

VÁNOČNÍ CUKROVÍ

osvědčené rodinné recepty
Kulináře Petra Stupky





KLASICKÉ LINECKÉ

Základním těstem pro přípravu mnoha druhů je tak zvané linecké.

Je to variace na klasické křehké těsto. Jde o poměr 3-2-1,

kdy trojka znamená **300g hladké mouky**, dvojka je **200g tuku**

a jednička **100g moučkového cukru** do všeho přidejte jedno celé vejce.

Pro slavnostní, čajové či vánoční cukroví vypichované do malých tvarů je nejlepší tento recept: **210g hladké mouky, 140g másla, 70g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, jeden žloutek a trochu citrónové šťávy.**

Jsou-li vejce mrňavá dejte žloutky dva. Co se týče másla a různých tuků, náhražek a vylehčených margarínů, jsem pro klasické čisté máslo.

Základním pravidlem pro zadělávání je rychlé důkladné prohnětení surovin do jednolitého těsta, které je třeba nechat, nejlépe v mikroténovém sáčku nebo potravinové fólii nejméně dvě hodiny odležet.

Cukroví, které považuji za jedno z nejskvělejších dotvoříte tak, že z těsta stejnoměrně vyváleného vykrajujete plná a děravá kolečka či jiné tvary. Na pečená plná pak namáznete vrstvičku ostřejší, kyselejší marmelády nebo džemu a přitlačíte děravé kolečko předem pocukrované nebo potažené bílkovou polevou.

recepty, rady a nápady pro Vaše všední i sváteční vaření najdete na:

PERNÍČKY

Další klasikou na vánočním stole a dokonce i vánočním stromku jsou perníčky. Mám pro vás dobrý recept prověřený a pokud těsto dobře prohnětete a necháte do druhého dne v lednici odležet podaří se vám báječné hladké, mírně vypoulené perníčky, které pak zkrášlíte bílkovou polevou.



Na základní dávku perníčků budete potřebovat **500g hladké mouky, 100g ztuženého tuku Hera, 150g moučkového cukru, 100g medu, 3 žloutky** a ještě **jedno celé vejce, dvě lžičky koření do perníku.**

Pokud chcete mít perníčky tmavé pak ještě **jednu lžici kvalitního kakaa.** Aby perníčky při pečení pěkně vyběhly neopomeňte promíchat do mouky jednu **čajovou lžičku jedlé sody** (10 g).

Je důležité vše dobře prohníst tak, aby na těstě nebyly šmouhy ani flíčky. Doporučuji nejprve vše sypké promíchat s moukou a teprve potom přidat rozehřátý tuk s medem a vejcem. Když toto těsto necháte do druhého dne uzrát, uvidíte jak se vám vše bude při rozvalování a pečení dařit. Pokud by se vám perníčky při pečení propadaly uprostřed je třeba teplotu zvýšit a pokud by zase pukaly, pečete příliš zoztra, tudíž troubu zmírněte. Aby byly perníčky lesklé a hladké je třeba po jejich upečení potřít jejich povrch vajíčkem rozšlehaným s trochou citrónové šťávy a to hned, dokud jsou ještě teplé.

Perníčky podle tohoto receptu jsou poměrně brzo měkké a nemusíte je tudíž připravovat měsíc kupředu, ale jako každý solidní perník jsou trvanlivé. Co se jejich zdobením týká mám nejraději bílé zdobením z polevy která je jenom z cukru a vaječného bílku.

www.kulinar.cz

VANILKOVÉ ROHLÍČKY

Určitě patří mezi nejtradičnější cukroví. Vyzkoušená receptura káže zadělávat těsto ze **240g hladké mouky**, **160g másla** nebo napůl másla a tuku (Hera), **100g jemně mletých lískových oříšků** a **50g moučkového cukru**.

Vše má spojit **jeden žloutek**.

Propracované a odpočaté těsto je nutné tvarovat na rohlíčky a tady bývá problém.

