



VÁNOČNÍ KUCHAŘKA

Vánoční kuchařka

Vánoce spolu s Velikonocemi patří k nejvýznamějším křesťanským svátkům. V církvi se Vánoce všeobecně slaví od 7. století, a to od 25. prosince do první neděle po 6. lednu. V Čechách je ale za vrchol Vánoc považován 24. prosinec, Štědrý den, jako předvečer samotných oslav. Někdy je do Vánoc zahrnován i předvánoční čas adventní. S Vánocemi je spojena spousta tradic, jako třeba vánoční cukroví, dárky od Ježíška, betlém nebo ozdobený vánoční stromeček. Novodobou tradicí je zase třeba rozvážení betlémského světla skauty po celé Evropě. Dalším ze symbolů Vánoc je jmelí, kdysi součást pohanských obřadů. Je mu přisuzována magická moc a darované a zavěšené v domě přináší štěstí, lásku a ochranu proti ohni, čarodějnicím a zlým silám. Některé z těchto tradic ale pocházejí až z předkřesťanských dob a mají souvislost s oslavou slunovratu. Dnes se již často od původního náboženského významu vánoc ustupuje, a tyto svátky jsou považovány za jedny z nejvýznamějších občanských svátků i pro nekřesťany.

S příchodem adventu dříve začínal i půst, lidé rozjímalí nad svým životem, a je známo, že půst, kromě toho že je ozdravným procesem pro naše tělo, zlepšuje i koncentraci našich myšlenek. Neznamenal to, že se nemá jíst vůbec, jen se omezil a zjednodušil jídelníček, místo alkoholu a masa se spíše konzumovaly luštěniny, zelenina a ovoce. Možná by i pro nás bylo přínosné s tímto střídavým a zdravějším



jídelníčkem vystačit až do Štědrého dne, kdy adventní půst končí. Třeba bychom i lépe zvládali stresující vánoční přípravy.

Česká kuchyně má pro všechny vánoční dny několi klasických jídel, která se po staletí nezměnila. Na Štědrý den je to rybí polévka, staročeský kuba, smažený kapr, bramborový salát. Samozřejmě by neměl chybět jablečný závin a vánočka. Budeme-li důslední, budeme se na Štědrý den postit až do večere, kterou vlastně začíná všechno to

slavnostní vánoční hodování. Možná zlaté prasátko nakonec neuvidíme, ale o to víc nám bude slavnostní večeře chutnat. V dalších vánočních dnech se menu liší podle rodinných a krajevých zvyklostí. Někde je to pečená husa nebo kachna, někde svíčková nebo vepřová pečeně. Na Silvestra a Nový rok již žádné předepsané menu není, záleží na nás, co si připravíme. Třeba si připravíme novoroční oběd podle poměrně nové pověry o hrachu a čočce, které by měly zaručit bohatství v příštím roce.



I když ve většině domácností zůstává s malými obměnami klasická štědrovečerní večeře s polévkou, smaženým kaprem a salátem, ten, kdo příliš nelpí na tradicích a rád poznává nové, mohl by se inspirovat

vánočními pokrmy z jiných, třeba i exotických zemí. Například vánoční večeře v Itálii je složena z klasických italských těstovin, předkrmů a pečeného masa. V Anglii je to vlastně oběd na Boží hod a tvoří ho pečená husa nebo krocan, nebo hovězí maso s chlebovou omáčkou. A yorkshirský pudink by samozřejmě neměl chybět. Nebo můžeme slavnostně jíst jako Španělé polévku z darů moře, krevety, pečené ryby nebo pečené jehněčí. V USA zase tradiční krocan s nádivkou, bramborová kaše, brusinková omáčka, spousta dušené zeleniny a dýňový koláč. Na Filipínách trvají na svých nudlích se sojovou omáčkou a zeleninou.

Téměř v každé zemi se jí něco jiného, takže je na nás, co zvolíme, nostalgickou, zavedenou a oblíbenou českou klasiku, nebo se můžeme poohlédnout pro inspiraci jinde. Mnohé z toho může obohatit náš vánoční stůl.

ZOOT.

UDĚLEJTE SI RADOST. JEN TAK.



