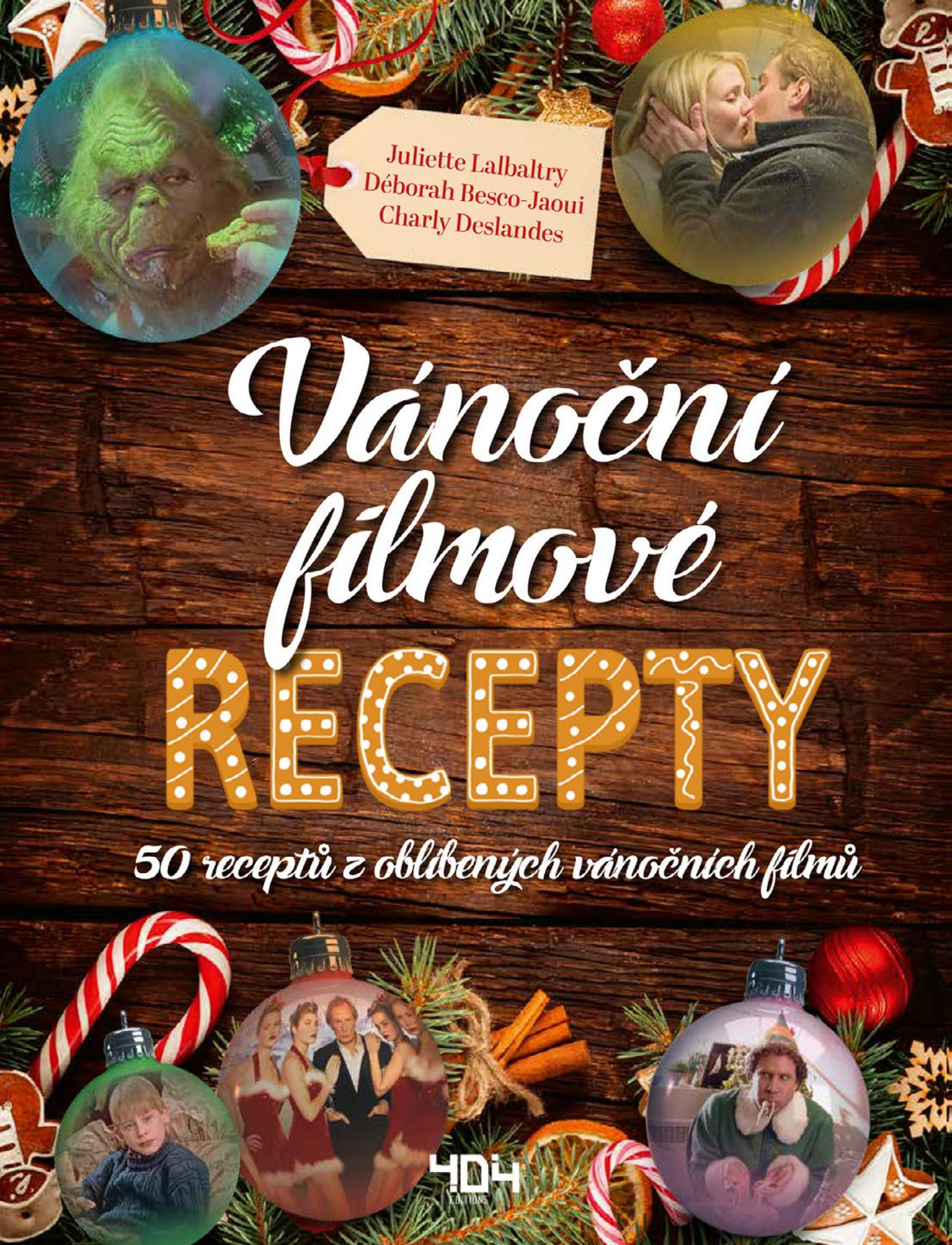




Juliette Lalbaltry
Déborah Besco-Jaoui
Charly Deslandes

Vánoční filmové RECEPTY

50 receptů z oblíbených vánočních filmů

404
KINOTIME

Vánoční filmové recepty

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Juliette Lalbaltry
Déborah Besco-Jaoui
Charly Deslandes

Vánoční filmové recepty – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2023

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Published in the French language originally under the title:

Le livre de recettes des films de Noël

© 2022, 404 éditions, an imprint of Édi8, Paris, France.

Translation © Kateřina Marko, 2023

ISBN v tlačenej verzii 978-80-264-4962-1

ISBN e-knihy 978-80-264-5074-0 (1. zverejnenie, 2023) (ePDF)

Juliette Lalbaltry
Déborah Besco-Jaoui
Charly Deslandes

Vánoční filmové RECEPTY

50 receptů z oblíbených vánočních filmů

Úvod

Období svátků je často spojované s dobrým jídlem, které provoní celý dům, zatímco vy se pod dekou díváte na vánoční filmy... A co když propojíte tyto dva pocity na svém talíři v teple domova?

Vychutnejte si karamelové moccacine jako Miles a Iris ve filmu Prázdniny, nadlábněte se Kevinova Mac and cheese z filmu Sám doma, na smažené kuře od Gremlinů se vám už teď musí sbíhat sliny (ale nejezte ho po půlnoci!), nechte se zlákat originálním receptem pana Preskoviče na doubiccu ze Sofie, ponořte se do čokoládové řeky z filmu Karlík a továrna na čokoládu...

