

Káva vařená v džezvě

Na 1/8 l vody potvrbujeme 5–7 g kávy, na 150 ml 7–10 g kávy, cukr podle chuti

Do džezvy dáme odměřenou vodu, kostku cukru a přivedeme do varu. Odstavíme, přidáme kávu, zamícháme a opět přivedeme do varu. Odstavíme, necháme ustat a opatrně přes jemné sítko nebo plátěný sáček sceďeme do nahřátého šálku. Cukr na případné přisazení podáváme zvlášť. Stejným způsobem můžeme připravit více porcí najednou v konvici. Takto připravená káva je vhodná i k přípravě kávových specialit.

Videňská melanz

Do předehřáté kávové sklenice slijeme do dvou třetin vroucí kávu bez usazeniny a dolijeme horkým mlékem, které se ještě nevařilo. Doplňme vydatnou čepičkou z ušlehané, mírně oslazené smetany a poprášme jemně mletou kávou. Ihned podáváme. Cukr na oslazení podáváme zvlášť.

Staropražská káva

8 lžíc vaječného líkeru, 4 šálky mírně přislazené kávy bez kávové usazeniny, šlehačka

Do sklenic rozdělíme líker, pozvolna zalijeme horkou kávou a doplníme šlehačkou.

Obsah

Malé vánoční vyprávění 1

Hostina s aperitivem 4

Studené předkrmy 5

Kapr v rosolu

Smišený předkrm

Šunkové kornoutky s křenovou

šlehačkou

Kuřecí koktajl

Kumirová majonéza

Havířová vejce

Kaviár s topinkou

Polévky a vložky do polévek 6

Tradiční rybí polévka

Osmažená zemle

Staročeská rybí polévka s hrachem

Rybí vývar s vaječnou sedlinou

Vaječná sedlina

Ucha

Segedínská rybí polévka

Vánoční houbová polévka

Speciální slepičí polévka

Krémová polévka se šunkou

Teplé předkrmy 7

Kapr namodro

Masová směs v lasturách

Vejce v kelímku

Ryby 7

Kapr vařený

Kapr po mlynářsku

Kapr v pikantní úpravě

Kapr na roštu

Kapr v alobalu

Citronové máslo

Kapr pečený na másle

Kapr na smetaně

Kapr načerno

Kapr marinovaný

Kapr smažený

Kapr smažený – labužnické obměny

Kapr smažený po švýcarsku

Pstruh po francouzském způsobu

Pstruh s mandlemi

Vařený pstruh

Tolstolobik s hořčicovým máslem

Zvěřina 10

Bažant pečený na másle a na slanině

Bažantí prsa v pařížském těstíčku

Zajíc cibuláč

Srnčí kýta na smetaně

Jelení kýta po staročesku

Zvěřinové medailonky s bylin. máslem

Drůbež 11

Kuře s chutnou přílohou

Kuře pečené na kari

Mandlové kuře

Videňské kuře

Božihodová krůta

Mandlová nádivka

Krůtí prsa smažená v těstíčku

Plněné krůtí řízky

Husa nebo kachna pečená

Husí prsa na zázvoru

Maso 13

Telecí pečené rolovaná

Anglický rostbif

Brusinkový biftek

Roštěnky s vaječnou omeletou

Pikantní špiz

Vepřové řízky smažené v sýrové

strouhance

Vepřová žebírka smažená

v pařížském těstíčku

Vepřová žebírka plněná

Bílá klobása opékaná

Bílá klobása smažená

Dvojitíhodná káva

40 ml kávového nebo kakaového líkeru, 1/2 l středně silné bílé nebo kávové usazeniny, 4 lžice pařížské šlehačky, 4 lžice bílé, mírně přislazené šlehačky

Do předehřátých kávových sklenic rozdělíme líker a přilijeme horkou kávu. Zdobíme nejprve pařížskou a potom bílou šlehačkou. Líker samozřejmě možno vynechat.

Čokoládové moka

1/4 l kakaa zavařeného do mléka, 1/4 l středně silné kávy bez usazeniny, důkladně omytá pomerančová kůra, 4 kostky cukru, 80 ml pomerančového líkeru, mírně oslazená šlehačka, čokoláda

Horkou kávu slijeme s horkým kakaem, přidáme kostky cukru oteně a pečlivě omytou a osušenou pomerančovou kůru, líker a podle chuti můžeme ještě přisladit. Rozlijeme do nahřátých šálků, ozdobíme šlehačkou a posypeme strouhanou čokoládou a strouhanou pomerančovou kůrou. Ihned podáváme.

Poznámka: michací sklenice je silnostěnná sklenice o obsahu asi 1/2 litru.