Smažený kapr

Smažený kapr je klasický způsob přípravy kapra na vánoční stůl. S bramborovým salátem a plátkem citronu je na u nás nejčastějším jídlem právě o vánocích.

Omyté porce kapra pokapeme citronovou šťávou a osolíme. V miskách si připravíme zvlášť hladkou mouku, strouhanku a rozšlehaná vejce s trochou mléka. Jednotlivé porce nejprve obalíme v mouce, pak v rozšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance.

Připravené obalené kousky smažíme zvolna v rozpáleném oleji dozlatova. Po usmažení je necháme okapat na papírových utěrkách, abychom odstranili přebytečný tuk.

Kromě bramborového salátu jsou vhodnou přílohou i vařené brambory, nebo bramborová kaše.

[Recept Smažený kapr online >>](#)

Doba vaření: 45 min

Počet porcí: 8



INGREDIENCE

8 porcí kapra (podkovy nebo filety)
hladká mouka
strouhanka
2 vejce
1 dcl mléka
sůl
1 citron
olej na smažení

Smažené kapří řízky

Smažené kapří řízky na štědrovečerní stůl prostě patří. S bramborovým salátem a rybí polévkou jsou základními kameny našich vánočních hodů.

Porce kapra omyjeme, osušíme, pokapeme citronovou šťávou a osolíme. V hluboké pánvi nebo ve fritovacím hrnci rozpálíme olej. Jednotlivé rybí porce obalíme v mouce, v rozšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance.

Smažíme je pak v rozpáleném oleji z obou stran dozlatova. Na talíři kapří řízky ozdobíme plátkem citronu.

[Recept Smažené kapří řízky online >>](#)

Doba vaření: 45 min

Počet porcí: 4



INGREDIENCE

4 porce kapra
2 vejce
10 lžic hladké mouky
10 lžic jemné strouhanky
olej na smažení
1 citron
sůl

Vánoční bramborový salát

Bramborový salát patří na vánoční stůl stejně jako smažený kapr nebo rybí polévka. Je to pochoutka, kterou si ale můžeme připravit i kdykoliv během roku.

Salátové brambory uvaříme ve slupce nejlépe den předem. Uvaříme natvrdo vejce, necháme vychladnout, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Do velkého hrnce dáme vařit důkladně očištěnou kořenovou zeleninu společně s černým pepřem, bobkovým listem, novým kořením, trochou soli a cukru. Když je zelenina měkká, necháme ji vychladnout a pak nakrájíme na kostičky. Nakrájíme najemno i nakládané okurky a cibuli.

Brambory oloupeme, narájíme na kostky a všechno dohromady smícháme ve velké míse. Přidáme nakládaný hrášek, majonézu, jogurt, ochutíme octem, nálevem z okurek, hořčicí a mletým pepřem podle vlastní chuti. Vejce opatrně přimícháme nakonec. Hotový salát pak necháme v chladnu uležet pár hodin.

[Recept Vánoční bramborový salát online >>](#)

Doba vaření: 45 min

Počet porcí: 4



INGREDIENCE

2kg salátových brambor
2 cibule
4 kořenové petržele
4 mrkve
1 celer
3 kuličky nového koření
1 lžíce octa
1 bobkový list
5 kuliček černého pepře
trochu cukru

250 g majonézy
1/2 kelímku bílého jogurtu
1 malou plechovku
nakládaného hrášku
5 nakládaných okurek
3 vejce
sůl
hořčice
mletý černý pepř
nálev z nakládaných okurek

Staročeská husa s červeným zelím

Staročeská husa s červeným zelím s mandlemi a jablky je jedním z výborných vyzkoušených receptů na husu. Můžeme ji podávat s knedlíky houskovými nebo chlupatými.

Husu omyjeme, očistíme, odřízneme jí křídla, ze všech stran osolíme a okmínujeme. Vložíme do ní 3 oloupaná a na půlky pokrájená jablka. Troubu rozejdeme na 200 stupňů. Do pekáče položíme husu, podlijeme ji vodou a v přikrytém pekáči zvolna pečeme asi 2,5 hodiny. Když je maso měkké, pekáč odkryjeme a husu dopečeme dozlatova.

