Vianočná kapustnica

- 400 g kyslej kapusty
- 4 g sušených húb
- 20 g údenej slaniny
- 150 g klobásy
- masť
- cibuľa
- cesnak
- mletá červená paprika
- mleté čierne korenie
- soľ
- hladká múka
- rasca
- 1 kyslá smotana

Umytú kapustu varíme s hubami do polomäkka. Na masti speníme nadrobno nakrájanú cibuľu, pridáme rascu, pretlačený cesnak, poprášime múkou, zamiešame a po stiahnutí z ohňa pridáme papriku. Dobre zamiešame, zalejeme studenou vodou a pridáme do polievky spolu s cibuľou, klobásou a vyškvarenou slaninou. Dochutíme soľou, korením a ešte chvíľu povaríme. Pri podávaní do každej porcie pridáme PL smotany.

Kapustnica s údeným mäsom

- 250 g údeného bôčika (údenej krkovičky)
- 400 g kyslej kapusty
- 30 g masti
- 150 g zemiakov
- cibuľa
- 30 g hladkej múky
- mletá červená paprika
- soľ

Údené mäso zalejeme vodou, uvaríme do polomäkka. Vyberieme, nakrájame na malé kocky a vložíme naspäť do vývaru. Pridáme nakrájanú kyslú kapustu a privedieme do varu. Z masti, nadrobno nakrájanej cibule, múky a mletej červenej papriky pripravíme zápražku, ktorú zamiešame do polievky a dovaríme. Nakoniec polievku podľa chuti osolíme. Podávame s osobitne uvarenými zemiakmi. Ku kapustnici môžeme podávať aj zvlášť uvarenú údenú klobásu. Podávame s chlebom.

Kapor na víne

- 1 menší kapor
- 60 g mrkvy
- 50 g petržlenu
- 50 g zeleru
- 100 g masla
- 50 g cibule
- 400 ml bieleho vína

Koreňovú zeleninu umyjeme, očistíme a pokrájame na rezance. Na rozpustenom masle speníme nadrobno pokrájanú cibuľu, pridáme pripravenú koreňovú zeleninu a dusíme. K poloudusenej zelenine pridáme očistené a vykostené porcie kapra, osolíme, polejeme vínom a dusíme domäkka. Podávame s plátkami opečeného chleba alebo so zemiakmi.

Kapor so syrom

- 800 g kapra
- soľ
- mleté čierne korenie
- 60 g masla
- 20 g strúhanky
- 80 g strúhaného syra
- 200 ml bieleho vína
- 200 ml kyslej smotany (nemusí byť)

Očisteného a vykosteného kapra osolíme, okoreníme a vložíme do maslom vymasteného pekáča. Kapra posypeme zmesou syra a strúhanky, obložíme kúskami masla, podlejeme vínom a vo vyhriatej rúre na 180 °C pečieme domäkka. Zapečeného kapra zalejeme vínom a upečieme. Na záver môžeme upečeného kapra poliať rozmiešanou kyslou smotanou a na niekoľko minút ešte vložiť do rúry. Ako prílohu podávame varené zemiaky.

Vianočný punč

- 500 ml čierneho čaju
- 500 g kryštálového cukru
- 0,5 l bieleho vína
- kôra z 1/2 pomaranča
- kôra z 1/2 citróna
- 3 klinčeky
- kúsok celej škorice
- šťava z 2 pomarančov a 2 citrónov
- 200 ml rumu
- 50 ml koňaku

Do horúceho čaju zamiešame cukor. Vo víne uvaríme kôru z pomaranča a citróna, klinčeky, škoricu a zmiešame s čajom. Pridáme šťavu z pomarančov a citrónov, rum a koňak. Podávame horúce v širokých pohároch.

Štedrovečerný punč

- 1 l vody
- 1,5 l červeného vína
- 300 g medu
- 200 ml citrónovej šťavy
- 300 ml višňového sirupu
- 300 ml koňaku

Vodu s medom, citrónovou šťavou a višňovým sirupom privedieme do varu. Zmiešame s vínom, koňakom, ešte prihrejeme a ihneď podávame.

