

RECEPT NA OSLAVU

Důvod k pečení se vždycky najde



Michaela Rau

C PRESS

Recept na oslavu

Vyšlo také v tištěné verzi

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



Michaela Rau

Recept na oslavu – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2024

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

ALBATROS  **MEDIA**

Text © Michaela Rau, 2024
Photos © Michaela Rau, 2024

ISBN tištěné verze 978-80-264-5170-9
ISBN e-knihy 978-80-264-5174-7 (1. zveřejnění, 2024) (ePDF)

RECEPT NA OSLAVU

Důvod k pečení se vždycky najde

RECEPT NA OSLAVU

Důvod k pečení se vždycky najde

Michaela Rau

Úvod	6		
Recepty pro děti	9		
Pinsa	10	Kremrole	80
Esíčka	12	Babiččin jogurtový štrúdl	82
Čokoládové muffiny	14	Citronový chlebiček	84
Slané stromečky	16	Vestfálský koláč	86
Mrkvánky	18	Věnečky	88
Vafle	20	Plundrové koláčky	92
Trdelníčky	22	Mřížkový koláč s tvarohem	94
Restíky	24	Mrkvové řezy	96
Kuřecí řízečky	26	Sladké polevy a krémy	98
Sýrové plátky	28	Rychlé pohoštění	103
Palačinkové špízky	30	Slané lívance	104
Kuřecí kroužky	32	Brokolicové tyčinky	106
Jablečné kytičky	34	Slané košíčky	108
Donuty	36	Crumble (čti krambl)	110
Lotuskové skleničky	38	Galetka	112
Pečené burgery	40	Mini Pavlova	114
Sladké dezerty – teorie těsta	43	Šlehačková bábovka	116
Plundrové těsto	44	Košíčky s krémem	118
Základní plundrové těsto	47	Bezva koláčky	120
Listové těsto	48	Tortilly	122
Rychlé „listové“ těsto	50	Rychlé koláčky	124
Tažené těsto	51	Štafetky	126
Odpalované těsto	53	Sýrová roláda	130
Vady, chyby, nástrahy	56	Laskonky	132
Základní odpalované těsto	56	Bruschetta	134
Křehké těsto	58	Tatarák	136
Sladké dezerty – recepty	63	Škvarkovky	138
Čokoládový dort	64	Slané pohoštění	141
Dort z Paříže	66	Pikantní ořechy	142
Sladké mámení	68	Cuketový koláč	144
Tiramisu	70	Špenátová roláda	146
Piškotový dort	72	Utopenci	148
Mandlový koláč	74	Plněný hermelín	150
Šiml koláč s višněmi	76	Vaječná tlačěnka	152
Piškotová roláda	78	Sedlácké fondue	154
		Chlebový ježek	156
		Slaný koláč	158
		Pesto věnec	160
		Cikánská kapsa	162
		Nakládaný bůček	164
		Pikantní topinky	166
		Tyčinky z tvarohového těsta	168

