

Grapefruitový koktejl

Do šejkru vložíme 3 kostky roztlučeného ledu, přidáme 3 lžice ginu, 5 lžic grapefruitové šťávy a lžičku práškového cukru, dobře protřeseme, naplníme do sklenky a ozdobíme plátky oloupaného grapefruitu.

TO NEJLEPŠÍ NAKONEC

Gulášová polévka

300 g hovězího předního masa z klišky, 300 g vepřového masa, 1 ½ l vody, 2 větší brambory, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 2-3 lžice sádla, sůl, mletý pepř, 1 lžička papriky, 2 rajčata. Na zásmažku 1 lžice sádla a hladké mouky.

Na rozpuštěném sádle osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme opané, na kostky nakrájené, osolené a opepřené maso a osmahneme je. Potom pokrm podlijeme vodou a na mírném ohni vaříme, až je maso takřka měkké. Na kastrůlku rozežřejeme lžici sádla, necháme v něm rozpustit papriku a vlijeme ji do polévky. Ke konci přidáme na kostky nakrájené brambory a necháme je vařit do poloměkka. Potom přidáme zásmažku připravenou ze lžice sádla a mouky, zalijeme vodou, polévku zamícháme a dále vaříme. Před koncem vaření přidáme do polévky na dílky nakrájená oloupaná rajčata a česnek utřený se solí.

Ovar s jablečným křenem

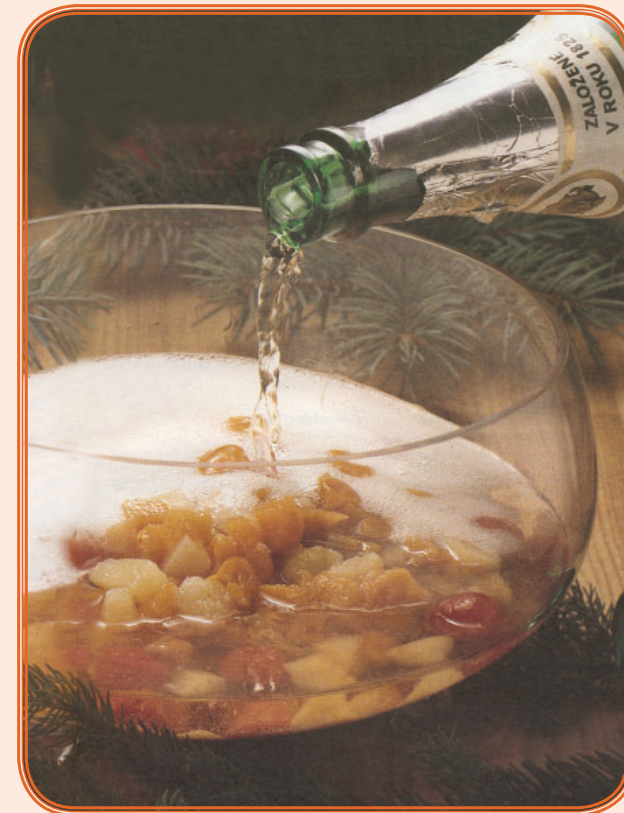
500 g masa z vepřové hlavy, 500 g vepřového masa z plečka, sůl, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 4 zrnka pepře, 1 bobkový list, celerová nať nebo kousek celeru.

Ovarové maso oškrábeme ostrým nožem a vložíme s ostatním masem, oloupanou cibulí, česnekem, kořením a celerem do vody. Osolíme a vaříme doměkka. Podáváme s jablečným křenem. Polévku můžeme podávat zvlášť.

Jablečný křen

2-3 jablka, 100 g nastrouhaného křenu, vývar z ovaru, 2 lžice octa.

Do trochy vlažné ovarové polévky vložíme nastrouhaná a octem zakapaná jablka a přidáme jemně nastrouhaný křen.



SILVESTROVSKÉ POHOŠTĚNÍ

Podle publikace Připravujeme pohoštění JJ.

Silvestrovské pohoštění

Silvestrovská oslava je jednou z nejoblíbenějších v roce, jejíž součástí je i slavnostní pohoštění. Základem bývá stůl s nejrůznějšími pokrmy, z něhož si zúčastnění budou brát podle své chuti. Budou to především mísy se saláty, talíře a podnosy s obloženými chlebičky, chuťovkami a pomazánkami, košíčky s chlebem, slané i sladké pečivo, nápoje, a také skleničky, příbory a ubrousky.

