

# Obsah

**Ze stromu na stůl** Odrůdy jablek  
a hrušek / Domácí cider / Skladování ..... 6

## Milovaná klasika

Jablečný makovec .....	12
Ledové řezy s jablky a rozinkami .....	12
Hruškový koláč s frangipane .....	14
Jablečné linecké řezy .....	16
Koláč s hruškami a tvarohem .....	16
Nepečený jablečný dort .....	18
Jednoduchý hruškový koláč .....	20
Koláčky z listového těsta s jablky .....	20
Hraběčiny řezy .....	22
Jablečný křehký koláč .....	24
Pošírované hrušky v županu .....	26
Drobenkový sypaný koláč s jablky .....	28
Jablečné řezy z jogurtového těsta .....	28
Jablečný koláč z listového těsta .....	30
Jablečné řezy se šlehačkou .....	32

Oříškové řezy s jablky a džemem .....	32
Pošírované hrušky s medovými ořechy a zakysanou smetanou .....	34
Jablečný páj Davida Huntera .....	36
Valašské hrušťáky .....	38
Tarte Tatin (obrácený jablečný koláč) ....	40
Smažené jablečné taštičky jako z fastfoodu .....	42
Tažený štrúdl s jablky .....	44

**Štrúdlová nauka** Další typy těsta  
/ Náplně / Tipy a triky ..... 46

## Nová inspirace

Baklava s ořechy a jablky .....	50
„Neviditelný“ koláč s jablky a hruškami .....	52
Dvojitý jablečné kroužky .....	54
Cheesecake s pošírovanými hruškami a praliné polevou .....	56
Koláč s jablky, datlemi, kávou a karamelovou omáčkou .....	58
Jablečný koláč s mascarpone .....	60

Křehký koláč s jablky a vanilkovým krémem .....	62
Hrnková bábovka s kakaem a jablečným pyrém .....	64
Jablečný chlebiček .....	64
Hruškový koláč se slaným medem a bourbonem .....	66
Obrácený hruškový koláč s karamellem ..	68
Obrácené hruškové bábovičky .....	68
Jablečné bochníčky .....	70
Skořicové šneky s jablky a ořechy .....	72
Zázvorový koláč s hruškami a karamellem .....	74
Dort Maršál z Cukrárny U Hrdinů .....	76
Hruškovo-kaštanový pohár .....	78
Snadný pudinkový koláč .....	80
Hruškové řezy s ořechovou drobenkou .....	82
Jablečná obrácená roláda .....	84

## Za tepla

Jablečné lívance se skořicí .....	88
Jablečné fritters .....	88





Císařský trhanec .....	90	Burgery s trhaným krůtím masem a jablečným coleslawem.....	116	Salát s hruškami, ořechy a modrým sýrem.....	137
Trhanec s opečenými jablky .....	90	Pizza s jablkem a cibulí .....	118	Salát z ředkve, hrášku a hrušek .....	137
Buchtičky plněné jablky s vanilkovým krémem .....	92	Pizza s hruškou, sýrem a pikantním medem .....	118	<b>Do spíže a mrazáku</b>	
Oříškové palačinky s karamelizovanými hruškami .....	94	Älpermagronen (těstoviny alpských horalů) .....	120	Fermentovaná celá jablka .....	140
Jablečná žemlovka s tvarohovou šlehačkou.....	96	Raclette s ovocem a ořechy.....	120	Jablečný karamelový džem.....	142
Jablečné kroužky .....	98	Klobásky v jemně pikantní omáčce s jablky .....	122	Jablečný rosol .....	142
Jablka v pivním těstíčku .....	98	Karbanátky s jablečnou kaší .....	122	Hruškovo-ostružinový džem.....	144
Krambl amaretto s hruškami .....	100	Vepřové kotlety s hruškami.....	124	Jablečná slanináda.....	144
Hruškový cobbler .....	100	Bůček s jablky .....	126	Jablečný ocet .....	144
Jablečný jahelník s hruškovými povidly.....	102	Pečená krkovice s jablečno-šalvějovou omáčkou a červenozelným salátem .....	128	Jablečná granola s křížalami .....	146
Bramborové 'zahejbáky'.....	104	Kuře s podzimním ovocem a ořechovou nádivkou.....	130	Jablečno-hruškový kompot s bylinkami...	148
Pečená medová jablka s mandlemi a rozinkami .....	106	Roláda se slaninou a jablky .....	130	Jablečné pyré.....	150
Jablečné knedlíčky .....	108	Tafelspitz čili tabulová špička .....	132	Zavařená jablka na štrúdl.....	152
<b>Na slano</b>		Sendvič s krůtím salátem .....	134	Voňavá jablečná povidla .....	152
Polévka z pastináku a hrušek .....	112	Kadeřávkový salát s jablky.....	136	Hrušková zmrzlina se sušenkami .....	154
Polévka se zelím, červenou řepou a jablkem .....	114	Špenátový salát s jablky a slaninou .....	136	Hruškový sorbet .....	154
				<b>Maximum z ovoce</b> Domácí pektin / Využití slupek / Sušená jablka a hrušky. ....	156
				<b>Rejstřík</b> .....	158

