



Prosinec

6 PROSINCOVÉ SVÁTKY

Co jíst | Mýty vánoční | Ostatní svátky
| Chanuka

- 9 Čertíci (nejen na Mikuláše)
- 10 Bramborový salát s černou ředkví
- 12 Dušené hovězí s fazolovou kaší
- 14 Kadeřávkový salát s jablky
- 14 Kadeřávkové lupínky
- 16 Celerová remuláda se šunkou
- 16 Losos s celerovým pyré
- 16 Celerový pekáček s ořechy
- 18 Karamelizovaný černý kořen
- 20 Salát z pečené zimní zeleniny
- 20 Mrkvové lupínky s římským kmínem
- 22 Tousty s fazolemi borlotti
- 22 Půlhodinová hrachovka
- 24 Kuře s červenou pšenicí (z jednoho hrnce)
- 26 Pohanka se žampiony a polníčkem
- 26 Houbový kuba
- 28 Luciiny kočičky (lussekatter)
- 28 Glögg (svažené víno)
- 30 Zelí kvašené (kysané) ve sklenici
- 30 Chleba à la Reuben
- 30 Kakaové muffiny s kysaným zelím

- 32 Domácí vinná klobása
- 34 Polévka s bílými fazolemi a strouháním
- 36 Cepelinaí: plněné bramborové knedlíky s houbovou omáčkou & slaninou
- 38 Krůtí stehna s česnekem a rozmarýnem
- 38 Krůta s nádivkou a omáčkou ze sektu
- 40 Florentinské cukroví ze Simply Good
- 40 Podvodnice
- 40 Vosí hnízda
- 40 Čedarové sušenky
- 42 Janiččiny křupavé vanilkové rohlíčky
- 42 Polévané perníčky
- 42 Linecké cukroví od Stániny mámy
- 42 Mandlové hříbky
- 44 Dvoubarevné pracny
- 44 Išelské karty
- 44 Oříškové vločky
- 44 Darinčino vinné cukroví
- 46 Klasická vánočka
- 48 Rybí polévka
- 48 Smažený kapr
- 48 Jablkový závin z jogurtového těsta
- 50 Pórková polévka s petrželkou
- 50 Plněný mořský vlk
- 50 Kapustičkový salát
- 50 Celerová kaše

- 52 Kachna na medu s pomeranči a olivami
- 54 Masové koule se schovanými kapustičkami
- 56 Nákyp z vánočky
- 56 Kapří pečenáče
- 58 Chlebičky s pikantním salámem
- 58 Chlebičky s tuňákovým máslem
- 58 Chlebičky s pastrami
- 58 Chlebičky s hráškem a mátou
- 58 Chlebičky Caprese
- 60 Ovar s křenem

Leden

62 LEDNOVÉ STŘÍZLIVĚNÍ

Co jíst | 3+1 Kapusta | Svátek Tří králů

- 64 Křížaly
- 65 Francouzský tříkrálový koláč
- 66 Novoroční čočka na kyselo
- 68 Čočková polévka & batátové krutony
- 68 Teplý dýňovo-čočkový salát
- 68 Těstoviny s čočkou a měkkým sýrem
- 70 Zapékaná čekanka
- 72 Pórkový koláč s hořčicí a mrkví
- 72 Sytý pórkový koláč se slaninou a sýrem
- 74 Hovězí polévka s černou ředkví