Ve druhé polovině večera, obvykle po půlnočním přípitku, připravujeme a nabízíme i teplé pokrmy (guláš, ovar). Součástí slavnostního pohoštění jsou vhodné alkoholické i ostatní nápoje. Pamatujeme i na nápoje pro děti, mládež a abstinenty. Podáváme také kávu a čaj s pečivem.

SLADKOSTI

Kokosové tyčinky

100g nastrohaného kokosu, 100g moučkového cukru, 200g másla, 1 žloutek, 200g hladké mouky, citronová kůra, špetka skořice, vanilkový cukr, čokoládová poleva na zdobení.

Na vál nasypeme mouku, přidáme na kousky nakrájené máslo a rychle je promneme. Přidáme ostatní suroviny, zpracujeme vše v těsto, které necháme v chladu půl hodiny odpočinout. Potom z těsta vyválíme stejně dlouhé tyčinky. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Po vychladnutí polijeme půlky tyčinek čokoládovou polevou.

SLANÉ PEČIVO

Slané tyčinky

150g hladké mouky, 150g uvařených nastrohaných brambor, 150g másla, 1 vejce na potřetí, sůl a kmín na posypání.

Zpracujeme těsto, které tence vyválíme do obdélníku podle velikosti plechu. Těsto složíme, přeneseme na plech, rozložíme a rádýlkem nakrájíme na tyčinky. Potřeme ušlehaným vejcem a posypeme solí a kmínem. Upečeme do růžova ve středně vyhřáté troubě.

Rohlíky a housičky

500g hladké mouky, 40g droždí, 10g soli, 2 vejce, 0,25l mléka, 1 rozšlehaný žloutek, kmín, mák, sýr, hrubá sůl na posypání.

NÁPOJE ALKOHOLICKÉ

Bowle I.

4 pomeranče, 1 citron, 1 grapefruit, 4 lžíce kompotovaných třešní, 5 půlek kompotovaných hrušek, 2-3 lžíce moučkového cukru, 1 láhev bílého vína, 1 láhev sektu.

Pomeranče, citron a grapefruit oloupeme, rozebereme na jednotlivé kousky a vložíme do nádoby na bowli, větší hluboké mísy nebo do skleněného džbánu. Přidáme kompotované třešně, na kostky nakrájené hrušky, zasypeme cukrem a necháme v chladu asi hodinu proležet. Potom přidáme vychlazené víno. Nakonec zalijeme bowli lahví vychlazeného sektu a podáváme ve sklenicích na talířích se lžící.

Bowle II.

400g kompotovaných meruněk, 100g kompotovaných broskví, 2 pomeranče, 2dl koňaku (i více), 1l bílého vína, 1 láhev sektu.

Meruňky i broskve nakrájíme na menší kousky a vložíme do nádoby na bowli, skleněného džbánu nebo do větší hluboké mísy. Zalijeme koňakem a necháme přikryté v chladničce alespoň hodinu proležet. Potom zalijeme bílým vínem a přikryté necháme znovu proležet. Nakonec před hosty naléváme dobře vychlazený sekt, zamícháme a naběračkou plníme do sklenic. Podáváme na talířku se lžičkou.

Ruský fizz (2 porce)

5cl vodky, 100g citronové šťávy, 2cl sirupu, 5cl sektu, 1 plátek citronu, šálek drceného ledu.

Šejkr naplníme do 1/3 ledem, přidáme vodu, citronovou šťávu, cukr a důkladně protřeseme. Nápoj nalijeme do vysokých sklenic, dolijeme sektem a ozdobíme plátkem citronu.

Rumový koktejl

Do šejkru vložíme 3 kostky ledu, přidáme 2cl rumu, 1 lžící brandy, 1 lžící citronové šťávy a dobře protřeseme. Do sklenky přidáme kompotovanou třešni.

Ali-Baba koktejl

Do šejkru vložíme 2 lžíce roztloučeného ledu, přidáme 2 lžíce vermutu biter, 2 lžíce cherry brandy, 2 lžíce ginu a promícháme, do sklenky přidáme kompotovanou třešni.

Druhy alkoholu lze různě kombinovat.

Do poháru vlijeme 1 dl jablečného moštu, přidáme lžici citronové šťávy, doplníme vychlazenou sodovkou a zamícháme.

Rajčatový koktejl s mlékem

¼ l rajčatové šťávy, 1 lžice citronového nebo pomerančového sirupu nebo šťávy, ¼ l mléka.