Pokud totiž uděláte nestejně velké kousky, pak hrozí že se při pečení ty menší spálí stejně jako příliš špičaté konce samotných rohlíčků. Mohu proto doporučit tlačit oříškové těsto do formiček tvaru rohlíčků

a máte všechny kousky stejné a stejně pečené. O tom, že je třeba málo sladké pečené rohlíčky ještě teplé balit v moučkovém cukru s vanilkou snad ani psát není třeba.



KOKOSOVÉ

Kokosové těsto do strojku patří podle mě k vánoční klasice stejně, jako například perníčky.

Potřebujete **350g hladké mouky**, **250g tuku** (na půl máslo a Heru), **100g moučkového cukru**, **1 žloutek** a **120g kokosu**. Vše důkladně propracujte a nechte hodinku v chladu stát a potom strkejte do strojku s nástavcem a z vytlačené těstové housenky tvořte esička, tyčky či obloučky. Skládejte je na plech a pečte. Ještě teplé je obalujte v moučkovém cukru s vůní vanilky, nebo máčejte v čokoládě.



KOKOSKY

Jednou z nejoblíbenějších cukrovinek je pro mne kokoska. S jejich přípravou je sice hodně práce, ale stojí to určitě za to.



Na čtvrt kila, tedy **250g strouhaného kokosu** si ušlehejte **sníh z pěti bílků**. Pro dobré šlehání dejte **trochu citronové šťávy**. Do pevného sněhu pak přisypávejte a zašlehavejte postupně asi tak **150g pískového cukru (krupice)**. Když se cukr ve sněhu dobře rozpustí a hmota zahoustne, pak vše vložte do vodní lázně, šlehejte a přidejte postupně ještě dalších **200 gramů cukru**.

Sníh přímo ztěžkne a získá zvláštní opálový lesk. To je znamení že je připraven na dávku mletého kokosu. Bílkovou hmotu pak nastříkejte cukrářským sáčkem s hladkou špičkou na pomaštěný plech nebo papír do stejných bobíků, tedy budoucích kokosek a v mírné troubě je sušte přibližně hodinu. Ale to za předpokladu, že jsou malé. Teplotu hlídejte mezi padesáti až devadesáti stupni.

V různých jiných receptech najdete v kokoskách skořici a jiné koření, také mouku a podobně, ale podle mého to není ono.



PUDINKOVÉ

Toto pečivo patří mezi moje favority, protože žlutoučké rohlíčky slepené džemem s konci máčenými v hořké, tmavé čokoládě jsou prostě báječné.

Na pudinkové pečivo zadělejte z **250g hladké mouky**, **120g tuženého tuku (tvrdého a bílého např. Omega)**, **60g tuku máslového (Hera)**, **120g cukru moučka**, přidejte **1 celé vejce** a **jeden žloutek** k tomu a samozřejmě **100g pudinkového prášku s vanilkovou příchutí**.

U českých pudinků, které mají asi 40g prášku v sáčku, to znamená dva a půl pytlíčku. Z odleželého těsta se vám podaří dělat nejlépe strojkem úhledné a stejnoměrné hádče a z něho krájet pravidelné kousky a ty pak stáčet, zahýbat či ohýbat či nechat šikmo ukrojené rovné a skládat je na plech a péci. Vždy dva spojte dobrým džemem a část pak namočte v čokoládové polevě.

ŠPALDOVÉ VĚNEČKY

300g špaldové celozrnné mouky jemně mleté, **100g tmavého třtinového cukru**, **120g tuku Hera**, **1 vejce**, **vanilkový cukr**, **2 lžičky kakaa** a **čajovou lžičku mleté skořice**.

Ze surovin vyjma skořice a kakaa uhnětte těsto. Do jeho jedné poloviny zapracujte kakao a skořici a obě hmoty světlou i tmavou nechte zabalené v mikroténu uležet v lednici dvacet minut i déle. Záleží na vás a vaší představě o velikosti věnečků. Podle toho si připravte vždy dva stejné díly těsta. Pochopitelně jeden z bílé a druhý z tmavé složky. Vytvořte dva tenké pramínky, ty spleťte do dvoubarevného pletence, stočte a spojte do věnečku a hned uložte na plech s pečicím papírem. Věnečky pečte při teplotě 160 stupňů do zlatova.

