



RECEPTY A JÍDLO 29. 12. 2017

## Silvestrovské pohoštění za hodinu! Rychlé, jednoduché a přitom delikatesní

**Než s přípravou silvestrovského menu začnete, zkuste zjistit, jaké chutě vaši hosté mají a promyslete si, jak silvestrovské pohoštění skloubit s...**

Vánoční svátky jsou plné shonu, návštěv, výletů, jídla i pití. Dlouhý týden vánočních oslav završuje Silvestr. Pokud máte letos na starosti silvestrovské pohoštění, ale nechcete v kuchyni trávit dlouhé hodiny, jistě využijete naše tipy na rychlé občerstvení pro návštěvu. Příprava celého menu vám nezabere více než hodinku. Při pohledu na voňavou bruschettu s rajčaty nebo nadýchanou pomazánku z avokáda a lučiny by přitom rozhodně nikdo nepoznal, že jste přípravám věnovali tak krátký čas!

### Silvestrovské pohoštění si předem promyslete

Než s přípravou silvestrovského menu začnete, zkuste zjistit, **jaké chutě vaši hosté mají** a promyslete si, **jak silvestrovské pohoštění skloubit s alkoholem**. **Milovníci piva** ocení **mastné slantinové jednohubky**, lehčí **jednohubky k vínu** vašim hostům zachutnají, ať už je budou konzumovat **k vínům bílým či červeným**. Bruschetta s rajčaty, plněné žampiony nebo pomazánka z avokáda a lučiny určitě přijdou vhod všem, kteří mají **dost svátečního nACPávání**. Z naší nabídky receptů si určitě vyberete a celé **silvestrovské pohoštění stihnete nachystat do hodinky**.

# Jednohubky k vínu 4x jinak

Plná **chuť vína se nejlépe rozvine**, když každý lok proložíte **soustem slané pochutiny**. Obměňte tradiční silvestrovské pohoštění a nabídněte svým hostům **originální jednohubky k vínu**. Vyberte si z naší nabídky, které jednohubky připravíte. Klidně vyrobte všechny a máte zaručeno, že si **každý host vybere to, co mu chutná**. Určitě jednohubky k vínu připravte **v dostatečném množství** – při popíjení dobrého vína mizí opravdu rychle.

## Kanapky se sušenými rajčaty

- Tmavá bageta
- Niva
- Rukola
- Sušená rajčata v oleji

Sušená rajčata nejprve nechte okapat a pokud jsou naložená v celku, rozkrojte je podélně na plátky. Bagetu nakrájejte na půlcentimetrová kolečka, lehce zakápněte olejem z rajčat. Na plátek bagety natrhejte trochu rukoly, na ni položte plátek rajčete a ozdobte hoblinami nivy.

## Jednohubky s prosciuttem a sušenými švestkami

- Bageta nebo ciabatta
- Prosciutto nebo jiná sušená šunka
- Olivový olej
- Sušené švestky
- Rukola

Pečivo nakrájejte na plátky, které lehce potřete olivovým olejem. Na ciabattu hezky naaranžujte prosciutto a ozdobte lístky rukoly a sušenou švestkou, kterou k jednohubce můžete připíchnout párátkem, aby lépe držela.

## Zapečené kanapky s brusinkami

- Bageta
- Hermelín nebo jiný sýr hermelínového typu
- Kompotované brusinky nebo brusinkový džem
- Piniové oříšky

Bagetu nakrájejte na plátky, pokryjte plátky hermelínu a dejte zapéct do předehřáté trouby na 5 minut při 200 °C. Mezitím piniové oříšky nakrájejte na kousky. Zapečenou bagetu pak jen přelijte brusinkami, posypejte oříšky a podávejte.

## Okurkové jednohubky s lososem

- 100 g uzeného lososa
- Citrón
- 180 g zakysané smetany
- Salátová okurka

Nakrájejte uzeného lososa na kousky, smíchejte ho se zakysanou smetanou a dochuťte solí, pepřem a citrónovou šťávou. Okurky nakrájejte šikmo na asi centimetrové plátky, na které dejte připravenou pomazánku. Ozdobte kouskem citrónu a kouskem petrželky nebo rukoly.

# Originální slaninové jednohubky k vínu i pivu

Jednohubky - to **není vždy jen pečivo** s pomazánkou a kouskem masa či sýra. Vyzkoušejte lahodnou **kombinaci slaniny** zapečené **se sušeným ovocem**. Slaninové jednohubky k vínu či pivu sice nejsou nejdietnější, zato ale přináší přímo **explozi chutí**.