Trochu vypečeného sádla slijeme do kastrolu, přidáme zelí nakrájené na nudličky, trochu podlijeme vodou a dusíme zelí doměkka. Když je měkké, přidáme do něj oloupané mandle nasekané nadrobno a spařené rozinky. Na malé pánvi orestujeme oloupané a na malé kousky nakrájené jablko a přidáme ho k zelí. Nakonec vmícháme pokrájenou osmaženou slaninu. Hotové zelí podle chuti okořeníme solí, octem a cukrem.

[Recept Staročeská husa s červeným zelím online >>](#)

Doba vaření: 210 min

Počet porcí: 8



INGREDIENCE

1 husa	50 g rozinek
8 lžic cukru	5 lžic octa
celý kmín	80 g mandlí
sůl	
2 lžíce husího sádla	
80 g slaniny	
4 jablka	
1 hlávka červeného zelí	

Pečená kachna

Pečená kachna je lahůdka, musíme si ale dát s její přípravou na čas. Důležitá je doba pečení a ta bývá kolem 4 až 5 hodin. Ale rozhodně to stojí za to.

Kachnu pečlivě omyjeme a osušíme. Do kůže na povrchu i zevnitř vetřeme sůl. Necháme chvíli odležet. Troubu předehřejeme na 220 stupňů.

Kachnu vložíme do pekáče s dobře těsnícím víkem. Ještě před tím ji z obou stran posypeme celým kmínem. Položíme ji prsíčky dolů a podlijeme 1 dcl vody. Přikryjeme ji a teplotu trouby snížíme na 100 stupňů. Pečeme kachnu asi 2,5 hodiny, pak ji obrátíme na záda a pečeme další 2 hodiny.

Po této době sundáme víko, kachnu dobře polijeme vypečeným sádlem, zvýšíme teplotu na 200 stupňů a asi 20 minut dopékáme.

Kachna na kmínu je nejlepší s houskovými či bramborovými knedlíky a s červeným zelím.

[Recept Staročeská husa s červeným zelím online >>](#)

Doba vaření: 300 min

Počet porcí: 6 - 8



INGREDIENCE

1 kachna (alespoň 2 kg)

sůl

kmín

Svíčková s houskovým knedlíkem

Svíčková s houskovým knedlíkem je královnou všech českých omáček. Její lahodná smetanová chuť nás vždycky dostane.

Kořenovou zeleninu nakrájíme na drobné kousky a orestujeme na rozpáleném oleji ve velkém hrnci. Opékáme asi 10 minut, pak na zeleninu položíme osolené maso a ze všech stran ho opečeme. Opatrně ho obracíme, abychom ho nepropíchlí a nevytekla šťáva. Po několika minutách vše zalijeme horkou vodou (asi 1,2 l) a přidáme koření na svíčkovou. Pod poklicí maso vaříme do měkka (cca 1 hod).

Uvařené maso z hrnce vyndáme a nakrájíme ho na plátky. Z hrnce nejdříve odstraníme koření a pak zbylou zeleninu v hrnci rozmixujeme. Smetanu smícháme s moukou a za stálého míchání přilijeme do omáčky a povaříme ještě asi 5 minut. Omáčku si dochutíme podle chuti, solí, cukrem, octem nebo citronovou šťávou. Do hotové omáčky vložíme plátky masa a prohřejeme.

Ve velké míse smícháme mouku s houskami nakrájenými na kostičky a zalijeme vlažným mlékem. Přidáme droždí, špetku soli, cukru a zpracujeme vláčné těsto. Přikrytou mísu necháme asi 40 minut v teple, aby těsto vykynulo. Pak ho rozdělíme na dvě části, utvoříme knedlíky a vaříme v osolené vodě asi 15 minut. Po vyjmutí knedlíky nakrájíme na plátky.

Doba vaření: 120 min
Počet porcí: 4



INGREDIENCE

svíčková omáčka :
600 g hovězího masa na svíčkovou
2 cibule
200 g mrkve
100 g celeru
100 g kořenové petržele
250 g smetany
2 lžíce hladké mouky
citronová šťáva

koření na svíčkovou: celý černý pepř, nové koření, bobkový list, sůl, ocet, olej, cukr

knedlíky:
2 starší housky
3 dl mléka
500 g polohrubé mouky
25 g droždí
sůl, cukr

Staročeský vánoční kuba

Staročeský vánoční kuba je chutné a vydatné jídlo, tradičně připravované na štědrodenní stůl. Většinou se jedl v poledne, ale dnes bývá i součástí štědrovečerního menu.