NATFOUKANCI

Tak totiž moje maminka říká cukroví, které se peče ve formičce a při pečení se nafoukne tak, že je uvnitř duté.



Těsto připravíte ze **100g hladké mouky**, **120g másla**, **250g moučkového cukru**, **120g mletých ořechů**, podle mě jsou nejlepší lískové. Dále do těsta přijde **polovina kávové lžičky jedlé sody**. Soda způsobí nafouknutí a to ostatní pak skvělou chutí.

Do formiček namačkejte těsto skoro do rovna aby se při pečení nafouklo dvakrát tolik do výšky. Špičky či okraje upečených nafoukanců máčejte do čokolády nebo je ozdobte nitkami polevy. Určitě vám zachutnají a stanou pravidelnou součástí vašeho čajového souboru.

VÍNOVÉ

Jednoduché a skvělé pečivo zadělané bílým vínem. V samotném těstě není cukr a až hotové (tedy upečené) vykrajované tvary se obalují v moučkovém a vanilkovém cukru a kdo má rád, může dát i cukr skořicový. Na těsto je potřeba **300g hladké mouky**, **250g tuku (másla a Hera na půl)**, **6 nebo 7 lžic vína**, **1 žloutek**. Aby se těsto dobře vypékalo je nutné ho nechat tři hodiny zrát v chladnu a pak teprve válet na plát a vykrajovat oválky či čtverečky, které se pak při pečení nafouknou.



ESKYMÁCI

Nelekejte se nepůjde o náznak kanibalismu ale o cukroví, které se polévá bílou polevou a z boků potírá krémem a obaluje v kokosu a cukrovičko vypadá vpravdě polárně, proto eskymáci.



IŠELSKÉ DORTÍKY

Tak nazývám cukroví, které dělá moje maminka tradičně, protože pečená kolečka z tmavého těsta polévá z poloviny čokoládou, slepuje k sobě krémem a také omazává krémem boky a ty pak obaluje v nastrou-haných ořechách. Cukrovičko pak vypadá jako dortík krášlený kouskem vlašského ořechu.

Těsto na „išeláky“ má mnoho proměn ale vyzkoušený recept vychází z klasického lineckého. Tedy **210g mouky, 140g tuku (másto a Hera napůl), 70g moučkového cukru**, pak sem patří **2 žloutky, 60g strouhaných ořechů** a **jedna polévková lžíce kvalitního kakaového prášku**.

SÁDELNÍČKY

210g sádla, nejlépe domácího, **210g moučkového cukru, 300g hladké mouky, 2 lžíce kakaového prášku**. Všechny suroviny uhnětte do hladkého těsta a z něho tvořte stejnoměrné kuličky. Ty naskládejte na plech, malinko stlačte a do středu každé pak vtačte **lískový oříšek**. Pečte v mírné troubě (160 stupňů), dokud těsto nezesvltá.

Na těsto které se vyvaluje na hodně tenký plát potřebujete:

250g mouky, 150g tuku opět máslo a tuk (Hera) asi tak půl na půl. **120g moučkového cukru, 60g ořechů** - strouhaných lískových, **1 žloutek** a **půl malé moka lžičky jedlé sody**. Opravdu jenom trošku a stejně tak **mleté skořice**. Z těsta – podotýkám tence vyváleného, vykrajujte kolečka a ty pečte. Pečené je pak slepujte k sobě máslovým krémem. Spojte vždy tři kolečka tak, aby navrch bylo přilepeno kolečko potažené bílou polevou. Strany pomázněte krémem a obalte ve strouhaném kokosu.

FAZOLOVÉ CUKROVÍ

Na fazolové cukroví vykrajované patří **250g uvařených bílých fazolí, 120g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr**, trochu **mletých vlašských ořechů** a **trochu rumu**. Vařené fazole scedte, nechte okapat a dvakrát opakovaně semelte, přičemž drť, která zůstane v mlýnku do těsta nikdy nepřidávejte. Fazolová kaše musí být jemná. Do ní vmíchejte ostatní suroviny a vše důkladně propracujte. Na vále za pomoci škrobové moučky těsto vyválejte na sílu stébla a potřete mléčnou, rumovou nebo cukrovou polevou. Plát nechte zaschnout a pak vykrajujte různé tvary cukroví. To pak sušte na mírném teple. Skrojky a zbytky těsta promačkejte s trochou rumu a tvořte z nich kuličky. Ty máčejte v polevě nebo čokoládě a obalujte v oříšcích a podobně.