Bryndzové keksy

- 500 g hladkej múky
- 160 g rastlinného tuku
- 4 PL kyslej smotany
- 200 g bryndze
- 2 vajcia
- 1 ČL soli
- vajce na potretie
- rasca
- mletá červená paprika

V preosiatej múke rozmiešame soľ, pridáme nastrúhaný tuk, bryndzu, vajcia, smotanu a vypracujeme hladké cesto. Na pomúčenej doske cesto rozvaľkáme na cca 0,5 cm a ozdobnými formičkami vykrajujeme rôzne tvary keksov. Vykrojené ich preložíme na vymastený plech, potrieme rozšľahaným vajcom a posypeme rascou. Vo vyhriatej rúre upečieme dozlatista.

Slané tyčinky k vínu

- 250 g polohrubej múky
- 1/2 ČL soli
- 150 g rastlinného tuku
- 1 vaječný žĺtok
- 20 g droždia
- 100 ml kyslej smotany
- 1 vajce

Na posypanie:
- soľ, rasca, sezam

Múku premiešame so soľou. Tuk, žĺtok a droždie rozmiešame v smotane a pridáme k múke. Zamiesime hladké cesto a necháme stáť pol hodiny. Cesto potom vyvaľkáme, potrieme rozšľahaným vajcom, pokrájame na tyčinky, posypeme soľou a sezamom, vložíme na suchý plech a pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C dohneda.

Kokosová roláda

- 300 g svetlých BeBe keksov
- 150 g práškového cukru
- 3 PL kakaa
- 50 ml kávy
- 10 ml rumu
- strúhaný kokos

Kokosová plnka:
- 150 g masla
- 50 g práškového cukru
- 50 g kokosu

Keksy najemno zomelieme a zmiešame s práškovým cukrom, kakaom, kávou a rumom. Vypracujeme tuhšie cesto, ktoré zabalíme do potravinovej fólie a dáme cca na 1 hodinu do chladničky. Kokosovú plnku urobíme vyšľahaním masla s cukrom. Pridáme strúhaný kokos a vymiešame dohladka. Cesto rozvaľkáme medzi 2 fóliami na obdĺžnik s hrúbkou cca 0,5 cm, rovnomerne ho potrieme kokosovou plnkou a zrolujeme. Roládu necháme dôkladne stuhnúť v chladničke aspoň 1 hodinu. Pred podávaním ju obalíme v strúhanom kokose a nakrájame na kolieska.

Kokosky

- 4 bielky
- 400 g kryštálového cukru
- 4 PL octu
- 100 g polohrubej múky
- 150 g strúhaného kokosu

Na dokončenie:
- čokoládová poleva

TIP: *Spodnú časť kokosiek môžeme namáčať do roztopenej čokolády.*

Bielky spolu s cukrom vyšľaháme vo väčšej nádobe nad parou. Keď hmota začne tuhnúť (musí byť pevná), pridáme k nej ocot a vsypeme kokos. Po chvíli šľahania do odstavenej hmoty vmiešame múku. Na plech vystlaný papierom na pečenie robíme lyžičkou kôpky, alebo si pomôžeme cukrárenským vrecúškom. Necháme ich 1 hodinu vychladnúť. Následne kokosky vložíme do rúry a pečieme na 130 °C, kým sa spodky neodlepia od papiera.

Vianočné oblátky

- 500 ml vlažného mlieka
- 500 ml vlažnej vody
- 550 g hladkej múky
- 10 PL práškového cukru
- 1 vanilkový cukor
- 2 žĺtky
- 4 PL rozpusteného masla
- koreniny podľa chuti: aníz, škorica

Všetko dohladka rozmixujeme a necháme odstáť do druhého dňa. Na platničku nalejeme naberačkou cesto a vrchnou časťou zatlačíme a pečieme. Potom stiahneme z platničky a zaťažíme, aby oblátka zostala rovná. Takto postupujeme, kým neminieme celé cesto.

Syrové trubičky

- 500 ml mlieka
- 500 ml vody
- 50 g rozpusteného masla
- 100 g tvrdého syra
- 1 vajce
- 1,5 ČL soli
- 1 ČL mletej rasce
- 500 g hladkej múky

Rozpustené maslo pridáme do mlieka. Múku s cukrom preosejeme a všetko zmiešame dokopy. Pridáme vajce, najemno nastrúhaný tvrdý syr. Necháme cca 1 hodinu odstáť a pečieme na špeciálnych nadstavcoch alebo na vareške.