



RECEPTY

zo života **12**

*Rodinné
príležitosti*

120 receptov
bohatá ponuka
kompletných menu



RECEPTY

zo života **12**

Rodinné príležitosti

**120 receptov
bohatá ponuka
kompletných menu**

OSLAVA NARODENÍN

VEČERA PRE DVOCH

SVADBA

STRETNUTIE S PRIATEĽMI

DETSKÝ VEČIEROK

ZÁHRADNÁ PÁRTY

VEĽKÁ NOC

ŠTEDROVEČERNÉ POHOSTENIE

SILVESTROVSKÝ PRÍPITOK

Z rád a receptov čitateľov týždenníka Život zostavila a upravila:

Jana Klapáčová

Dizajn a grafická úprava:

Viktor Vadkerti



Jedlá pripravili **Jozef Masaryk** a **Tomáš Repáš**

Milí priatelia,

oblúbená edícia vydavateľstva Ringier, Recepty zo Života, si za niekoľko rokov svojej existencie získala priazeň šikovných slovenských gazdiniek i nadšených obdivovateľov kuchárskeho umenia. Pokračovaním tohto úspešného radu je už dvanásť kniha Receptov zo Života. Ako prezrádza jej podtitul - Rodinné príležitosti, tentoraz sme stavili na príslovečnú slovenskú pohostinnosť.

V našej novej knihe nájdete recepty na prípravu jedál, ktorými potešíte rodinu, blízkych i všetkých milovníkov dobrého jedla pri rôznych rodinných oslavách či stretnutiach s priateľmi.

V deviatich kapitolách, venovaných jednotlivým príležitostiam (napríklad Oslava narodenín, Svadba, Silvestrovský prípitok atď.), prinášame 120 receptov na prípravu polievok, šalátov, predjedál, mäsových pokrmov, sladkých i slaných zákuskov a tort...

Pri zostavovaní knihy sme sa pridržali osvedčeného princípu: každý recept obsahuje podrobný pracovný návod a jeho výslednú podobu dokumentuje farebná fotografia. Komplikovanejšie recepty približujú fotografie postupu prípravy, čo iste ocenia najmä začínajúce kuchárky.

Recepty v knihe sú zoradené podľa príležitostí, kvôli lepšej prehľadnosti však v závere knihy nechýba zoznam receptov podľa druhov jedál.

Veríme, že bohatá ponuka kompletných menu, ktoré overili a vyskúšali naši šikovní kuchári, vám ušetrí zbytočné starosti so zostavovaním sviatočnej tabule a prispeje k príjemnej atmosfére neúšedného dňa. Stačí len nakúpiť si suroviny a pustiť sa do varenia alebo pečenia. Želáme vám veľa úspechov pri realizácii našich - vašich receptov!

*Jana Klapáčová
zostavovateľka knihy*



Krémová slepačia polievka
strana 8



Kurací šalát s ovocím
strana 9



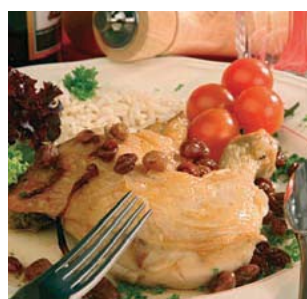
Šunkový zákusok
strana 10



Štrúdl'a s pórovou plnkou
strana 11



Teľacina s pomarančom
strana 12



Kurča na hrozienukach a pive
strana 13



Falošná krtkova torta
strana 14



Orechovokávoý zákusok
strana 14



Citrónové rezy
strana 16



Dámska pochúťka
strana 18



Citrónové tortičky
strana 19



Sýrové špirálky
strana 20



Hermelínové košíčky

strana 21

OSLAVA NARODENÍ



Krémová slepačia polievka

4 porcie

- polovica sliepky
- 1 cibuľa
- 2 mrkvy
- 1 petržlen
- 1/4 zeleru
- 2 lyžice masla
- 2 lyžice hladkej múky
- 300 ml mlieka
- 100 ml sladkej smotany
- štipka muškátového kvetu
- čierne korenie
- soľ
- petržlenová vňať