Sušené houby namočíme do vody. Na sádle si osmažíme nadrobno nasekanou cibulku až zesklovatí.

Krupky nejprve spaříme horkou vodou. Ve vodě s trochou sádla je pak uvaříme do měkka a scedíme.

Když jsou krupky měkké, smícháme je s houbami, orestovanou cibulkou, utřeným česnekem, majoránkou, mletým pepřem a osolíme.

Pekáček důkladně vymažeme sádlem a směs do něho rozprostřeme. V troubě předehřáté na 170 stupňů kubu pečeme půl hodiny.

Po vyndání z trouby hotové jídlo poklademe kousky másla a můžeme servírovat.

Zdroj obrázku: Mediawiki.org

[Recept Staročeský vánoční kuba online >>](#)

Doba vaření: 60 min

Počet porcí: 6



INGREDIENCE

80 g sušených hub
500 g krupek
250 g vepřového sádla
1 cibule
4 stroužky česneku
2 lžíce másla
sůl
mletý černý pepř
sušená majoránka

Silná hovězí polévka

Silná hovězí polévka je sváteční posilující polévka, která pomalým dlouhým vařením se vším kořením, vám provoní celou kuchyni. Dobrý a silný hovězí vývar je chloubou každého kuchaře. Kromě uvařeného masa můžeme do polévky zavařit třeba játrové knedlíčky.

Do velkého hrnce vložíme omyté maso, polévkové kosti, očištěnou kořenovou zeleninu, cibuli, česnek, stonky celeru a libečku, všechno koření, sůl a zalijeme studenou vodou.

Přivedeme k varu, snížíme teplotu a zvolna vaříme asi dvě a půl hodiny.

Pak odstavíme, necháme stát asi 15 minut a vyndáme zeleninu a maso. Oboje nakrájíme na kousky.

Vývar scedíme, přidáme zvláště uvařené nudle, nakrájenou zeleninu a maso. Nakonec pokrájíme zelenou petrželku a pažitku a přidáme do polévky.

[Recept Silná hovězí polévka online >>](#)

Doba vaření: 180 min

Počet porcí: 4



INGREDIENCE

500 g hovězího žebra	1 stroužek česneku
4 l vody	pažitka
250 g kořenové petržele	1 lžice soli
250 g celeru	5 kuliček nového koření
150 g mrkve	10 kuliček černého pepře
2-3 hovězí kosti	nudle
1 neoloupaná cibule	
2-3 stonky zelené petržele	
1 stoněk celeru	
1 stoněk libečku	

Polévka s fenyklem a rybími nočky

Polévka s fenyklem a rybími nočky se může stát součástí vašeho štědrovečerního menu. Je to zase trochu jiná rybí polévka než ta tradiční.

Do hrnce s vodou vložíme kapří hlavy, jednu mrkev, polovinu celeru, kuličky pepře a nového koření, bobkový list, cibuli, osolíme a vše přivedeme k varu. Vaříme půl hodiny.

Po půl hodině vaření polévku scedíme a do čistého vývaru nahrubo nastrouháme zbylou mrkev, zbylý celer a fenykl nakrájený na tenké proužky. Znovu přivedeme k varu a vaříme do změknutí zeleniny. Je-li potřeba osolíme a opepříme.

V mixéru rozmixujeme maso z lososa s toustovým chlebem, vejcem a fenyklovou natí. Osolíme, opepříme a lžící tvarujeme malé nočky, které vhazujeme do vroucí osolené vody a samostatně je vaříme asi 3 minuty.

Na každý talíř položíme nočky, zalijeme polévkou a můžeme přizdobit fenyklovou natí.