Slané profiterolky	170	Pomazánka z červené čočky	218
Vegetky s nivou	172	Obazda	218
Maso	175	Domácí lučina	218
Rošťáci (6 porcí)	176	Sýrová s česnekem	219
Masové jednohubky	176	Česneková pomazánka	219
Špenátové kousky	176	Hermelínová pomazánka	219
Česnekové řízečky	177	Pomazánka z červené řepy	219
Domácí kebab	177	Sýrová pěna	219
Norbíkova žebírka	177	Pesto z medvědího česneku	220
Kuřecí špízy	177	Rajčatové pesto	220
Marinády (na 1 kg masa)	178	Domácí tatarka, majonéza	220
Skořicová	178	Tatarská omáčka	220
Medovo-hořčičná	178	Dip z pečených paprik s fetou	220
Pikantní	178	Majonéza bez vajec	221
Rajčatová s medem	178	Sýrový dip	221
Smetanová	178	Hummus s červenou řepou	221
Pečivo	181	Dip ze zakysané smetany (jogurtu)	221
Vykrajovačky	182	Arašídová omáčka	222
Mlynářský chléb	184	BBQ omáčka	222
Rikotky	186	Saláty	225
Ciabatta	188	Tzatziki	226
Čočkový chléb	190	Farmářský	226
Bramborek	192	Salát s kuřecím masem	226
Focaccia	194	Marcelý salát	227
Party pečivo	196	Celerový s rukolou	227
Sýrové bulky	198	Celerový s jablky	227
Semínkové bagetky	200	Ledový s medovo-hořčičnou zálivkou	227
Banketky	202	Zelný s pórkem	228
Líné bagetky	204	Coleslaw	228
Bouličky s pestem	206	Řepa s rukolou	228
Pagáče	208	Čínské zelí se smetanou	228
Veka	210	Bramborový (na chlebičky)	229
Chleba	212	Melounový	229
Pečivo – pomazánky & dipy	215	Melounový se sušenou šunkou	229
Šunková pěna	217	Těstovinový	229
Klobásová pomazánka	217	Nápoje a drinky	233
Pomazánka z medvědího česneku	217	Káva	234
Avokádová pomazánka	217	Horké alko drinky	234
Guacamole	217	Dobře vychlazené drinky	236
Pomazánka z uzeného lososa	218	Teplé nealko (pro děti)	238
		Poděkování	239

ÚVOD

Myslím, že všichni rádi slavíme. Ať už se jedná o naše, nebo cizí narozeniny, svátky, narození dítěte nebo třeba povýšení v práci. Všichni vděčně sáhneme po příležitosti setkat se s rodinou i přáteli a užít si společné chvíle.

Pro mnoho z nás ale oslava nezačíná příchodem hostů. Na začátku je plánování společného termínu, vytváření seznamu dárků, plánování a příprava pohoštění, zahrnující slané chuťovky a rafinované dezerty, abychom návštěvu nejen dobře nasýtli, ale také tak trochu oslnili. Snažíme se stihnout vše nakoupit, do toho být inovativní a neotřelí. Váháme, do čeho se pustit dřív, zda zůstat u klasiky, nebo vyzkoušet něco nového.

Leckdy si toho na sebe nachystáme tolik, že pak jenom s jazykem na vestě zíráme, co jsme si to na sebe vlastně vymysleli. A protože život do takových situací s oblibou vnáší překvapení, ne vždy pak stíháme vše podle původních plánů nebo se nám jako naschvál nedaří ani u zdánlivě snadných receptů.

Oslavy jsou radost i starost, zkrátka jedna velká výzva. Abych si celé to „malé šílenství“ usnadnila, kupuji průběžně v akci suroviny, které máme v rodině rádi a dají se na delší dobu uskladnit. Mám tak vždy po ruce sušená rajčata, nakládané kukuřičky, olivy, trvanlivější či „mazací“ sýry, sušenou šunku nebo malé slané preclíky. Ve spíži čekají na svou chvíli konzervy s kukuřicí a fazolemi na salát či nakládaná zelenina. Snažím se mít po ruce i dostatek hořké čokolády na vaření a pečení. Díky tomu, že bydlíme v rodinném domě s prostorem pro velký mrazák, dělám do zásoby průběžně i domácí pečivo. Před oslavou ho můžu napéct (rozpéct) s dostatečným předstihem a odpadne mi tak velká část starostí. Housky, bagety nebo rohlíky jsou díky troubě během pár minut rozpečené a krásně křupavé. A není-li vůbec čas, pečivo jednoduše dokoupíme.

Plánování a domácí zásoby skutečně ušetří ruce i nervy, často pak postačí přikoupit pouze čerstvé uzeniny a zeleninu či ovoce. Pomazánku nebo zajímavě obložený talíř s chuťovkami vykouzlíte během chvilky a vy budete s minimální námahou právem vychvalovanou hospodyňkou.

Abych vám s rozložením oslav trochu pomohla, rozdělila jsem knihu na několik částí. V první se budeme věnovat dětem. Sáhla jsem do našich oblíbených receptů na dobroty pro menší i větší ratolesti. Ale nebojte, v této sladko-slané kapitole si určité přijdete na své i vy velcí.

