládou a posypeme strouhanými mandlemi. Spojíme, obalíme v našlehaném vejci, strouhance z pečiva a osmažíme. Do kastrolku z vařící vodou dáme misku s bílým vínem 500 ml, cukrem 100 g rozšlehanými žloutky 5 ks. Stále šleháme až je směs hustá. Nesmí se vařit. Nalijeme k osmažené vánočce a zdobíme meduňkou.

### **Kysucká kapusta(zelí)**

Očištěné brambory nakrájíme na kostky a dáme vařit do osolené vody. Kyselé zelí (hlávkové) vaříme s utřeným česnekem se solí. Do zelí přidáme napůl odcezené brambory a rozšťoucháme. Nakonec přidáme rozškvařené kostičky slaniny. Podáváme teplé a v létě i vychlazené z lednice.

### **Lilek po turecku**

Z lilku podélně nakrájíme plátky, které opečeme na oleji. Studené potíráme nádivkou, vždy dva na sebe. Klademe do pekáče a v troubě pozvolna pečeme. Nádivka: podusíme pokrájená rajčata a lilky, osolíme opepříme, ochutíme česnekem a zahustíme strouhanou houskou. Nakonec vmícháme posekanou listovou petržel.

### **Smažené mangoldové závitky**

Z mangoldu vyřízneme řapíky, které krátce povaříme v osolené vodě. Pokrájíme je nadrobno. Listy mangoldu opečeme na oleji. Necháme vychladnout. Uděláme palačinky na které dáme listy mangoldu, posypeme spařenými řepíky, osolíme opepříme a zabalíme. Takto připravené závitky obalíme v mouce, rozšlehaných vejcích a strouhané housce. Osmažíme. Podáváme s bramborem.

### **Žampionové flíčky**

Na másle podusíme nakrájené žampiony Kousek syrového másla třeme se žloutky, osolíme, opepříme. Přidáme podušené žampiony. Flíčky uvaříme v osolené vodě s kurkumou. Uvařené scedíme a přidáme k žampionům. Přimícháme zakysanou smetanu sníh z bílků. Lehce promícháme i s nasekaným libečkem. Pekáč vymažeme máslem, posypeme strouhanou mrkví. Dáme vrstvu flíčků se žampiony, posypeme strouhaným parmazánem a tak střídavě. Nakonec musí být trochu parmazánu.

### **Topinambury s rajčaty**

Vcelku uvařené topinambury se vychladlé nakrájí na plátky. Rajčata překrojíme, zbavíme jader a nakrájíme na kousky. Na oleji s máslem opečeme plátky brambor a rajčata, osolíme, opepříme, přidáme pokrájenou listovou petržel. Opékáme do zlatova. Na hotové dáme lžící zakysané smetany. Podáváme jako přílohu i jako hlavní večerní jídlo.

### **Řapíkatý celer po Uhersku**

Řapíkatý celer nakrájíme na kousky a spaříme vařící vodou. Šalotku drobně pokrájíme a osmahneme na másle. Přidáme celer a mletou papriku, lehce podlijeme vývarem, krátce podusíme. Nakonec přidáme drobně pokrájenou feferonku a zakysanou smetanu. Zavaříme, osolíme.;

### **Špenát po Vlašsku**

Rozpustíme máslo, přidáme trochu rozmačkaného česneku, posekanou sardelku. Osmahneme a nyní přidáme čerstvý špenát, rozinky-korintky, předem povařených. Podáváme k bramborovým kroketám, nebo k jinému masitému jídlu.

**Zadělávaný květák s kurkumou** Květák rozdělíme na malé růžičky. krátce povaříme v osolené vodě. Z másla uděláme jíšku, kterou zalijeme vývarem z květáku a šlehačkou. Osolíme, ochutíme kurkumou. zavaříme 15 minut. Růžičky květáku vložíme do omáčky, prohřejeme a nakonec vmícháme nakrájenou petrželku.

### **Zeleninový Eintopf**

Očistěné brambory nakrájíme na kostky. Na olivovém oleji osmahneme drobně pokrájenou šalotku, přidáme růžičkovou kapustu, brambory, osmahneme, osolíme, opepříme, Dále přidáme pokrájenou mrkev na kolečka, společně dusíme 10 minut. Potom přidáme fazolky a hrášek. Okořeníme muškátovým oříškem. Zalijeme zakysanou smetanou. Vmícháme pokrájenou pažitku a posekanou listovou petržel.