[Recept Silná hovězí polévka online >>](#)

Doba vaření: 90 min
Počet porcí: 6



INGREDIENCE

2 kapří hlavy	špetka soli
1 cibule	špetka pepře
1 puk fenyklu	1 vejce
5 kuliček nového koření	130 g lososa
5 kuliček černého pepře	1 a ½ plátku toustového chleba
½ celeru	
1 větší bobkový list	
2 mrkve	
1 lžice nakrájené fenyklové natě	

Sváteční hrachová polévka

Sváteční hrachovou polévku můžeme podávat s opečenými krutony, nebo s topinkou. Můžeme ji na talíři ještě ozdobit třeba nasekanou pažitkou.

Na oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, nastrouhaný celer a mrkev. Přidáme utřený česnek, krátce osmahneme a zalijeme vodou. Přisypeme vařený hrách a vše vaříme asi 30 minut. Pak polévku rozmixujeme tyčovým mixérem na jemné pyré, dochutíme majoránkou a osolíme.

K dosažení ještě lepšího výsledku můžete do polévky nakonec přimíchat celý hrášek.

[Recept Silná hovězí polévka online >>](#)

Doba vaření: 45 min
Počet porcí: 6



INGREDIENCE

2 hrnky vařeného hrachu
1 cibule
sušená majoránka
1 mrkev
¼ celeru
5 lžic oleje
sůl
1 l vody

Vánoční rybí polévka

Štědrovečerní menu se neobejde bez rybí polévky. Spolu s bramborovým salátem a smaženým kaprem na vánoční stůl prostě patří.

Z kapří hlavy vyjmeme žábry a důkladně ji omyjeme. Pak vaříme v osolené vodě s cibulí asi hodinu.

Mezitím na másle osmahneme kořenovou zeleninu, zalijeme trochou rybího vývaru, přidáme nakrájené rybí vnitřnosti a vše povaříme asi čtvrt hodiny.

Na másle připravíme z mouky světlou jíšku a povaříme ji v rybím vývaru.

Vývar scedíme a přidáme k uvařené zelenině s rybími vnitřnostmi. Okořeníme muškátovým oříškem, můžeme přidat uvařené maso vybrané z rybí hlavy a nakonec posypeme zelenou petrželkou.

K rybí polévce je zvykem podávat kousky osmažené večky (krutony).

[Recept Silná hovězí polévka online >>](#)

Doba vaření: 40 min

Počet porcí: 4



INGREDIENCE

rybí vnitřnosti (jikry, mlíčí)
1 kapří hlava
1,25 l vody
4 lžíce kořenové zeleniny
nakrájené na nudličky
1 cibule
1,5 lžíce polohrubé mouky
nasekaná zelená petrželka
1,5 lžíce másla
celý černý pepř

muškátový oříšek
sůl

Tradiční česká vánočka

Většina rodin má svůj recept na vánočku, ale pokud žádný takový nemáte, či chcete zkusit něco jiného? Vyzkoušejte tento!

Nejdříve si připravíme kvásek. Ten vytvoříme smícháním mléka, cukru a droždí. Mléko předem ohřejeme, aby kvásek krásně vzešel. Tuto směs necháme deset minut odležet. Nejdříve přidáme jedno vajíčko a poté i po malých částech mouku, přičemž těsto stále dobře mícháme. Nakonec přidáme rozpuštěný tuk a těsto zpracujeme do hladka. Těsto se nesmí lepit, ale musí zůstat táhlé a vláčné. Jakmile dosáhneme ideální konzistence, přisypeme rozinky, klidně i s trochou rumu navíc a mandle nasekané na plátky. Mísu zakryjeme utěrkou a necháme hodinu až dvě na teplém místě kynout. Vykynuté těsto již nijak nepromícháváme, jen přeneseme na pomoučený váleček a rozdělíme na devět stejných dílů. Z každého dílu vypracujeme či vytáhneme váleček, o něco delší než by měla být vánočka. Poté díly začneme splétat. Jako dolní patro spleteme čtyři válečky, které smotáte jako klasický copánek, akorát ze čtyř dílů. Druhé patro již bude jen z klasických třech dílů a to poslední jen dva díly, které stočíme do sebe. Když tyto vrstvy navršíme na sebe, vznikne výsledná podoba vánočky. Nyní přichází na řadu druhé vejce, které si lehce rozšleháme v hrnečku. Celý povrch vánočky potřeme, navíc ještě posypeme zbylými plátky mandlí. Pro jistotu můžeme ze shora napíchnout špejle, aby se při pečení jednotlivá patra vánočky nezdeformovala. Pečeme přibližně tři čtvrtě hodiny, čili 45 minut na 160°C, vánočku musíme ale stále hlídat. Po upečení ji už jen necháme zchladnout a nezapomeneme vyndat špejle.