- Očistenú a umytú sliepku zalejeme približne 2 l vody.
- Pridáme na osminky pokrájanú ošúpanú cibuľu, očistenú mrkvu, petržlen a zeler, osolíme a varíme asi hodinu. Potom vývar odstavíme, mäso a zeleninu vyberieme a nadrobno pokrájame (mäso vykostíme).
- V hrnci rozohrejeme maslo, pridáme múku a popražíme do zlata. Zápražku zalejeme mliekom, za stáleho miešania krátko povaríme a zalejeme vývarom. Polievku premiešame a varíme.
- Pridáme pokrájané mäso, zeleninu, podľa chuti osolíme, okoreníme a zjemníme smotanou. Krátko povaríme.
- Jednotlivé porcie ozdobíme najemno posekanou petržlenovou vňaťou.





Kurací šalát s ovocím

2 porcie

- 2 kuracie prsia
- 2 kyslé jablká
- 1 mandarínka alebo 1/2 pomaranča
- 2 nektárinka alebo tvrdšie broskyne
- 3 lyžice majonézy
- 3 lyžice kyslej smotany
- citrónová šťava
- biele mleté korenie
- štipka karí korenia
- soľ
- olej

– Umyté, osušené kuracie prsia osolíme a opečieme v celku na oleji. Po vychladnutí ich pokrájame na kocky.
– Očistené jablká nahrubo postrúhame, ostatné ovocie pokrájame na menšie kúsky. Pokrájané ovocie hneď pokvapkáme citrónovou šťavou, aby nezhnadlo.
– Pokrájané mäso a ovocie dáme do veľkej misy a zmiešame s kyslou smotanou a majonézou. Podľa chuti osolíme a okoreníme, prípadne ešte pridáme trochu citrónovej šťavy.
– Pred podávaním šalát necháme asi hodinu chlaďť. Podávame na čerstvých šalátových listoch s bagetou alebo tmavým pečivom.





Šunkový zákusok

4 porcie

- 250 g krémového syra Lučina
- 2 lyžice kyslej smotany
- 5 g želatíny v prášku
- 300 g šunky
- 300 g plátkového syra
- mleté biele korenie
- soľ

– Krémový syr vymiešame so smotanou, ochutíme mletým bielym korením a soľou.

– Pridáme želatínu pripravenú podľa návodu na obale. Všetko dobre vymiešame.

– Na väčší kus alobalu rozložíme plátky šunky, potrieme ich pripravenou syrovou plnkou, ktorú prikryjeme plátkami syra, a ne opäť navrstvíme syrovú plnku. Postup ešte raz zopakujeme, ale vynecháme druhú vrstvu syrovej plnky.

– Šunkovo-syrovú tehlu zabalíme do alobalu a necháme v chladničke tuhnúť asi 4 hodiny. Po stuhnutí zákusok vybalíme z alobalu a nakrájame na úhladné rezy, ktoré ozdobíme zvyškom plnky a ľubovoľnou zeleninou.

Náš tip: Syrovú plnku môžete ochutiť čerstvými bylinkami.



Štrúdľa s pórovou plnkou

4 porcie

- 500 g póru
- 4 žemle
- 400 ml mlieka
- 50 g masla
- 2 vajcia
- 50 g nastrúhaného syra
- pažitka
- štrúdlové cesto (hotové)
- strúhanka
- mleté biele korenie
- soľ

– Umytý, očistený pór pokrájame na veľmi tenké jemné kolieska.

Žemle namočíme v mlieku a vyžmýkame.

– Kolieska póru podusíme na masle, pridáme vyžmýkané žemle, vajcia, nastrúhaný syr a dobre premiešame. Zmes ochutíme soľou, mletým bielym korením a posekanou pažitkou.

– Štrúdlové cesto rozvaľkáme, posypeme strúhankou, navrstvíme plnku a opatrne zrolujeme. Štrúdlu uložíme na vymastený plech, potrieme rozpusteným maslom a v horúcej rúre upečieme. Po vychladnutí pokrájame.