Po dětských chuťovkách přijdou na řadu sladké dezerty. Dozvíte se důležité praktické informace o přípravách sladkých druhů těst i kompletní návody jak na ně. Objevíte sladkou stálci v podobě babiččina jablečného štrúdlu, ale čeká na vás i výzva jako věnečky nebo kremrole. Sepsala jsem pro vás i tipy na krémy a polevy.

Zákusky pak vystřídají tipy na rychlovky, které jsou relativně jednoduché, ale chutné a efektní. Časově nenáročné chuťovky, které si můžete z velké části pohodlně připravit předem a vytrhnou vám trn z paty ve chvíli, kdy třeba nechtěně pokazíte dříve plánované občerstvení.

Slané chuťovky vás naučí naše vyhlášené utopence, marinovaný bůček nebo pikantní slané ořechy, které ze stolu zmizí doslova mrknutím oka.

Chybět nebudou ani tipy na marinády, chuťovky z masa nebo domácí pomazánky a dipy.

Další kapitola nabídne celou řadu receptů na nejrůznější pečivo. Naučíte se péct domácí chléb, ale také větší či drobnější slané pečivo, které na chleba v nouzi snadno přetvoříte. Všechny recepty jsou kynuté pomocí omládku a zvládne je bez problémů i začátečník.

Saláty bývají méně častým, ale o to více vítaným zpestřením slavnostního stolu, dávám vám proto k dispozici nabídku těch, které vás a vaše hosty jistě osloví.

Pomyslnou tečku za knihou udělá „nápojový lístek“ v podobě alko i nealko drinků, protože dobré a zajímavé pití k oslavám prostě patří.

Z celého srdce doufám, že se vám díky této knize bude vašimi oslavami proplouvat mnohem snadněji.

Ať se vám se mnou dobře slaví!

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Míša' with a stylized flourish at the end.



RECEPTY

pro děti

Pinsa

Focaccia, pizza a pinsa, to jsou krásky z velké italské chlebové rodiny. Zatímco „fokáča“ a pizza už v Česku téměř zdomácněly, pinsa je zatím pro mnoho lidí velká neznámá. A to i přesto, že její původ sahá až do starého Říma. Jedná se o typ oválného plochého chleba, který se zdobí před, nebo až po upečení. Základ těsta kdysi tvořil ječmen, špalda a proso. Poměry i druhy obilnin se v průběhu času měnily, až se v moderní době ustálily ve směsi pšeničné, rýžové a sójové mouky. Od ostatních kynutých plochých chlebů ji odlišuje její zvláštní chuť.

Tip:

Místo omládku můžete udělat poliš – použijete gramáž jako u omládku, ale dáte jen 1,5 g čerstvého droždí. V pokojové teplotě kyně poliš do zdvojnásobení objemu, tedy 2–4 hodiny, ale můžete ho nechat vyběhnout i v lednici přes noc. Stačí ho vyndat zhruba hodinu před zaděláváním. Do finálního těsta pak nezapomeňte k poliši přidat ještě 5 g čerstvého droždí (celkem tedy 6,5 g čerstvého droždí). Těsto kyně do dvojnásobku, je jedno zda v lednici, nebo v pokojové teplotě. Lednice i poliš dodá pinse ještě mnohem lepší chuť.

Ne všude se dá sehnat rýžová nebo sójová mouka. Máte-li elektrický mlýnek, pomelte v něm 75 g rýže a 25 g sójového „masa“ nebo granulátu. Při alergii na sóju ji můžete zcela nahradit rýží nebo doplnit například cizrnovou či jinou bezlepkovou moukou.

Máte-li mouku určenou přímo na pizzu, bude to místo klasické hladké mouky skvělá volba.

Pinsu můžete ozdobit buď před pečením rajčatovým sagem, masem, salámem, šunkou či sýrem, nebo si upéct „nahou“ placku a dozdobit ji až potom. Výborným základem je rajčatové nebo bazalkové pesto, sušená šunka, sušená rajčata, olivy, na kousky natrhaná mozzarella, hoblinky parmazánu a čerstvá rukola. Zkrátka fantazii, chuť a zásobám v lednici se meze nekladou.