Doba vaření: 90 min

Počet porcí: 8



INGREDIENCE

půl kila hladké mouky
pšeničné
100g cukru krystal
7g droždí v prášku
1 střední vejce + na závěrečné
potření
100g tuku na pečení, nebo
másla
200 ml polotučného mléka

100g rozinek namočených v
rumu
100g sekaných mandlí
půl lžičky muškátového oříšku
namletého

Vaječňák - vánoční vaječný likér

Snad nikdo si v Čechách nedovede představit pravé vánoce bez Vaječňáku. Proto vám přinášíme tento recept bez kterého nebudou vánoce to pravé.

Z vajec vybereme žloutky a vložíme je do mísi.

Přidáme moučkový cukr a vanilkový cukr a směs promícháme až do vláčného krému.

Přidáme kondenzované mléko a pořádně vyšleháme.

Následně přidáváme rum a mícháme (rumu přidáme dle chuti a libosti).

Vánoce jsou zachráněné!:-) Vaječný likér zvaný Vaječňák už jen přelijeme do lahve a je připraven na podávání.

[Recept Vaječňák online >>](#)

Doba vaření: 40 min

Počet porcí: 4



INGREDIENCE

tuzemský rum
5 vajec
5 polévkových lžic
moučkového cukru
vanilkový cukr
kondenzované sladké mléko

Vánoční punč

Oblíbený nápoj na vánoční stůl. Navodíte pravou náladu vánoc a dejte si náš výborný Vánoční punč.

Vymačkáme šťávu z citronu a pomeranče, buď ručně nebo za pomoci odšťavňovače.

V hrnci smícháme vodu s cukrem a přidáme vymačkanou šťávu z citrusových plodů.

Dáme na plotnu a přivedeme k varu.

Poté do připravené směsi přilijeme víno a rum a přidáme koření.

Náš skoro hotový punč opět přivedeme až k bodu varu.

Můžeme servírovat Vánoční punč. Ideální je servírovat do zahřátých sklenic, ale není to nutné.

Sklenici s punčem ozdobíme plátkem citrónu a pomeranče.

[Recept Vánoční punč online >>](#)

Doba vaření: 40 min

Počet porcí: 4



INGREDIENCE

130 ml rumu
500 ml vody
500 ml bílého vína
140 g cukru krupice
1 pomeranč
4 hřebíčky
1 badyán
1 citrón
2 celé skořice

Svařené víno / svařák

Kdo by se nechtěl v těchto ledových dnech zahřát svařeným vínem? Není ale svařák jako svařák. My pro vás máme citrusovou variantu svařeného vína.

Do hrnce nalijte cca 2 cm centimetry vody, přidejte třtinový cukr, hřebíček a skořici. Přidejte plátky citronu a pomeranče a přiveďte k varu.

Vařte 10 minut a poté přilijte víno. Víno už jen zahřejte, ale nevařte, aby se nevyvařil alkohol.

Nakonec vyjměte koření, víno dosladte a případně dochutte citronem. Hotové svařené víno nalijte do skleněných nádob a ozdobte kolečkem citronu či pomeranče.

[Recept Svařené víno / svařák online >>](#)

Doba vaření: 15 min

Počet porcí: 4



INGREDIENCE

3 ks tyčinky skořice
4 lžíce hnědého cukru
1 l červeného vína
4 ks hřebíčku
2 plátky citronu
2 plátky pomeranče
plátky citronu nebo
pomeranče na dekoraci

ZOOT.

UDĚLEJTE SI RADOST. JEN TAK.



ZOOT.

O TAK VYCHYTANÉM
DÁRKOVÉM PRŮVODCI
SE VÁM ANI NESNILO.

VYBRAT DÁRKY

Vánoční kuchařku
přináší



www.receptnajidlo.cz

[Vánoční recepty online >>>](#)

Copyright ©2017 Receptnajidlo.cz
vytvořil Webmint s.r.o.