Elektrická rúra: 210 °C

Tepl vzdušná rúra: 185 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4





Teľacina s pomarančom

4 porcie

- 600 g teľacieho mäsa (stehna)
- 4 pomaranče
- 2 lyžice hladkej múky
- 1 lyžička kryštálového cukru
- 8 plátkov syra
- mleté biele korenie
- soľ
- olej

- Očistené a umyté mäso nakrájame na tenké rezne, ktoré naklepeme, osolíme, okoreníme a obalíme v múke.
- Z dvoch pomarančov vytlačíme šťavu, ďalšie dva pomaranče olúpeme a pokrájame na hrubšie kolieska.
- Na rozpálenom oleji z oboch strán opečieme plátky mäsa. Mäso vyberieme a odložíme do tepla.
- Do výpeku prilejeme pomarančovú šťavu a pridáme lyžičku cukru.
- Mäso vložíme späť do hrnca. Na rezne poukladáme plátky syra, plátky pomaranča a znova plátky syra. Dusíme pod pokrievkou, kým sa syr neroztopí.
- Podávame s dusenou ryžou alebo opekanými zemiakmi. Vhodným nápojom je kvalitné biele víno.

Náš tip: Ak namiesto obyčajného pomaranča použijete červený pomaranč, jedlo získa výraznejšiu pikantnú chuť.





Kurča na hrozienkach a pive

4 porcie

- 1 kurča
- 50 g masti
- 2 cibule
- 250 ml svetlého piva
- 500 ml hydínového vývaru (bujónu)
- 20 g hrozienuk
- mleté čierne korenie
- soľ
- zelená petržlenová vňať
- 200 g ryže
- 1 lyžica oleja

– Kurča umyjeme, očistíme, rozporciujeme a osušime papierovou utierkou. Mäso zo všetkých strán opečieme na rozohriatej masti.

– Ošúpanú cibuľu pokrájame nadrobno, pridáme k mäsu, osolíme, okoreníme mletým čiernym korením a opražíme dozlatista.

– Mäso podlejeme pivom a trochou hydínového vývaru. Pridáme hrozienka a udusíme domäkka.

– Prebratú umytú ryžu opražíme na oleji, osolíme, zalejeme hydínovým vývarom a prikrytú udusíme domäkka.

– Udusenú ryžu naservírujeme na tanier, pridáme kurča a podlejeme mäsovou šťavou. Ozdobíme posekanou petržlenovou vňaťou.







Falošná krtkova torta

*pre celú rodinu***Cesto:**

- 4 vajcia
- 160 g jemného krupicového cukru
- 140 g hladkej múky
- 20 g kakaa
- 1 lyžička sódy bikarbóny

Krém:

- 500 ml mlieka
- 1 balíček Zlatého klasu
- 3 lyžice kryštálového cukru
- 2 balíčky vanilínového cukru
- 250 g tvarohu
- 125 g Hery
- 4 lyžice práškoveho cukru
- 3 – 4 banány

– **Cesto:** Žltky vymiešame so 100 g cukru, pridáme 4 lyžice vriacej vody a vyšľaháme do tuhej peny. Z bielkov vyšľaháme tuhý sneh, do ktorého pridáme zvyšok cukru.

– Múku, kakao a sódu bikarbónu spolu preosejeme. Polovicu zmesi zľahka vmiešame do vyšľahaných žltkov, druhú polovicu zapracujeme do bielkového snehu.

– Žltkovú a bielkovú hmotu opatrne spojíme a cesto vylejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Pečieme vo vyhriatej rúre.

Elektrická rúra: 185 °C

Teplovzdušná rúra: 175 °C

Plynová rúra: stupeň 3 – 4

– **Krém:** Zlatý klas dobre rozmiešame v 100 ml mlieka. Do zvyšku mlieka pridáme 3 lyžice kryštálového cukru, 1 vanilínový cukor, premiešame a necháme zovrieť.

– Do vriaceho mlieka vlejeme pripravenú zmes zo Zlatého klasu a za stáleho miešania varíme do zhutnutia a necháme vychladnúť.

