

# Zima

---

Zimní období už od začátku voní Vánoce. Horké čokolády, perníkové koření nejen do cukroví, ale třeba i ráno do kaše či kávy. Přidala jsem i recepty na tradiční i méně tradiční oblíbené cukroví a legendární vaječný likér, který můžete připravit i v nealko variantě pro řidiče a děti. Oblíbená je třeba tvarohová štola, která je měkounká ihned i bez odležení, a také efektní vánoční hvězda.

Zařadila jsem i recepty na skvělou věku na chlebičky, kterou využijete jistě nejen na Silvestra, a třeba i recepty na plněné preclé a sýrové tyčinky.

V zimním období nezapomeňte také na potraviny, které nás prohřejí a zasytí. Poctivé polévky, pečená zelenina a luštěniny budou teď v zimě v kurzu. Určitě také fermentované potraviny, kysané zelí a všechno, co doplní vitamíny a posílí imunitu.

Z podzimu máte také možná spoustu zavařenin, kompotů, pečených čajů, omáček a marmelád, tak na ně nezapomínejte, ať zúročíte svoji práci přes rok a zpřijemníte si tak i spoustu jídel.



## Horká čokoláda jako z kavárny

### Budete potřebovat:

#### Na směs:

- 160 g kvalitní hořké čokolády
- 200 ml smetany ke šlehání (31%)
- 250 ml mléka
- 1 lžičku čokoládového pudinku

#### Na ozdobu:

- 200 ml smetany ke šlehání

Do malého hrnce nebo rendlíku vlejte mléko, smetanu a dejte zahřívát na plotýnku. Jakmile uvidíte drobné bublinky, rendlík sundejte z plotny, vsypte do něj čokoládu (buď čokoládové pecky, nebo klasickou tabulkovou čokoládu, obsah kakaá nad 60 %, nepoužívejte čokoládu na vaření).

Nechte odstát cca 5 minut a rozmíchejte. V hrnku rozmíchejte lžící čokoládového pudinku v trošce mléka, poté vlejte do rendlíku s čokoládovou směsí. Vraťte na sporák, krátce přiveďte k varu, neustále míchejte. Jakmile se směs spojí a lehce zhoustne, sundejte ji z plotny a rozdělte do připravených skleniček či hrnečků. Ozdobte ušlehanou šlehačkou, můžete posypat skořicí a ihned podávejte.

**Tip:** Horkou čokoládu můžete různě obměňovat, přidat třeba skořici, trochu rumu nebo vanilku přímo do čokoládové směsi.





## Plněné preclé

### Budete potřebovat:

#### Na těsto:

- 450 g hladké mouky
- 250 ml vody
- 25 g čerstvého droždí
- 30 g sádla
- půl lžičky cukru
- 1 lžičku soli

#### Na náplň:

- 8 vajec
- 150 g slaniny
- 150 g sýra

Do hrnku s vlažnou vodou rozdrobte droždí, přidejte špetku cukru, lžičku mouky, promíchejte a nechte 10 minut odpočinout. Mezitím si připravte dva plechy s pečicím papírem.

Do mísy odvažte mouku, po okrajích osolte, doprostřed vlejte vzešlý kvásek, promíchejte, přidejte sádlo a vymíchejte v hladké těsto. To rovnou přemístěte na pomoučený váleček a rozdělte na 8 dílů. Z každého dílu vytvořte hada cca 40 cm a stočte ho do tvaru precelíku. Do každého vyklepňte vejce, posypejte sýrem, opečenou slaninou nakrájenou na kostičky a zapečte na 220 °C cca 10 minut.

**Tip:** Můžete použít i sušené droždí místo čerstvého. V tom případě přeskočte první krok se vzejitím kvásku, sušené droždí vsypte rovnou do mouky, přidejte všechny ostatní ingredience a dále postupujte dle původního návodu.