## Švestky pečené ve slanině

- 15 až 20 plátků slaniny
- 7 až 10 plátků slaniny

Sušené švestky zalijte horkou vodou a nechte asi 15 minut máčet. Slaninu nakrájejte na plátky a omotejte švestky, vše zajistěte párátky. Připravené jednohubky pečte asi 10 minut v nahřáté troubě nebo opečte na pánvi, dokud slanina není křupavá.

## Datle s mandlí ve slanině

- 15 až 20 mandlí
- 15 až 20 datlí
- 7 plátků slaniny

Vypeckované datle naplňte mandlemi, omotejte plátkem slaniny a zajistěte párátkem. Pečte v troubě přehřáté na 200 °C asi 15 až 20 minut, dokud slanina nebude křupavá.

# Silvestrovské pohoštění i pro vegetariány

## Pomazánka z avokáda a lučiny

Pomazánka z avokáda a lučiny patří k **lehkým jídlům**, jak **na přípravu**, tak **na snadné trávení**. Po vánočních svátcích plných jídla ji vaši **hosté určitě ocení**. Navíc **pomazánka z avokáda a lučiny** krásně vaše silvestrovské pohoštění **prozárí svou barvou**.

- 200 g lučiny
- 1 zralé avokádo
- ½ červené cibule
- Štáva z půlky limetky

Avokádo rozpusťte a vydlabejte z něj dužinu. Rozmačkejte ji vidličkou a smíchejte s lučinou. Přidejte nadrobno nakrájenou cibuli a limetkovou štávu. Dochutěte solí a pepřem, milovníci pálivých jídel mohou přidat kousky chilli papriček. Pomazánka z avokáda a lučiny skvěle chutná jako dip k nachos nebo bramborovým lupínkům, můžete ji ale také natřít na plátky bagety a ozdobit kouskem rajčete.

## Bruschetta s rajčaty

Podobně jako pomazánka z avokáda a lučiny, ani bruschetta s rajčaty vás **trávicí systém příliš nezatíží**. **Vyvážená chuť** rajčatového concassé osloví všechny - **od vegetariánů až po milovníky masa** - a proto s tímto silvestrovským pokrmem rozhodně nešlápnete vedle.

- 4 velká rajčata
- 1 bageta
- Čerstvá bazalka
- 1 červená cibule

- 1 stroužek česneku
- Olivy
- Olivový olej

Rajčata nakrájejte na drobné kousky, stejně jako cibuli. Vše smíchejte dohromady i s nasekanou bazalkou. Přidejte utřený česnek, dochuťte solí a pepřem. Vše důkladně promíchejte a zakápněte olivovým olejem. Bagetu nakrájejte na silnější plátky a lehce ze všech stran osmahněte na malém množství rozpáleného olivového oleje. Na ještě teplé bagetky navrstvěte rajčatovou směs, ozdobte olivami a podávejte.

## Zapečené žampiony

**Tabuli plnou masa, sýrů a pomazánek** skvěle doplní a **ozvláštní zapečené žampiony**. Skvěle chutnají **teplé i studené** a jejich příprava není náročná a suroviny a zabere vám jen chvíličku.

- 20 menších žampionů
- 250 g lučiny
- 2 lžíce bazalkového pesta
- 2 stroužky česneku
- 25 g strouhaného parmezánu
- Olivový olej

Lučinu smíchejte s pestem a prolisovaným česnekem. Žampiony očistěte a odřežte jim nožky. Kloboučky žampionů naplňte směsí, vložte do zapékací mísy vymazané olejem, posypte je nastrohaným parmezánem, pokapejte olejem a zapékejte na 180 °C, dokud nezačnou žampiony zlátnout. Zapékané žampiony servírujte ozdobené kouskem petrželky.

## Domácí křupavé chipsy

**Chipsy a brambůrky** neodmyslitelně **patří k oslavám**. Chutnají **dětem i dospělým**, a i když nejsou zrovna zdravé, jako **slanou tečku na závěr roku** si je dopřát můžete. Smažit můžete nejen brambory, ale i **další kořenovou zeleninu**, třeba **celer, červenou řepu, petržel nebo mrkev**. Uvidíte, že pravé domácí chipsy se těm **kupovaným nemohou vyrovnat**.

- 400 g brambor (řepy, celeru, mrkve, petržele)
- 400 ml oleje
- Mořská sůl

Brambory nakrájejte na plátky silné maximálně 2 mm, případně je naškrábejte škrabkou na brambory. V malém hrnci rozžhavte olej. Zkuste nejprve usmažit jeden zkušební lupínek a jakmile bude zlatavý, vyndejte ho a do hrnce vložte několik dalších bramborových plátků. Průběžně je během smažení otáčejte. Mezitím, co budete smažit další várku lupínků, nechejte hotové brambůrky chvíli okapat v kovovém sítku vyloženém papírovým ubrouskem a hojně je posolte mořskou solí.