VLOČKOVÉ ROHLÍČKY

210g másla, 240g hladké mouky, 70g moučkového cukru a 90g ovesných vloček. Je to příklad, jak si naši předkové v době nouze pomohli k oříškové chuti pomocí vloček. Na lžíci másla se osmažnou ovesné vločky, až jsou opražené a počnou vonět přidá se **pískový cukr**, řekněme dvě lžíce na deset deka tedy **100g ovesných vloček**. Vše míchejte tak dlouho až cukr zkaramelizuje a pak nechte vychladnout. Následně vločky umelte a zahrňte do másla, cukru a mouky. No a z těsta pak tvořte rohlíčky a pečené obalujte v moučkovém cukru s vanilkou.

DOMÁCÍ PŘÍTEL

300g hladké mouky, 240g přírodního třtinového cukru, 100g másla, 100g mletých ořechů, 100g sušeného ovoce (rozinek), 3 vejce, vanilkové čarování od Kulináře (lžička), voňavý perníček (půl lžičky). Šlehejte vejce s cukrem do pěny, poté přidejte rozpuštěné máslo a vanilkovou pastu. Do vzniklé hmoty zapracujte ostatní suroviny. Těsto nechte odpočinout a poté ho rozdělte na menší kousky. Ty rozválejte na stejnoměrné prameny silné jako palec. Dejte je na plech s pečicím papírem, potřete rozšlehaným vejcem a pečte v troubě do zlatova. Ještě teplé je šikmo krájejte na stejnoměrné kousky a nechte vychladnout. Jsou skvělé i docela usušené a při konzumaci máčené v horkém punči.

MAKOVÉ JETELÍČKY

Na jejich upečení budete potřebovat: **300g hladké mouky, 150g mletého máku, 210g práškového cukru a 250g másla**, k tomu ještě **jedno vejce a trochu mleté skořice**. Ze surovin uhnětte těsto a z něho pak dělejte malé kuličky. Vždy tři kuličky pak umáčkněte k sobě, do středu dejte lískový oříšek nebo kousek kandovaného ovoce a jetelíčky pečte na plechu při teplotě 160 stupňů. Popřípadě můžete tvořit z těsta větší kuličky, na plechu je promáčknout a do středu vložit ostřejší marmeládu a vytvořit tak malé makové koláčky.



MEDOVÉ TRUBIČKY

Těsto na medové trubičky vytvoříte ze **170g hladké mouky, 140g moučkového cukru, 40g medu** – to jsou asi dvě plné polévkové lžíce. Pak ještě **jedno celé vajíčko a čtvrt kávové lžičky jedlé sody**. Tu je nejlépe rozmíchat do cukru či mouky. Zadělané těsto nechte dvě hodiny odležet v chladnu. Z odpočinutého pak vyvalujte velmi tenký plát a vykrajujte z něho kolečka. Budou poměrně rychle pečené a dělejte si jen menší dávky na plech abyste stihнули ještě teplé placičky stočit na držadle vařečky do ruličky. Lehce umáčknuté pak už drží tvar trubičky. Ty se pak až před vánoci plní máslovým krémem a konce se máčejí v čokoládové polevě.

VLOČKOVÉ “BROWNIES”

150g másla, 150g čokolády na vaření, 250g cukru krupice, 4 vejce, 200g jemných ovesných vloček nebo jiných vloček, **40g kakaového prášku, 100g kokosu, 40g škrobové moučky.** Skvělé čokoládové sušenky připravíte snadno. Máslo a čokoládu vložte do misky a tu do kastrůlku s vroucí vodou. Rozehřátou čokoládu s máslem důkladně rozmíchejte. Čím lepší čokoládu použijete tím lepší bude výsledek vašeho snažení. Vejce šlehejte s cukrem do bělavé pěny. Do nich pak přilévejte a vmíchejte ne horkou, ale jen mírně teplou čokoládu. Následně přidejte jemné ovesné vločky smíchané s kokosem, kakaem a škrobem. Řídkou směs nechte chvíli stát a poté ji lžící rozdělte na stejnoměrné kousky na pečicí papír položený na plechu. Pečte při 170 stupních asi 30 minut. Do těsta můžete přidat kousky tmavé nebo bílé čokolády, kandovanou pomerančovou kůru a další doplňky.



