



TARTALETKY SE SLANÝM KARAMELEM

140 g másla
50 g moučkového cukru
210 g hladké mouky
2 žloutky

KOŠÍČKY

citronová kůra, špetka soli
220 g cukru krupice

SLANÝ KARAMEL

100 g másla
150 ml smetany, lžička soli
120 ml smetany
120 g hořké čokolády

ČOKOL. POLEVA

Těsto: vypracujeme, necháme asi hodinu odpočinout v chladničce. Rozválíme na 2-3 mm. Plníme do košíčků, pečeme na 180°C. Po vychladnutí plníme karamel a čokoládou, zdobíme pistáciemi ...

Slaný karamel: v hrnci rozpustíme cukr, přidáme máslo, jak se směs propojí, přidáme smetanu a lžičku soli.

Čokoládová poleva: v mikrovlnce zahřejeme smetanu, pak přidáme čokoládu, necháme rozpustit a pořádně promícháme.

MELOMAKARONA (ŘECKÉ VÁNOČNÍ CUKROVÍ)

2 hrnky hladké mouky
4 hrnek dětské krupičky
1 ½ hrnku olivového oleje
1 hrnek hrubě mletých vlašských ořechů
½ hrnku cukru
100 ml koňaku (rumu)
½ lžičky hřebíčku + ½ lžičky skořice
prášek do pečiva + soda po malé lžičce
1x pomeranč – nastrohaná kůra + šťáva

V míse udělat těsto, dáme na plech spečícím papírem, tvoříme šištičky. Pečeme na 170°C asi 25 minut. Před pečením lehce propíchneme vidličkou.

Sirup: Kůru z pomeranče (pásek), 2 hrnky cukru (krystal), 1 ½ hrnku medu, 2 hrnky vody + celá skořice - svaříme. Po vychladnutí pečené oválky namáčíme (1 min) a sypeme nahrubo mletými ořechy.



VÁNOČNÍ RECEPTY

RECEPTY:

- Bramborový salát
- Citronové rohlíčky
- Vínové cukroví
- Vánoční štola tvarohová
- Vánoční punč
- Medovníkové koule
- Tartaletky se slaným karamellem
- Bochánky s ořechy a medem

KOMUNITNÍ ŠKOLA PŘEDÍN

BRAMBOROVÝ SALÁT

1 menší celer
2 mrkve
2 cibulky
6 vařených brambor
1 paprika
sůl, pepř, tatarka

Celer a mrkev nastrouháme na jemném struhadle, nadrobno nakrájíme papriku a 1 cibulku. Druhou cibulku spaříme a nakrájíme. Přidáme brambory. Vše řádně promícháme, osolíme, opepříme a přidáme tatarku.

CITRONOVÉ ROHLÍČKY

30 dkg hladké mouky
20 dkg másla
7 dkg moučkového cukru
kůra a šťáva z jednoho citronu

Zpracujeme těsto, tvoříme rohlíčky, po upečení obalujeme v cukru.



VÍNOVÉ CUKROVÍ

25 dkg hladké mouky
25 dkg tuku
2 žloutky
5 lžic bílého vína
2 hodiny nechat odpočinout

Po upečení obalíme v cukru.

VÁNOČNÍ ŠTOLA TVAROHOVÁ

50 dkg hladké mouky
25 dkg moučkového cukru
25 dkg tvarohu
16 dkg tuku
2 vejce
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
citrónovou kůru, špetku soli
kandované ovoce, rozinky
sekané ořechy podle chuti (asi 10 dkg)

Tuk utřeme s cukrem, přidáme vejce, tvaroh, umícháme a přidáme vše ostatní. Vymícháme, dáme na vál, rozválíme obdélník, který přeložíme z obou stran do tvaru štoly. Potřeme rozšlehaným vejce a pečeme asi 45 minut na 170°C. Ještě teplé pomazeme rozpuštěným máslem a dostatečně pocukrujme. Po vychladnutí zabalíme do fólie a necháme asi 2 dny odležet.

VÁNOČNÍ PUNČ

4 hřebíčky,
1 celá skořice
1 l červeného vína
½ l rumu
½ kg cukru, 5 citronů

Citrony omyjeme, vymačkáme do vína, přidáme i slupky, koření, cukr a přivedeme k varu, odstavím a do vychladlého dáme rum. Než dáme rum, přecedíme. Při podávání dáme čtvrt hrnku punče a dolijeme vřelou vodou.



MEDOVNÍKOVÉ KOULE

500 g hladké mouky
200 g cukru moučka
2 vejce
2 lžičky jedlé sody
4 lžíce medu

TĚSTO

60 g másla pokojové teploty

250 g másla
1 karamelové salko nebo 1 klasické salko uvařené a zkaramelizované (vařte jednu zavřenou plechovku mléka den předem alespoň 2 hodiny)

KRÉM

Troubu předehřejte na 180 °C. Všechny suroviny na těsto smíchejte a vytvořte těsto. Z těsta vytvořte tenké placky, a na pečícím papíru dejte péct do trouby na 10 minut, dokud nezezlátnou. Nechte zchladnout a mezitím si se změkklého másla a karamelového salka vytvořte krém.

Vychladlé placky nejlépe rozmixujte v mixéru na malé drobečky.

Tři čtvrtiny drobečků smíchejte s krémem a vytvořte hmotu, kterou dejte odpočinout do lednice, alespoň na půl hodiny. Zbytek drobečků dejte stranou, budete je potřebovat na obalování.

Nakonec z hmoty tvarujte kuličky, které obalujte v odložených drobečcích.