Únor

- 74 Domácí kimči
74 Kimči z bílé ředkve
76 Focaccia s červenou řepou a kozím sýrem
78 Polévka z černých fazolí
80 Uzené fazole s vejcem
82 Zapékané obří fazole
84 Játra s křenovo-kmínovou kaší, cibuládou a prosciuttem
86 Bílá polévka s jedno- či dvouzrnkou nebo špaldou
88 Snídaňová pšenice
88 Snídaně v koktejlu
90 Křenová omáčka z Lokálu
90 Křenová polévka
90 Opékané brambory s klobáskami a křenová remuláda
92 Zapečená česnečka se sýrem & vínem
92 Klasická česnečka
92 Krémová česnečka
92 Loštická česnečka
94 Batátový krém
96 Špagety s kapustičkami a lupínky z topinamburů
98 Kapustičky s klikvou, ořechy a modrým sýrem
98 Zapečené kapustičky ve smetaně
100 Hvězdný koláč s klikvou náplní
102 Klikvový punč
102 Chlebíček s brusinkami
102 Klikvy v cukru
- 104 **ÚNOROVÉ RADOSTI**
Co jíst | Porcování vepřika | Hromnice | Masopust je... | Klíčky ke zdraví
- 107 Jahodová panna cotta
108 Červená pšenice s červenou řepou
110 Polévka z červené řepy a rajčat
112 Cibulovo-česneková polévka s pórkem
114 Pečené zimní rizoto s pórkem
114 Rizoto s pečeným česnekem
116 Kořeněný kamut s cizrnou & salát z pekingského zelí
118 Pečený kadeřávek s vejci
118 Brambory v sýrovém bešamelu
120 Kovbojský kotlík
122 Quesadilly s kadeřávkem
122 Omeleta s černou ředkví
124 Polévka s fazolemi a těstovinami
126 Pikantní tuřín z jedné pánve
128 Pórková polévka s brokolicí a modrým sýrem
130 Kroupový salát s černou ředkví, kapustičkami a kumkvaty
132 Pečená krkovice s jablečno-šalvějovou omáčkou a červenozeleňým salátem
134 Polévka s kapustou, orzem a klobáskou
- 134 Kapusta zapékaná s bramborami a sýrem
136 Bramborový krém s kroupovým jelítkem
138 Jitrnice pečené na česnekových bramborách
138 Jednoduché jitrnice čistě z masa
140 Domácí škvarky
140 Domácí světlá tlačěnka
140 Černá zabijačková polévka (prdeláčka)
142 Pečený ocásek na česneku se strapačkami
144 Zabijačkový guláš dušený v troubě
146 Smažené uzle (kroucance)
146 Vídeňské masopustní koblihy
148 Kapsičky se šunkou a houbami
148 Zelné flíčky s houbami
150 Palačinky à la vejce Benedikt
152 Dort crêpes Suzette
154 Vepřová pečeně s kořenovou zeleninou
154 Vařené vepřové maso se zimní zeleninou
154 Opékané kotlety se skořicovými jablky
156 Česnekové řízky z krkovice v trojbalu
156 Medový bůček na špaldovém salátu
- 158 **Rejstřík**

Všechno, co musíte vědět, než začnete vařit

NA CO SI DÁVAT POZOR

- **KOŘENÍ**, zvláště pálivého a nezvyklého, soli nebo cukru ubírejte/přidávejte podle vlastního uvážení. Nebojte se ochutnávat během vaření.
- **SYROVÁ VEJCE** nepodávejte malým dětem, těhotným, starším a nemocným.
- **ŘÍDTE SE SVÝM ÚSUDKEM** Jen vy, popřípadě váš lékař, víte, jaké potraviny vyhovují vašemu přesvědčení či dietě.

- **NA KŮRU** Používáte-li kůru z citronů, pomerančů či limet, měly by být chemicky neošetřené (u nás to bývají citrusy v biokvalitě). Omytí chemii neodstraní.
- **NA TROUBU** Dvě stejné trouby neexistují, a proto je udávána teplota i doba přibližná. Horkovzdušné potřebují zpravidla o 10–20 °C nižší teplotu než elektrické. Při pečení doporučujeme rovněž starý trik s obracením plechu.

DÁVKOVÁNÍ

- **LŽÍCE A LŽIČKY** Pokud není uvedeno jinak, předpokládáme zarovnanou variantu. Standardní lžička má 5ml, lžíce 15ml.
- **HRNKY** Uvádíme-li v receptech odměřování na hrnky, počítáme s hrnkem o objemu 250ml volně nasypáných a zarovnaných surovin.