OŘECHOVÉ ŘEZY SE ŽLOUTKOVOU POLEVOU

250g moučkového cukru třete s **250g másla**, až vznikne hustá pěna. Do ní přisypávejte **250g mletých ořechů** promísených se **4 lžícemi hladké mouky**. Do vzniklé hmoty pak vmíchejte **sníh ušlehaný ze šesti bílků**. Těsto pak rozetřete na vymaštěný plech a pečte při mírné teplotě do 170 stupňů asi 20 minut.

Vychladlé těsto pak potáhněte žloutkovou polevou. Na plech jsou třeba **3 žloutky** a asi **120g moučkového cukru**. Ostrým nožem po zaschnutí polevy krájejte stejnoměrné řezy.



BEZLEPKOVÉ VÁNOČNÍ CUKROVÍ

Na půl kila těsta mějte: **150g rýžové mouky, 100g cizrnové mouky, 120g másla, 70g moučkového cukru, 40g bramborového škrobu, jedno vejce a perníkové koření.**

Máslo nechte změkknout na pokojovou teplotu. Poté všechny suroviny důkladně propracujte nejlépe na vále pomocí plastové karty na drobné těsto a na závěr ho rukama krátce propracujte do hladké hmoty. Těsto pak nechte v mikroténovém sáčku nebo v potravinářské fólii v lednici ztuhnout. Nejlépe do druhého dne. Zchladené těsto pak krátce prohnětte a hned rozvalujte na stejnoměrný plát, z něhož vykrajujte požadované tvary. Pečte je horkým vzduchem v troubě při teplotě 160 – 170 stupňů do růžova. Vychladlé kousky pak slepujte marmeládou či krémy a zdobte stejně jako běžné čajové pečivo. Počítejte s tím, že pečivo má lepší chuť když několik dnů po příkrášení odleží.

OŘECHOVÉ TĚSTO

250g mouky, 160g tuku (másla a Hera na polovinu), 90g cukru moučka, 60g nastrouhaných lískových nebo vlašských oříšků.

Toto těsto je bez vajec a asi nejlepší jsou sušenky z něho v kombinaci s máslovým krémem a dobrou čokoládovou polevou a zlomkem ořechu.

ŠPALDOVÉ ŠPALÍKY

120g špaldových vloček, 50g hladké mouky (špaldové), **70g tuku Hera, 50g másla, 50g třtinového cukru**, lžička pudinkového prášku, **30 mletých ořechů** nebo mandlí, **špetka** (1/3 sáčku) **kypřicího prášku** do pečiva, **lískové ořechy**. Špaldové vločky rozsekejte v mixéru na jemnější směs. Do ní vmíchejte tuk, máslo, cukr škrobovou moučku a ořechy. Řidší těsto, které vzniklo zahustěte moukou tak a by z něho bylo možné vyválet na prst silný pramen. Ten pak nakrájejte nožem na stejnoměrné válečky (špalíky). Válečky pak rozložte na plech „nastojato“, do každého vložte lískový ořech a vše pečte v troubě při 180 stupních.



POHANKOVÝ PERNÍK

100g pohanky kroupy, 150g pohanky lámanky, 2 vejce, lžíce škrobové moučky, 60g třtinového cukru, 2 lžíce medu, suchá sekaná kůra z pomeranče a citronu, 50g strouhaného kokosu, 60 – 100g kandovaného ovoce, perníkové koření, půl lžičky mleté skořice, půl sáčku prášku do pečiva, máslo na vymazání a potřetí.