Zkrátka, jak jste už nejspíš pochopili, v této kuchařce na vás čeká 50 receptů, které ve vás na dlouho zanechají skvělý zážitek, stejně jako když se díváte na film, ze kterého pochází. Tak šup pod deku a příbor s sebou!

Obsah

ROMANTICKÉ VÁNOCE

Pastrami sendvič	10
Slaná žemlovka podle Mortonových	12
Vánoční fettuccine	16
Hot dog z Rudy's Diner	18
Burger z Rudy's Diner	20
Modrá polévka od Bridget	22
Grilovaný losos s omáčkou z piniových oříšků	24
Krůtí kari Pamelý Jonesové	28
Rychlomeleta Marka Darcyho	30
Kokosový dort	32
Banánovo-karamelový dort od Juliet	34
Čokoládová bábovka od Stacy	38
Mandlové sušenky od Stacy	40
Diamantové cookies rodiny Mortonových	42
Perníčky od Stacy	44
Sušenky ve tvaru vánočního stromčku	48
Čokoládové sušenky pro pana premiéra	50
Palačinky od Stacy	54
Čokoládové makronky na Chanuku	56
Stacyiny sněhové pusinky	60
Karamelové moccacino	62
Matcha latté Amandy Woodsové	63

KOMICKÉ VÁNOCE

Mac and cheese podle Kevina	66
Savojské fondue	70
Salámová pizza	72



Fougne 74

Kaštanová roláda kloug 76

Dubiccu ze Sofie 80

Palačinky s cukrem 82

Kevinův zmrzlinový pohár 86

Sendvič s marmeládou a arašídovým máslem 88

Šalotkový likér s česnekem 89

FANTASY VÁNOCE

Zelňačka Karlíkovy mamky 92

Sallyina zelená polévka 94

Jehněčí špíz se zeleninou 96

Smažené kuře od Billieho 100

Vánoční krůta 102

Svačinka pro Santu 106

Ovocný salát Ambrosia 108

Jablečný koláč se skořicí 110

Mini tabulky čokolády s příchutí brownie 114

Chlebiček s kandovaným ovocem 116

Borůvkový koláč podle Fialky Garderóbové 120

Vánoční sušenky Marina 122

Čokoládová řeka 126

Špagety s javorovým sirupem 128

Vafle 132

Gizmová mňamka – sladké rýžové cereálie 134

Judyina horká čokoláda 136

Slepičí mléko od Dennyho 137

Recepty dle surovin 138

Recepty dle filmů 142

Seznam filmů 143





Romantické Vánoce

Pastrami sendvič

KDYŽ HARRY POTKAL SALLY (1989)

Dva velké krajíce měkouchkého chleba, hořčice, dobře uleželé kyselé okurky, lehce osolené a rozpadající se hovězí maso... Věřte, že nebudete jen předstírat, že vám tento skvělý sendvič chutná.



PRO 2 OSOBY

ČAS NA PŘÍPRAVU
5 minut

DOBA VAŘENÍ
1 minuta

Suroviny

- 4 krajíce žitného chleba • 4 polévkové lžíce hořčice
- 400 g pastrami • 4 kyselé okurky



1.

Krajíce chleba nechte zlehka opéct, pak je bohatě natřete hořčicí.

2.

Pastrami rozdělte na oba krajíce. Okurky nakrájejte na plátky a položte je na pastrami.

3.

Přiklopte sendviče druhým krajícem chleba a můžete ihned podávat.



Slaná žemlovka podle Mortonových

ZÁKLAD RODINY (2005)

Příprava tohoto pokrmu je velice jednoduchá... Ovšem při servírování musíte být šikovní, pokud nechcete skončit jako Meredith – celí od masa a omáčky. Zhluboka se nadechneme a držíme rovnováhu.



PRO 6 OSOB

ČAS NA PŘÍPRAVU
30 minut

DOBA PEČENÍ
30 minut

ČAS NA ODLEŽENÍ
30 minut

Suroviny

- 4 rajčata • 2 mozzarely • 1 cibule
- 150 g žampionů • kousek másla
- 8 plátků toastového chleba bez kůrky • 5 vajec
- 700 ml mléka • 1 kávová lžička oregana • ½ kávové lžičky sušeného česneku • 40 g strouhaného parmezánu





1.

Rajčata a mozzarellu nakrájejte na kolečka.
Cibuli a žampiony na tenké plátky.

2.

Zapékací mísu vymažte máslem a rozprostřete do ní krajice chleba. Na něj položte kolečka rajčat a polovinu mozzarely, pak cibuli a žampiony. Zaskládejte další vrstvou mozzarely a zakryjte zbylými krajici.

3.

V misce rozšlehejte vejce s mlékem, oreganem, sušeným česnekem, solí a pepřem. Tuto směs nalijte do zapékací mísy a dejte na hodinu odpočinout do ledničky.

4.

Přehřejte troubu na 180 °C. Posypte strouhaným parmezánem a vložte do trouby na 30 minut.



Slaná žemlovka podle Mortonových