Ingredience

omládek

- 100 g hladké mouky
- 100 g vody
- 10 g čerstvého droždí

těsto

- omládek (viz výše)

- 300 g hladké mouky
- 75 g hladké rýžové mouky
- 25 g sójové mouky
- 200 g vody
- 25 g oleje
- 8 g soli
- hrubá mouka na posypání
- olivový olej na potřeni

Postup

Smíchejte suroviny na omládek, nechte vzejít a pěkně narůst, trvá to zhruba 20–40 minut. Do mísy dovažte všechny ostatní suroviny, smíchejte na hrubé těsto a nechte 10 minut odpočívat. Poté těsto vymíchejte co nejvíce dohladka. Těsto bude lepivé a tekutější. V pokojové teplotě nechte asi 1,5 hodiny kynout, nebo těsto uklidte do lednice. Vykynout musí vždy do dvojnásobku.

Po vykynutí těsto v míse shodte, propracujte a nechte pár minut stát. Následně vyklopte na hrubou moukou posypaný vál, rozdělte na 2–6 dílů, pomocí stěrky upravte do tvaru bochánku a nechte 10 minut odpočívat. Na plech dejte pečicí papír, ten zlehka poprašte hrubou moukou, položte na něj bochánky a zlehka je roztáhejte do tvaru tlustšího oválu. Pozor, pinsa nemá být tenká.

Povrch poprašte hrubou moukou, zakryjte utěrkou, vložte do igelitové tašky a nechte dokynout. V pokojové teplotě asi 40 minut, v lednici zhruba 2–3 hodiny.

Dvacet minut před koncem kynutí dejte nahřát troubu na 230 °C. Před pečením pocákejte olivovým olejem a po povrchu udělejte prsty pár důlků, jako se dělají na focaccie. Můžete ozdobit jako pizzu nebo jenom posypat hrubou solí a čerstvými bylinkami, případně nechat těsto úplně nahé (dozdobíte po upečení). Pečte ve vyhřáté troubě 15–20 minut dozlatova. Po upečení nechte částečně vychladnout na mřížce a můžete podávat.



Esíčka

Jako malá jsem vždy z krabice vyjedla jenom čokoládová esíčka, ségra zase ta světlá. Zůstalo mi to dodnes. A stejně si to, k mému velkému překvapení, rozdělily i naše děti.

Ingredience

- 130 g změkklého másla
- 90 g moučkového cukru
- 250 g hladké mouky
- 30 g kukuřičného škrobu
- 20 g sádla
- 5 g skořice
- 3 g kypřicího prášku do pečiva
- 1 lžíce mléka (+ 1 navíc do kakaové části)
- 2 g soli
- 10 g holandského kakaa (pro tmavá esíčka)

Postup

Vyšlehejte máslo s cukrem a poté vmíchejte všechny ostatní suroviny – kromě kakaa. Pokud by se těsto drobilo, přidejte ještě trochu mléka. Těsto rozdělte na dva díly po 265 g, do jednoho vmíchejte kakao spolu se lžící mléka a dejte zhruba na hodinu odležet do chladu.

Z odpočinutého těsta vyválejte plát o síle 0,5 cm a vykrájejte libovolné tvary.

Nechce-li se vám těsto rozvalovat, jednoduše ho rozkouskujte, nakuličkujte a vyrobte si pomocí raznice na sušenky nebo třeba paličky na maso kulaté sušenky podle chuti a fantazie.

Esíčka pečte v troubě vyhřáté na 180–200 °C po dobu asi 13 minut, řiďte se zkušeností s vaší troubou. Sušenky nechte vychladnout a poté můžete podávat. Uchovávejte ve vzduchotěsné nádobě.

Tip:

Sádlo je pro chuť sušenek nutné. Zkoušela jsem ho nahradit jiným tukem, ale se sádlem mi vyšla největší shoda k těm kupovaným.

Formičku ve tvaru S jsem koupila kdysi na internetu, stačí do vyhledávače zadat „formička esíčko“.