Pohanku zalijte vroucí mírně osolenou vodou. Přiveďte ji k varu a pak nechte pod poklicí už bez vaření asi dvacet minut změkhnout. Totéž proveďte s lámankou jen s tím rozdílem, že jí stačí deset minut pod poklicí na závěr. Důležité je množství vody, případně horkého mléka. To činí maximálně dvojnásobek hmotnosti. Po spaření a změknutí pohanky přisypte a přidejte všechny ostatní suroviny. Kandované nebo sušené ovoce pochopitelně drobně posekejte. Vzniklou kaši pak vložte do tukem vymazané formy a pečte zvolna (170 stupňů) asi třicet minut. Ke konci pečení potřete povrch máslem.

Dia varianta

Namísto třtinového cukru použijte umělé sladidlo a místo kandovaného ovoce využijte nedoslazované sušené ovoce.

MYSLIVECKÉ KNOFLÍKY

Toto cukroví asi znáte a tak schválně porovnejte případně váš recept s tímto. Na spodní kolečko vytvoříte těsto ze čtvrt kilogramu mouky, tedy **250g mouky, 120g másla a tuku** (Hery) na polovinu, **80g cukru moučka a tři žloutků**. Ze **tří bílků** pak ušleháte sníh, zašleháte do něho **200gramů cukru krupice** a nakonec **200 gramů mletých oříšků**.

Sněhovou hmotu rozdělte na kolečka a navrch do ní vložte kousek nebo polovinu vlašského ořechu. A samozřejmě hned dejte zvolna péci.

POHANKOVÉ SUŠENKY

100g pohanky lámanky, 60g másla, 100g sušeného ovoce, 1 vejce, vanilkový cukr, 40g třtinového cukru (20g sorbitu), **špetku prášku do pečiva**. Pohanku nejprve trochu zalijte vroucí vodou, aby změkla a pak ji zapracujte do těsta z ostatních surovin. Případně ho utužte trochou hladké pšeničné či pohankové mouky. Z těsta tvořte sušenky a zvolna je pečte.



KÁVOVÉ

Za jedno z nejskvělejších vánočních cukroví mám moka oválky. Jejich lehce kávová chuť je mimořádná.

Stačí smíchat a prohníst **450g hladké mouky, 150g moučkového cukru a 300g másla**. Do toho všeho nezapomeňte dát **2 lžičky jemně mleté zrnkové kávy**. Z odleželého těsta vykrajujte oválné tvary a pečené pak slepujte máslovým krémem a svrchu potahujte cukrovou polevou s přídatkem trošky rozpustné kávy.

TVAROHOVÉ PEČIVO S POHANKOU

250g měkkého tvarohu, 100g hladké pšeničné mouky, 150g pohankové krupice nebo mouky, 200g másla nebo tuku, 1 vejce, mouka na vyválení

Těsto které lze využít jak na slaný tak i sladký způsob úpravy. Při potřetí vejcem a posypání semínky, kořením a krystalky soli získáte dobrotu k vínu a pokud upečené sušenky promažete džemem, povidly nebo jenom obalíte v moučkovém cukru s vanilkou připravíte dobré cukrovíčko. Přímo se nabízí promazání dia marmeládou a ozdobení DIA čokoládou.

ANÝZOVÝ CHLEBÍČEK

200g hladké celozrnné mouky, 150g vařených brambor, 100g mletých ořechů, 100g přírodního cukru, 50g sádla nebo másla, 3 vejce, lžička mletého anýzu, trochu skořice a mletého zázvoru.

Vejce, rozpuštěný tuk a cukr třete důkladně do pěny, pak přidejte mleté ořechy, koření a vychladlé, jemně nastrouhané brambory. Nakonec vše zahustěte moukou a těsto vložte do vymaštěné a strouhankou vysypané formy. Pečte zvolna a upečený chlebiček krájejte na tenké plátky. Lze je konzumovat hned nebo nechat usušit a uchovat do zásoby. Můžete pochopitelně upravovat dle libosti složení koření v tomto chlebičku tak jak vám bude vyhovovat.