Do mixéru nalijeme vychlazenou rajčatovou šťávu, ovocný sirup, přijijeme vychlazené mléko a rozmixujeme, Nápoj podáváme ve vyšších sklenicích.

Mražený čaj

4 lžičky čaje, 2 lžice cukru, 4 porce vanilkové zmrzliny nebo zmrazeného smetanového krému, 7 dl vody, smetana ke šlehání.

Do nahřáté čajové sklenice vsypeme čaj a spaříme jej vroucí vodou. Do sklenic nalijeme studený oslazený čaj, přidáme porci vanilkové zmrzliny, ozdobíme šlehanou smetanou a ihned podáváme.

Ovocný čaj

4 lžičky čaje, 6 dl vody, šťáva z 1 pomeranče, 1 citron, cukr, led, kompotované ovoce.

Do zchlazeného silného čaje přidáme kousek ledu, cukr a pomerančovou šťávu, dobře promícháme a nakonec přidáme kompotované ovoce. Plníme do pohárů a ozdobíme plátkem citronu.

Káva kapucín

1 lžička kávy, 1 lžice neslazeného kondenzovaného mléka, cukr podle chuti, špetka mleté skořice, 1 lžice nastrouhané hořké čokolády.

Hustou ustátou kávu slijeme do nahřátého šálku, osladíme, přilijeme mléko, zamícháme a podáváme. Přidáme trochu mleté skořice a posypeme nastrouhanou hořkou čokoládou.

Mražená káva

7g mleté kávy, 1 porce vanilkové zmrzliny nebo zmrazeného smetanového krému, 2g cukru, 1 dl vody, šlehačka.

Do vařící vody zavaříme kávu, stáhneme z plotny a necháme vychladnout. Do skleněného poháru vložíme zmrzlinu nebo krém, na něj přecedíme kávu, přidáme cukr a povrch ozdobíme šlehačkou.

Do mouky v míse uděláme důlek, nalijeme vlažné mléko s rozdrobeným droždím. Jakmile droždí vzejde, přidáme sůl a vejce. Dobře vypracujeme těsto a v teple necháme pod utěrkou vykynout. Těsto rozdělíme na dvě části. Z poloviny upleteme housičky a z druhé půlky utvoříme rohlíky (z trojúhelníků). Potřeme je žloutkem a posypeme kmínem, mákem nebo sýrem a solí. Pečeme v předehřáté troubě.

SÝROVÉ POCHOUTKY

Sýrová pochoutka I.

150g taveného sýra, 100g tuku, 150g hladké mouky, 150g jemné strouhanky z rohlíků, 1 vejce, 3 lžice mléka, 70g nastrouhaného parmezánu na posypání.

Na obarvení lžici sladké papriky a lžici kari koření.

Na vále smícháme mouku, nastrouhaný tavený sýr, strouhanku a rozdrobený tuk. Vypracujeme těsto, které rozdělíme na dva díly. Jednu polovinu přibarvíme asi lžící sladké papriky, druhou polovinu jednou lžící kari koření. Těsto necháme v chladničce do rána. Druhý den vyválíme z těsta placku, ze které vypichujeme různé tvary, potřeme vejcem a posypeme nastrouhaným parmezánem. Upečeme je prudce do zlatova.

Sýrová pochoutka II.

150g sýra, 100g másla, 100g hladké mouky, 1 žloutek, kmín, sůl.

Vše dobře vypracujeme v těsto, vyválíme na tenkou placku (jako na nudle), potřeme rozšlehaným žloutkem, posypeme solí a kmínem. Z placky nakrájíme tyčinky a ve vyhřáté troubě prudce upečeme.

Sýrové tyčinky z listového těsta

500g listového těsta, 1 žloutek, 1 lžice mléka, 80g nastrouhaného tvrdého sýra, sůl.

Z listového těsta vyválíme na vále poprášeném moukou plát asi 4 mm silný, z něhož nakrájíme 1 ½ cm široké a asi 15 cm dlouhé tyčinky, potřeme je žloutkem rozmíchaným s mlékem, posypeme sýrem, nepatrně osolíme, přeneseme na suchý plech a v hodně horké troubě je přibližně 10 až 16 minut pečeme.

Sýrové tyčinky

125g másla, 125g hladké mouky, ½ žloutku, 2 lžice bílého vína, 20g sýra na strouhání, sůl.