Vánoční pokrmy z lidové kuchyně 14

Hlubník

Kuba

Muzika

Vtipné silvestrovské večere 14

Rybí hodokvas

Kuchařčin rozmar

Silvestrovské fondue

Brněnský drak

Vepřová huspenina

Silvestrovské půlnoční polévky 15

Ovarová polévka pikantní

Gulášová polévka podomácku

Okrop

Cibuláčka po českém způsobu

Cibulová polévka zapečená

Zelňačka s uzeným masem

a klobásou

Přílohy 16

Bramborový salát

Francouzský zeleninový salát

Bramborové krocketky

Čočka nakyselo

Videňský knedlík

Vinné zeli

Červeně zeli dušené

Fazolky po italsku

Mandlová mrkev

Růžičková kapusta s kaštany

Gřilovaná cibule

Teplé a studené omáčky, majonézy, apod. 17

Omáčka mandlový křen

Holandská omáčka

Základní majonéza ochucená
Hořčicová majonéza
Křenová majonéza
Studená křenová omáčka
Brusinková omáčka
Šunkový dip
Vaječný dip
Křenová šlehačka

Zeleninové saláty 18

Čekankový salát s bylinkovou
zálivkou
Salát z pekingského zelí
Salát z růžičkové kapusty
Zelný salát s ovocem
Mrkvový salát s křenem
a se šlehačkou
Mrkvový salát s brusinkami
Celerový salát s brusinkami nebo
s jeřábinkami
Salát ze sterilované červené řepy
Salát z černé ředkve s jablky
Salát ze syrových žampionů

Dezerty 19

Krém karamel
Překvapení v pomeranči
Pečená medová jablka
Pečená jablka s vaječným likérem
Vánoční jablka
Plněné hrušky
Dezertní hrušky
Kaštanová ryže
Ovoce v čokoládě
Grapfruitový salát
Citrusový salát
Karamelový pohár
Borůvkový pohár
Ledové broskve
Dijonské hrušky
Moka pohár

Dorty a jiné zákusky 20

Sachrův dort
Dort Pohádka
Bilkový dort s kávovou šlehačkou
Dobový fezy
Listové trubičky se šlehačkou
Vanilkové vaničky
Košíčky plněné ořechovým krémem

Vánoční pečivo 22

Domácí vánočka
Vánoční štola
Jablkový závin z taženého těsta

Čajové pečivo 23

Linecké cukroví slepované
Moka oválky
Košíčky s ořechovou náplní
Ořechové fezy
Kokosové domíno
Vanilkové rohlíčky
Rumová srdíčka
Ořechy
Tlapky
Medové ořechové dortičky
Kakaové kroučky
Kokosové loučky
Amprele
Tvarohové půlměsíčky
Sušenky s perníkovou příchutí
Kokosové placičky
Marokánky

Pinusky

Cukrové hříbečky
Jitrničky
Sušené švestky v čokoládě
Zlatodávné hečepeče
Štroudkové kapky
Kakaová zrna
Čokoládová poleva

Vánoční perníčky 26

Medové perníčky s citrónovou nebo
rumovou polevou
Citrónová nebo rumová poleva
Perníčky zdobené kornoutkem
Poleva ke zdobení kornoutkem

Studené pokrmy 26

Sýrové kostky zdobené
Obložené chlebičky
se sardinkami
s uzeným lososem a sardelovými
očky
s drceným lososem a s kaviárem
s kapiovou pomazánkou
Harlekýnský chlebiček
Plněné brošky

Chutnovky se sardelovým očkem
s tresčími játry
s ementálem

Vánoční rybí salát
Pikantní fazolový salát
Salát Waldorf
Šunková pěna
Žlutková pěna
Vejece plněná šunkovou pěnou
Loďky
Šunkové závitky
Košíčky plněné paštikovou pěnou
Sýrové kornoutky plněné pikantním
tvarohem
Máslová roláda s ořechy

Přílohové a slané pečivo 28

Banketní pečivo
Briošky
Domácí platenky, rohlíky a žemle
Slané košíčky
Paštíčky z listového těsta
Slané tyčky z listového těsta
z tvarohového těsta
z kynutého těsta

Kulaté preclíky
Slané sušenky

Studená a teplá nápoje 29

Aperitiv z becherovky
Martini koktajl
Koktajl Bílá pani
Žlutá růže
Gin tonic
Pomerančová bowle
Francouzská švestka
Nikolka
Polská Mary
Domácí vaječný likér
Limonáda pro Lucii
Limonáda pro Honzika
Barevná limonáda
Hriate
Sváteční čokoláda
Káva vařená v džezvě
Videfská melanz
Dvojitá káva
Staropražská káva
Dvojitá káva
Čokoládové moka

SEŠITY DOMÁČÍHO HOSPODÁŘENÍ – sv. 163

Eva Šafářová

Vánoční receptář

Předmluvu napsala Karla Vraná. Ilustrovala Vendula Typoltová. Foto na obálce I v textu Miroslav Hoza. Obálku navrhl Milan Maršó. Graficky upravil František Fantýš. Vydalo nakladatelství Práce, v Praze roku 1990 jako svou 6732. publikaci. Odpovědný redaktor Luděk Neuzil. Výtvarný redaktor Milan Maršó. Technická redaktorka Dana Chrástná

1. vydání – náklad 200 000 – stran 32 – AA 6,04 – VA 6,70 – 505/21/818
Vytiskly Jihočeské tiskárny, s. p., České Budějovice, provoz 1

Tematická skupina 08/26

24-066-90 Kčs 8,-
© Eva Šafářová, 1990

ISBN 80-208-0064-6