MRKVAŇCI

Starodávna dobrotu stojí určitě za vyzkoušení

200g hladké nebo polohrubé celozrnné mouky, 200g nastrouhané mrkve, 150g tuku nebo másla, 1 vejce, trochu sekané citronové kůry, 50g jemně mletých ořechů, švestková povidla

Těsto zadělejte ze strouhané mrkve, tuku a mouky spolu s vejcem citronovou kůrou a nechte ho nejlépe na několik hodin do chladna odpočinout. Ztuhlé těsto rozválejte, krájejte na čtverce a na každý položte trochu povidel s mletými ořechy. Pak přeložením tvořte šátečky a pečte je do růžova při teplotě do 180 stupňů. Do těsta můžete zpracovat trochu přírodního cukru nebo umělého sladidla

CUKROVÍČKO

300g polohrubé mouky, 250g másla, 150g syrové jemně strouhané mrkve, 1 celé vajíčko, půl sáčku prášku do pečiva, 100g moučkového cukru.

Ze všech surovin zadělejte těsto. Nechte ho v lednici půl hodiny stát a pak ho rozválejte a vykrajujte různé tvary a hned pečte při 160 - 170 stupních.

OVESNÉ SUŠENKY S KOKOSEM



Na základní várku potřebujete:

150g jemných ovesných vloček, 1vejce, 50ml mléka, lžíci medu nebo trochu tmavého cukru,

30g oleje nebo másla, asi 50g hladké mouky,

30g strouhaného kokosu a přibližně 100g sušeného ovoce

- rozinky, brusinky, meruňky.

Všechny suroviny smíchejte do stejnorodé hmoty. Sušené ovoce nakrájejte na drobné kousky. Nechte deset minut odležet a pak za pomoci namočených rukou tvořte z těsta stejnoměrné kuličky. Ty skládejte na plech s pečícím papírem a až na něm kuličky rozmáčknete na malé bochánky. Pečte při teplotě do 180 stupňů tak dlouho až sušenky lehce zčervenají. S jogurtem a brusinkovým kompotem jsou nejlepší ale i samotné vám zachutnají dlouho vydrží.



PRACNY

Při výrobě této dobroty vám doporučuji promíchat nejprve všechny sypké přísady a následně je uhníst na stejnorodé těsto. **270g hladké mouky, 150g moučkového cukru, 200g másla, 100g mletých ořechů, dvě vejce a jeden žloutek, dvě lžičky dobrého kakaového prášku, půl lžičky skořice a citronová kůra z jednoho citronu** a ještě **půl lžičky semletého či potlučeného hřebíčku**. Samozřejmě lze přidat ještě jiné koření, ale to nechám na vás. Pečte ve formičkách a ještě vlhké pracny obalujte v moučkovém cukru s vanilkou. Pracny upečte dopředu aby pak mohly na chladném místě natáhnout vlhkost a o vánocích byly požehnáním pro vaši pusu.

ZÁZVORKY, OVESKY, A MAKOVKY

Základní těsto: **250g hladké mouky, 250g cukru krupice, půl lžičky mletého zázvoru, 70g škrobové moučky, 2 celá vejce, dva žloutky a půl prášku do pečiva**. Na doplňky: **perníkové koření, kakao, mák, ovesné vločky, citronová a pomerančová kůra, med, máslo a sádlo**

Z jednoho základního těsta vytvoříte zajímavé sušenky s výraznou chutí. Vejce a žloutky třete nebo šlehejte spolu s cukrem do husté pěny. Potom přisypávejte mouku namíchanou s kořením a kypřícím práškem. Těsto si rozdělte na tři nebo čtyři díly. Do prvního přidejte trochu mletého zázvoru a mouky a máte materiál na zázvorky. Další díl doplňte lžící sádla, pomerančovou a citronovou kůrou a jemnými ovesnými vločkami a zaděláte tím na ovesky. Makovky pak vyválíte z těsta doplněného trochou másla, medem, perníkovým kořením a mletým mákem. Těsta nechte chvíli uzrát v chladu lednice dobře zabalené do fólie či uvězněné v sáčku. Poté rozválejte, vykrajujte sušenky. Případně je ozdobte cukrem, kořením a podobně, a pečte je jen při teplotě cca 150 stupňů. Upečené můžete potřít rozšlehaným bílkem, aby se sušenky leskly.



*Kulinář Petr Stupka
Vám přeje klidné prožití svátků
a dobrou chuť po celý rok!*

PF 2018