V lehce vlahých sušenkách je stále ještě cítit lehká pachutí škrobu, ale po vychladnutí se zcela ztratí.



Čokoládové muffiny

Samotnou čokoládu moc nemusím, ale pokud jde o čokoládové těsto, tak to je jiná. Jako dítě jsem velmi ráda vylízávala tmavé syrové zbytky těsta z mísy a vždycky jsem doufala, že mi ho tam maminka nechá co nejvíc.

Ingredience

těsto

- 75–100 g rozpuštěného másla
- 50 g kvalitní čokolády
- 150–200 g krystalového cukru
- 230 g hladké mouky
- 1/2–1 balení kypřicího prášku do pečiva

- 3 g soli
- 30 g holandského kakaa
- 1–2 vejce
- 200 g mléka

krém

- 400 g smetany na šlehání
- 125 g hořké čokolády

Postup

Nejprve si rozpusťte máslo a v něm pak čokoládu nalámanou na kousky. Zvláště v míse důkladně smíchejte všechny suché suroviny – cukr, mouku, prášek do pečiva, sůl a kakao. Troubu si předehřejte na 180 °C.

Do suché směsi přidejte vejce, čokoládové máslo, mléko a vymíchejte hladké těsto, které rozdělte do papírových košíčků. Pečte na 180 °C 25 minut, dle typu trouby a velikosti košíčků. Zda jsou muffiny správně upečené, vyzkoušejte zapáchnutím špejle.

Po upečení nechte v plechu pár minut postát a poté muffiny vyndejte a nechte vychladnout. Máte-li silikonové formičky, nechte vystydnout v nich.

Krém

Čokoládu nasekejte na menší kousky, smetanu přiveďte k varu, nasype do ní čokoládu a odstavte z plotny. Nechte 5 minut stát a dobře rozmíchejte metličkou. Základ nechte volně vychladnout a poté uložte do lednice.

Po 12–24 hodinách vyjměte předvařenou smetanu a ihned na maximální otáčky vyšlehejte tuhý krém.

Tip:

Máte-li rádi hodně šlehačky, můžete muffiny částečně vydlabat a dát tak víc krému. Do těsta dejte vyšší gramáž cukru a méně prášku do pečiva. Mírně hutnější muffiny se mnohem lépe plní.

Místo pařížské šlehačky můžete vyzkoušet mascarpone vyšlehané se šlehačkou nebo s tvarohem a cukrem.



Slané stromečky

Listové „šneky“ jsou stálíci při pohoštění snad všude. Zkuste je dětem podat trochu netradičtěji a místo kečupu jim nabídněte pikantní chuť červeného pesta.

Ingredience

- 275 g listového těsta (1 koupový plát)
- 100 g šunky
- 90 g červeného pesta
- 100 g sýra

Postup

Plát rozbalte, potřete pestem a polovinu pokladte šunkou a sýrem. Přes náplň přehněte druhou polovinu těsta a lehce přitiskněte.

Ostrým nožem nakrájejte na proužky, ze kterých vytvarujete stromečky. Položte na pečicí papír nebo propíchněte párátkem či špejlí.

Pečte v troubě vyhřáté na 200 °C 15–20 minut, dle výkonu trouby, dozlatova.

Tip:

Z pásků můžete tvořit různé tvary. Stromečky, šneky nebo „esíčka“, záleží jenom na vás. Díky napíchnutí na špejli můžete umístit stromečky ve vyšší sklenici, kde budou dobře vidět už z dálky a děti si pro „slané lízátko“ snadno dosáhnou.



Mrkvánky

Chcete dětem na oslavu upéct něco zdravějšího, po čem se zároveň budou olizovat až za ušima? Pak vsaďte na mrkev schovanou v těstě, kterou skvěle doplňuje povidlová náplň.

Ingredience

- 165 g hladké mouky
- 100 g jemně strouhané mrkve
- 100 g másla
- 50–75 g zakysané smetany
- 2 g soli
- povidla k naplnění
- moučkový cukr na posypání nebo obalení

Postup

Ze všech surovin, kromě povidel, vypracujte vláčné a hladké těsto. Smetanu dávkujte postupně, dle hustoty. Hotové těsto dejte na půl hodiny do lednice.