## Všechno, co musíte vědět, než začnete vařit

### JABLKA A HRUŠKY

- **ODRŮDY** Uvádí-li recept odrůdu, je daná varieta pro pokrm nejvhodnější svým chuťovým profilem nebo texturou. Pokud v receptu stojí pouze jablka nebo hrušky, použijte plody, které máte po ruce.
- **PŘÍPRAVA** Každý recept napoví, zda je třeba ovoce loupat nebo zbavovat jádřince. Pokud toto předpis neuvádí, jde o věc volby.

### NA CO SI DÁVAT POZOR

- **RECEPTY** Než začnete s přípravou konkrétního pokrmu, vždy si nachystejte suroviny a přečtete postup přípravy.
- **KOŘENÍ** ubírejte/přidávejte podle svého uvážení, zvláště pálivého a nezvyklého, soli či cukru. Nebojte se ochutnávat při vaření. U sladkého pečení (a také zavařování) ovšem mějte na paměti, že snížení množství

cukru ovlivní nejen chuť, ale i texturu výrobku, případně zkrátí jeho životnost.

- **KŮRA Z CITRUSŮ** by měla být chemicky neošetřená (např. v biokvalitě). Omytí k odstranění postřiku nestačí.
- **SUŠENÉ OVOCE** doporučujeme volit nesířené. Dbejte však na to, aby bylo čerstvé. V dlouho skladovaných plodech se mohou vyskytovat plísňe.
- **NÁDOBÍ** Rozměr pečicí formy má vliv na to, jak dlouho se těsto peče. V různých velkých či vysokých nádobách se časy pečení a výsledek mohou lišit. Při vaření má velikost a tvar použitých nádob vliv například na rychlost odpařování tekutiny.
- **TROUBA** Udávaná teplota i doba pečení je přibližná a platí pro přístroje se statickým teplem. Horkovzdušné trouby potřebují obvykle o 10–20°C nižší teplotu.

- **SLOŽENÍ** Jednotlivé značky výrobků se mohou lišit svými vlastnostmi, což může ovlivnit výsledek pečení i vaření. Receptury jednotlivých výrobků se navíc časem proměňují, což může vést k tomu, že i osvědčené recepty přestanou fungovat.

### DÁVKOVÁNÍ A VELIKOSTI

- **LŽÍCE A LŽIČKY** Není-li uvedeno jinak, předpokládáme zarovnanou variantu. Standardní lžička má 5ml, lžíce 15ml.
- **HRNKY** V receptech počítáme při odměřování s hrnkem o objemu 250ml volně nasypaných a zarovnaných surovin.

### ŘIĎTE SE SVÝM ÚSUDKEM

Jen váš lékař či vy sami víte, jaké potraviny vyhovují vašemu zdravotnímu stavu a/nebo přesvědčení.