## Toastový chléb

Jen pět surovin vám stačí na tento super jednoduchý toastový chléb. Díky zakysané smetaně je úžasně vláčný, u nás mizí i jen tak samotný.

### *Budete potřebovat:*

- 550 g hladké mouky
- 200 g zakysané smetany
- 300 ml vlažné vody
- 1 pytlík sušeného droždí
- 1 lžičku cukru
- 2 lžičky soli
- 1 žloutek na potření

Do mísy odvažte mouku, přidejte sušené droždí, cukr, sůl, vodu a zakysanou smetanu. Smíchejte nejlépe v robotu. Vznikne lepivé a poměrně řídké těsto, ale nepřidávejte mouku, dobře to dopadne a toasták bude díky tomu krásně nadýchaný. Přikryjte vlhkou utěrkou nebo potravinářskou fólií a nechte 90 minut kynout (nezkracovat). Pak na pomoučeném vále roztáhněte těsto na placku a zatočte do ruličky. Vložte do máslem vymazané a pečicím papírem vystlané formy na chlebiček, přikryjte potravinářskou fólií a nechte ještě 40 minut odpočívat. Potřete shora rozšlehaným žloutkem s lžičkou vody a upečte v předem vyhřáté troubě na 190 °C horní a spodní ohřev cca 25 minut, propečenost ověřte špejlí. Pak vytáhněte z formy na mřížku, nechte úplně vychladnout a teprve krájejte. Můžete ho sníst jen tak, nebo z něj udělat skvělé sendviče či zapéct toasty.

**Tip:** Toastový chléb můžete i něčím ozvláštňit, například přidáním nakrájených oliv, sušených rajčat či bylinek přímo do těsta.





## Vánoční hvězda

Ideální třeba na sváteční snídani. Vyzkoušejte, je jednodušší, než to vypadá, a přitom je tak efektní. A počkejte, až ochutnáte tu náplň.

### Budete potřebovat:

#### Na těsto:

- 350 g hladké mouky
- 50 g másla
- 1 žloutek
- půl balení sušeného droždí
- 145 ml mléka
- 40 g cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- sůl

#### Na náplň:

- 50 g másla
- 80 g cukru
- 45 g čokolády 70%
- 18 g holandského kakaa

Do mísy odvažte mouku, přidejte droždí s cukrem, vanilkovým cukrem, sůl, vlažné mléko, žloutek a vše promíchejte. Přidejte rozpuštěné vychladlé máslo a vymíchejte v hladké nelepivé těsto. Přikryjte potravinářskou fólií nebo vlhkou utěrkou a nechejte kynout 90 minut.

Mezitím si připravte náplň. V rendlíku nebo vodní lázni rozpustíte máslo, vypnete sporák a přidejte cukr. Nechejte ho rozpustit, odstavte z plotny, přisypte čokoládu, opět nechejte rozpustit a vmíchejte kakao. Odstavte, nechejte vychladnout.

Těsto si rozdělte na 3 díly a každý vyválejte do kruhu o průměru cca 25 cm. První plát potřete čokoládovou směsí, přiklopte druhým plátem těsta, opět potřete a přiklopte posledním plátem, který již nepotřebujete. Doprostřed obtiskněte obvod malé sklenice. Nyní nožem nebo kartou nařežte po obvodu kruh na 16 dílů jako pizzu, jen střed neprořízněte úplně, jen k označené hranici obtisknuté sklenice. Následně vždy uchopte dva sousedící prameny, protočte je třikrát směrem od sebe a na konci spojte. Takto postupujte po obvodu celého kruhu. Vzniklou hvězdu potřete rozšlehaným vejcem a nechejte ještě 30 minut kynout.

Mezitím si vyhřejte troubu na 175 °C. Pečte cca 30 minut do zlatova. Poté ihned podávejte.

**Tip:** Vánoční hvězda je skvělá i s obměnami náplně, například s makovou, ořechovou či skořicovou.