



MOJE NAJMILŠIE RECEPTY

Ľubica Kohániová

Ľubica Kohániová

Moje najmilšie recepty



Recept nemá dušu,
ale keď doň vložíš svoje **srdce**,
vtedy to je dokonalé spojenie.

Milí moji kamaráti a priatelia,

dlho som rozmýšľala, ako by som sa vám poďakovala za to, že ste boli desiatky rokov mojou súčasťou v dobrom aj v zlom, že ste mi dodávali energiu, keď to bolo veľmi ťažké, podržali ma, keď som už nevládala ďalej. Ďakujem vám za všetky pekné a milé chvíle strávené spolu, za dôveru, láskavosť a empatiu. Často sme sa rozprávali o rodine, o tom, čo radi pre svojich najbližších pripravujem. Každá rodina, aj tá naša, má svoje obľúbené recepty na rôzne príležitosti. Ja veľmi rada pečiem a aj keď sa nepokladám, za vychýrenú pekárku, ale myslím si, že niektoré moje koláče, ktoré ste ochutnali, vám veľmi chutili. Takisto džemy, pri ktorých sa fantáziu nekladú medze a nehovoriac o hríboch, ktoré som mohla vždy zavárať a boli ozdobou našich večierkov. Rozhodla som sa preto, zanechať po sebe takú malú spomienku, ktorá poteší srdce, dušu, ale aj chuťové poháriky. Verím, že niekedy, keď nebudete vedieť, čo pripraviť svojim najbližším, radi siahnete po tejto útlej knižičke a nájdete tam to, čo budete potrebovať.



Aj týmto spôsobom budem vždy v duchu s vami.

Moje najmilšie recepty

- 1. Vianočné drobné pečivo*
- 2. Slané pečivo*
- 3. Zákusky*
- 4. Kysnuté koláče*
- 5. Džemiky od Ľubiky*
- 6. Zaváraniny*



PL - *polievková lyžica*

ČL - *čajová lyžička*



***Vianočné
drobné pečivo***

Medovníčky

1 kg hladkej múky T650

300 g práškového cukru

6 vajec

6 PL medu

3 ČL sódy bikarbóny

½ palmarinu/hery

1 ČL škorice

1 ČL mletých klinčekov

1 ČL anízu, badiánu

Postup: spolu vymiesime a necháme 24 hod. postáť. Vykrajujeme medovníčky rôznych tvarov podľa formičiek a potierame žĺtkom. Pečieme pri 180°C 15 minút, sledujeme farbu, každá rúra je iná. Veľké kusy potierame žĺtkom až po upečení. Ak nechceme zdobiť bielkovou polevou, dávame navrch lieskový orech alebo kúsok vlašského orecha, prípadne farebné guľôčky alebo vianočné hviezdičky, kúpené v obchode.

Bielá bielková poleva:

1 bielok

180 – 200 g práškového cukru

2x preosejeme

1 ČL citrónovej šťavy

1 ČL solamylu



Postup: všetko spolu šľaháme šľahačom asi 15 min., zdobíme podľa vlastnej fantázie.

Vanilkové rožteky

Cesto:

240 g hladkej múky

180 g masla (hery)

120 g vlašských orechov (môžu byť aj lieskové)

60 g práškového cukru

2 žĺtky

citrónovú kôru



Na obaľovanie:

100 g práškového cukru

1 vanilkový cukor

Postup: do preosiatej múky nakrájame tuk, pridáme pomleté orechy, cukor, vajce, žĺtok a vypracujeme hladké cesto. Zabalíme ho do mikroténového vrecúška a dáme do chladničky najmenej na 1 hodinu (môže byť aj dlhšie). Sformujeme valček, z ktorého krájame dieliky, ktoré tvarujeme do rožtekov, môžeme použiť aj silikónovú formu. Pečieme v mierne vyhriatej rúre na 180°C. Horúce obaľujeme v práškovom a vanilkovom cukre.

Medvedie labky

400 g hladkej múky

250 g masla (hery, palmarinu)

120 g pomletých vlašských orechov

1 vajce

150 g práškového cukru

citrónovú kôru

mletú škoricu a klinčeky



Postup: z preosiatej múky, zmäknutého masla, cukru, orechov, vajca, citrónovej kôry a škorice s klinčkami vypracujeme na doske cesto. Vytvarujeme valček, z ktorého odkrajujeme kúsky, ktoré vtlačáme do formičiek. Pečieme v mierne vyhriatej rúre na 180°C. Upečené vyklopíme a obalíme v cukre alebo iba posypeme práškovým a vanilkovým cukrom.

Čokoládové košíčky

250 g *stuženého tuku (cery)*

250 g *čokolády na varenie*



Plnka:

250 g *práškového cukru*

1 dl *mlieka*

120 g *mletých vlašských orechov*



Postup: ceru a čokoládu roztopíme vo vodnom kúpeli. Na spodok papierového košíčka dáme čokoládu, počkáme kým vychladne, potom na to dáme plnku a nakoniec zasa čokoládu. Navrch dávame lieskový orech alebo iné farebné ozdoby. Moji vnuci majú najradšej lentilky.

Plnka: cukor a orechy zalejeme mliekom a necháme zovrieť. Vychladíme a plníme.