Odpočínuté těsto rozválejte na 0,5 cm silný plát a vykrajujte kolečka nebo čtverečky. Naplňte přiměřeným množstvím povidel, přehněte a okraje k sobě přimáčkněte.

Pečte v troubě vyhřáté na 180 °C po dobu 20 minut dorůžova. Po upečení pocukrujte nebo obalte v moučkovém cukru.

Tip:

Část mouky můžete nahradit za jemně mletou celozrnnou, ale nedávejte víc než polovinu.

Máte-li řidší domácí povidla, zahustěte je trochou strouhanky nebo rozemletých piškotů.



Vafle

My rodiče občas míváme tendenci vymýšlet dětem na oslavy vše možné i nemožné, abychom je ohromili. Přitom ony mají rády věci jednoduché. Mně se například osvědčilo nechat děti z části udělat si dezert podle nich. Vafle jsou k tomu jako stvořené. Základ mají všichni stejný. K tomu jim na stůl vyskládejte několik druhů ovoce, nugetu, šlehačku, kousky čokolády nebo malé lentilky. Uvidíte, že úspěch bude zaručen.

Ingredience

- 10 g čerstvého droždí nebo 4 g sušeného
- 2–3 lžíce cukru (u slané varianty 1/2 lžičky)
- 300 g hladké mouky
- 340 g mléka
- 60 g rozpuštěného másla
- 1 vejce
- větší špetka soli (u slané varianty 5 g soli)

Postup

Droždí rozdrobte do mísy, smíchejte s cukrem, nechte chvíli stát, dokud se droždí nerozpustí na kaši. Pak přidejte další suroviny, vymíchejte v hladké těsto a dejte alespoň na 40 minut kynout.

Vaflovač před prvním pečením lehce vymastěte, pečte dozlatova podle typu stroje.

Tip:

Přidáním 50 g nastrouhaného syra získáte výborné slané vafle, které dětem můžete podávat například „à la langoš“. V tomto případě ale dejte méně soli do těsta, postačí 3 g.

Nespotřebované těsto uložte do chladu a můžete ho použít později, jen někdy je potřeba odležené těsto lehce naředit mlékem.

Základem pro vafle vám může být i přebytečný kvas, ale vždy ho raději trochu podpořte droždím. Stačit bude 5–10 g čerstvého. Vafle budou vzdušnější.



Trdelníčky

Trdlo je u nás známé spíš jako nadávka, ale není trdlo jako trdlo. O tom vás přesvědčí recept na tyhle mini trdelníčky.

Ingredience

těsto

- 250 g hladké mouky
- 200 g studeného másla
- 250 g tučného vaníčkového tvarohu
- špetka soli
- „formičky“ (kovové trubičky) na kremrole nebo trubičky

na posypání

- 1 lžíce sezamu
- 1 lžíce lněných semínek
- 1 lžíce mandlových hranolek
- 1/2 lžičky skořice
- 3–4 lžíce krystalového cukru
- rozšlehané vejce na potření

Postup

Z uvedených surovin vypracujte těsto, které nechejte ideálně do druhého dne odpočinout v lednici.

Připravte si posyp. Semínka pár minut opražte na suché pánvi a nechte vychladnout. Poté je krátce promixujte s mandlemi, skořicí a cukrem.

Vychlazené těsto rozválejte na asi 0,5 cm silný plát, nakrájejte na 2 cm široké pásky a každý z nich naviňte na trubičku, potřete rozšlehaným vejcem a obalte ve směsi.

Troubu předehřejte na 180 °C a trdelníčky pečte 15–17 minut dle velikosti a trouby. Po upečení nechte chvíli vychladnout a sejměte trdelníčky z trubiček. Nechte zcela vychladnout a můžete podávat.

Tip:

Mandlové hranolky nahradíte mletými mandlemi nebo jinými ořechy.

Místo klasického krystalového cukru zkuste dát třtinový, který naladí trdelníčky do karamelové chuti.
