Slané Vánoce



Bramborové vdolky

300 g hladké mouky, 300 g polohrubé mouky, 400 – 500 g uvařených a oloupaných brambor, 100 g tuku, 50 ml mléka, 1 kostka droždí, 1 lžička cukru, sezam na posypání

Na pomazání: 1 vejce, 1 lžíce oleje, 1 lžička grilovacího koření, 4 stroužky česneku, chilli

Z teplého mléka, cukru a droždí zaděláme kvásek a necháme vzejít na teplém místě. Mouku smícháme se solí, přidáme najemno nastrouhané uvařené brambory, povolený tuk a zpracujeme hustší kompaktní tělo. V případě potřeby můžeme přidat více tuku i mléka. Necháme 30 minut kynout. Z těsta vytváříme malé bochánky, které klademe na plech. Bochánky potřeme směsí z oleje, vejce, lisovaného česneku, chilli a grilovacího koření. Zasypeme sezamem. Pečeme v troubě při 200 °C dozlatova.

Slaný koláč

170 g hladké mouky, 100 g másla, 1 žloutek, špetka soli, 4 lžíce studené vody

Náplň: 100 g šunky, 100 g slaniny, 1 menší cibulka, 4 žampiony, 1 lžička másla, 200 ml smetany ke šlehání, 200 ml zakysané smetany, 3 vejce, 50 g 40% eidamu, 2 lžíce parmazánu, čerstvý mletý pepř, sůl, špetka muškátového oříšku

Mouku smícháme se solí, přidáme žloutek a lehce povolené máslo, studenou vodu. Vypracujeme pevné těsto.

Těsto vyválíme na placku a vyložíme jím kulatou koláčovou formu vyloženou pečicím papírem. Přebytečné okraje seřízneme. Dno propícháme vidličkou a těsto necháme 15 minut odpočinout v lednici. Troubu rozehřejeme na 200 °C. Mezitím na másle zpěníme najemno nakrájenou cibulku. Přidáme pokrájenou šunku se slaninou a necháme trochu vypéct. Přidáme žampiony a vydusíme z nich vodu. Sýr nastrouháme nahrubo. Smetany smícháme s rozšlehaným vejcem, lehce osolíme, opepříme a přidáme špetku muškátového oříšku. Odpočinuté těsto zakryjeme pečicím papírem a zasypeme fazolemi. Předpečeme 10 minut. Poté fazole i papír sundáme a na těsto rovnoměrně položíme směs uzeniny a žampionů. Zalijeme smetanovou směsí a zasypeme sýrem. Koláč pečeme při 190 °C asi 30 minut podle velikosti formy. Povrch musí být zlatavý a pevný, ale ne vysušený.

Pizza šneci

1 balení listového těsta, 2 stroužky česneku, 1 rajčatový protlak, 1 lžička olivového oleje, sůl, mozzarella, 200 g šunky, 1 rozšlehané vejce, oregano

Troubu předehřejeme na 200 °C. Rajčatový protlak smícháme s lisovaným česnekem a olivovým olejem, přidáme špetku soli. Hotovou směsí pomažeme celý plát listového těsta. Poklademe plátky šunky, zasypeme natrhanou mozzarellou. Těsto opatrně srolujeme a vzniklou roládu nakrájíme na plátky široké asi 1 cm. Můžeme je pojistit párátkem nebo špejlí, aby se neotevíraly. Šneky klademe na plech vyložený pečicím papírem. Pomažeme rozšlehaným vejcem a zasypeme oreganem. Pečeme asi 15 minut dozlatova.