Těsto vyválíme na tloušťku 0,3 cm, potřeme žlutkem a posypeme nastrohaným sýrem a kmínem. Nakrájíme tyčinky a přeneseme na plech. Pečeme do růžova. Opatrně přeneseme z plechu, jsou velmi křehké.

Pestré sýrové chuťovky

400 g různého tvrdého nebo polotvrdého sýra, 2 lžičky mleté papriky, 1 lžička kari koření, 1 lžička nadrobno nasekané petrželky, čerstvé nebo kompotované bobule vinných hroznů, kousky mandarinky nebo pomeranče, banánu, ředkvičky, kapie.

Plátky sýra o síle asi 2 cm nakrájíme na pravidelné kostky. Koření a petrželku nasypeme na talířky a kousky sýra v nich obalíme, část kostek necháme neobalenou. Ozdobnými bodýlky připichujeme ke kostkám sýra bobulky vína, plátky banánu, dílky mandarinek nebo pomeranče, kolečka ředkviček nebo kousky kapie, a to střídavě tak, aby se vytvořilo co nejvíce barevných kombinací.

Šátečky s plísňovým sýrem

500 g listového těsta, 200 g plísňového sýra, 6 lžic smetany, 100 g šunky, 1 vejce, 1 lžíce vody.

Listové těsto rozválíme na plát, rozdělíme na čtverce, do každého vložíme trochu sýra utřeného se smetanou a nasekanou šunkou a protilehlé okraje spojíme. Šátečky pomazeme vejcem rozšlehaným s trochou vody a v předehřáté troubě prudčeji upečeme.

Sýrová pomazánka s česnekem

Cca 150 g taveného sýra, cca 150 g plísňového sýra, 4-5 lžic smetany, 2 stroužky česneku, sůl.

Plísňový sýr nastroháme a smícháme se sýrem taveným a smetanou. Utřenou (vyšlehanou) směs osolíme a vmícháme do ní dobře utřený česnek.

SALÁTY

Silvestrovský salát

500 g bílé tlačanky, 3-4 sladkokyselé okurky, 1 větší cibule, 4 natvrdo uvařená vejce, sůl, pepř, 1 krabička majolky, 2 lžíce citronové šťávy nebo octa, 1 lžíce hořčice.

Tlačanku, okurky a natvrdo uvařené vejce nakrájíme na kostičky, cibuli na kolečka, směs vložíme do mísy, přidáme majolku smíchanou s citronovou šťávou nebo octem, hořčicí a kořením. Lehce vše promícháme s ostatními surovinami. Salát podáváme vychlazený s chlebem nebo pečivem.

Jemný kuřecí salát

½ grilovaného kuřete (může být i pečené), 200 g sterilované zeleninové směsi, 1 lžíce kečupu nebo rajčatového protlaku, 1 majolka, citronová šťáva, 1 lžička hořčice, sůl, pepř, cukr, 1 lžíce brandy.

Grilované (upečené) kuře vykostíme a nakrájíme na drobné kostičky, přidáme okapanou, nakrájenou zeleninovou směs. Kuřecí maso a zeleninu spojíme majolkou ochucenou citronovou šťávou, kečupem, brandy, hořčicí, solí, pepřem a cukrem. Salát lehce promícháme a necháme odležet. Podáváme ho s opečenými plátky veku.

RŮZNÉ

Ďábelská vejce

8 vajec uvařených natvrdo, sardelová pasta, 100 g másla, 3-4 lžíce smetany, pepř, sladkokyselá okurka, petrželka.

Vejce rozpůlíme a vyjmeme žloutky. Máslo utřeme se smetanou, smícháme s prolisovanými žloutky, ochutíme pepřem a přidáme nakrájenou petrželku. Touto směsí naplníme půlky vajec a ozdobíme je plátky okurky a sardelovou pastou.

Podáváme s krajíčky opečeného chleba.

NÁPOJE BEZ ALKOHOLU

Ovocná limonáda

Do vyšších, širších sklenic vložíme nakrájené kompotované ovoce: meruňky, broskve, třešně, višně, ananas, zalijeme malinovou nebo jinou výraznou šťávou, potom limonádu doplníme kouskem ledu. Dětem podáváme se lžičkou a stéblem.

Místo šťávou můžeme kompot zalít sodovkou.

Limonáda s jablečným moštem

4 dl jablečného moštu, 4 lžíce citronové šťávy, sodovka.