– Tvaroh, vanilínový cukor, zmäknutú Heru a práškový cukor spolu dobre premiešame a vmiešame do vychladnutej kaše.

– Pomocou lyžičky vydlabeme stred cesta asi do hĺbky 1 cm, ponecháme asi 2-centimetrový okraj. Vydlabané cesto v miske nahrubo rozdrobíme.

– Banány ošúpeme, pozdĺžne prekrájame a plochou stranou poukladáme do korpusu. Tvarohový krém kopcovito navršíme na tortový korpus a posypeme rozdrobeným upečeným cestom. Necháme v chladničke stuhnúť.

• Recept od Márie Jurišicovej z Púchova



Orechovokávový zákusok

*pre celú rodinu***Cesto:**

- 5 vajec
- 5 lyžíc kryštálového cukru
- 5 lyžíc polohrubej múky
- 1 balíček kypriaceho prášku
- 1 lyžica kakaa
- 1 lyžica pomletých orechov

Krém:

- 250 g pomletých orechov
- 150 g práškoveho cukru
- 500 ml silnej čiernej kávy
- 250 masla
- rum
- piškóty
- čokoládová poleva

– **Cesto:** Žltky s cukrom vymiešame dopenista, pridáme preosiatu múku s kypriacim práškom, kakao, pomleté orechy a tuhý sneh z bielkov. Vypracujeme cesto, ktoré vylejeme na vymastený, múkou vysypaný plech a upečieme. Upečené cesto necháme vychladnúť.

Elektrická rúra: 180 °C

Teplovzdušná rúra: 160 °C

Plynová rúra: stupeň 3

– **Krém:** Pomleté orechy zmiešame s práškovým cukrom a zalejeme takým množstvom kávy (približne 200 ml), aby vznikla hustá zmes.

– Zmäknuté maslo vymiešame dohladka, spojíme s orechovou hmotou a vypracujeme krém.

– Vychladnuté cesto pokvapkáme rumom a natrieme polovicou krému.

– Piškóty namočíme do vychladnutej kávy a pokladíme na krémovú vrstvu. Na piškóty navrstvíme zvyšok krému.

– Zákusok necháme mierne stuhnúť, potom ho polejeme čokoládovou polevou.

• Recept od Zuzany Šoltýsovej z Kežmarku



Citrónové rezy

20 porcií

Cesto:

- 10 vajec
- 450 g práškového cukru
- šťava z 1 citróna
- 110 g polohrubej múky
- 120 g maizeny (Solamylu)

Krém:

- 700 ml mlieka
- 4 lyžice maizeny (Solamylu)

- 1 Smetol
- 200 g práškového cukru
- 1 vanilínový cukor
- šťava z 2 citrónov

Poleva:

- 200 g práškového cukru
- 1 lyžička vlažnej vody
- šťava z 1 citróna



– **Cesto:** Žltky vymiešame s 250 g práškového cukru dopenista, potom pridáme šťavu z citróna. Vyšľaháme tuhý sneh z bielkov a vmiešame doň zvyšok cukru. Do žltkovej hmoty opatrne zapracujeme bielkový sneh, preosiatu múku a Solamyl. Cesto rozdelíme na tri časti a každú upečieme na samostatnom plechu vyloženom masným papierom. Upečené cestá necháme vychladnúť.

Elektrická rúra: 180 °C • Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3



– **Krém:** V mlieku rozmiešame 4 lyžice maizeny (Solamylu) a za stáleho miešania uvaríme hustú kašu, ktorú necháme vychladnúť. Vo väčšej miske vymiešame Smetol s práškovým a vanilínovým cukrom. K maslovej hmoty pridáme vychladnutú kašu, šťavu z 2 citrónov a všetko dobre premiešame. Na plát cesta navrstvime polovicu krému, prikryjeme druhým plátom, na ktorý natrieme zvyšok krému.



– **Citrónová poleva:** V miske vymiešame preosiaty práškový cukor s vlažnou vodou a citrónovou šťavou dohladka. Zákusok zakončíme tretím plátom cesta, ktorý potrieme citrónovou polevou a necháme stuhnúť.