Sýrové sušenky

250 g chedarru nebo goudy, 250 g másla, 250 g hladké mouky, 2 vejce, grilovací a provensálské koření

Sýr nastrouháme najemno, smícháme s povoleným máslem pokrájeným na kousky a spolu s moukou a žloutky vypracujeme hladké, pevné těsto. Necháme přes noc odpočinout v lednici. Z odleželého těsta na lehce pomoučeném vále vyválíme tenký plát, ze kterého vykrajujeme jednotlivé sušenky. Klademe na plech vyložený pečicím papírem, pomažeme bílky a zasypeme oblíbeným kořením. Kromě grilovacího a provensálského se hodí i hrubozrnná sůl a kmín. V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme asi 5 minut (podle velikosti sušenek) dozlatova.

Zelný štrúdl

1 plát listového těsta, 100 g anglické slaniny, 400 g kysaného zelí, 1 cibule, olej, kmín, sůl, pepř, vejce na pomazání

Zelí propláchneme a necháme dobře okapat. Pokrájíme a krátce podusíme na cibulce, kterou jsme zpěnili na oleji. Dochutíme solí a pepřem. Listové těsto poklademe plátky slaniny, přidáme vychladlé zelí a těsto zavineme. Hotový závin potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme drceným kmínem. Pečeme dozlatova v troubě vyhřáté na 180 °C.

Pivní tyčinky

400 g hladké mouky (nejlépe pšeničná v kombinaci se špaldovou), 80 ml mléka, 150 ml světlého piva, ½ lžičky soli, špetka krystalového cukru, 20 g droždí, 3 lžíce másla, koření na posypání

Z trochy vlažného mléka, cukru a droždí uděláme kvásek a necháme ho vzejít na teplém místě. Mouku smícháme se solí, máslem, zbylým mlékem a pivem, na konec přidáme kvásek a vypracujeme pevné těsto. Necháme hodinu kynout. Těsto rozválíme na pomoučeném vále na placku vysokou asi půl centimetru. Vykrajujeme plátky, které mírně zatočíme a klademe na plech vyložený pečicím papírem. Necháme ještě 10 minut kynout, pak potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme oblíbeným kořením (sůl, kmín, paprika, grilovací…) a dozlatova upečeme v troubě vyhřáté na 200 °C.

TIP: Těsto můžeme zasypat strouhaným sýrem nebo do něj zaplést plátky slaniny.

Zelňáky

500 g kysaného zelí, 400 g hladké mouky, 2 hrsti pomletých škvarků, 1 lžíce sádla, sůl, pepř, drcený kmín, majoránka

Zelí propláchneme a necháme okapat, vyždímáme přebytečnou tekutinu. Pokrájíme na hrubo. Ve větší míse smícháme všechny ingredience, ochutíme solí, pepřem, drceným kmínem a majoránkou. Lžící vytváříme malé placky. Můžeme dle chuti zasypat sladkou paprikou nebo kmínem. Pečeme v troubě vyhřáté na 180 °C dozlatova.

Sýrové profiterolky

Těsto na profiterolky: 1 hrnek hladké mouky, 1 hrnek mléka, 3 lžíce másla, špetka soli, špetka muškátového oříšku, 3 vejce, 80 g chedaru, 1 lžička francouzské hořčice

Na náplň smícháme 150 g krémového sýra, 2 lžíce změklého másla, 1 stroužek česneku, 1 lžíce nasekané pažitky a petrželky, sůl

Ve větším hrnci s nepřilnavým povrchem dáme vařit mléko s máslem a solí. Jakmile začne vřít, odstavíme z tepla a vmícháme mouku. Vrátíme zpět na teplo a prudce a krátce mouku zapracujeme, aby vzniklo pevné a nelepivé těsto, které se odlepuje od stěn hrnce. Těsto necháme vychladnout, poté do něj postupně zašleháme vejce, hořčici a nastrouhaný sýr. Z hotové směsi cukrářským sáčkem nastříkáme na plech vyložený pečicím papírem malé větrníčky. Můžeme také vytvářet úhledné hrudky pomocí lžíce namočené ve vodě. Větrníky pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C dozlatova. Během pečení troubu neotevíráme. Po upečení necháme větrníky vychladnout, rozkrojíme napůl, plníme náplní a ihned podáváme.