

# Sváteční mlsání

Vloženo: 23.12.2015 Autor: KH

Neexistují snad krásnější a oblíbenější svátky, než jsou Vánoce. Všichni se na ně vždy těší, a každý se důkladně připravuje na jejich oslavu.



K vánocům neodmyslitelně patří **vánoční cukroví**, sváteční výzdoba (girlandy, množství světýlek, ozdoby, zdobené košíčky, andělíčky, betlémy a další), vánoční stromek se spoustou ozdob, řetězů, a samozřejmě tradiční sváteční pokrmy – rybí polévka, bramborový salát se smaženým kaprem (pro ty co neradi ryby, je tu kuřecí, vepřový nebo krůtí řízek).



Svátky nejsou jen časem, kdy se věnujeme našim blízkým a milovaným osobám, ale také ten pravý

čas, kdy každá hospodyňka vytasí své **nejlepší recepty**, aby připravila pohoštění pro své přátele a známé, kteří si na Vás rádi v tomto období největšího shonu vzpomenu, a rozhodnou se Vás navštívit a potěšit svou přítomností, protože většina z nás na sebe přes rok díky svým povinnostem nemá čas. Ochutnat navzájem své výtvoř, ať už cukroví nebo zákusky, vyměnit si recepty, poklábosit o životě, případně si předat nějaký ten dárek, to prostě k vánocům patří.

Mezi tradiční **vánoční cukroví** patří slepovaná linecká kolečka, pracny, vanilkové rohlíčky, vosí hnízda, kokosové kuličky, perníčky a další. Pro inspiraci přikládám pár receptů.

### Linecká kolečka



#### **Těsto:**

14 dkg tuku (nejlépe Hera)

22 dkg hladké mouky

2 žloutky

½ balíčku prášku do pečiva

7 dkg cukru moučka

1 vanilkový cukr

Všechny suroviny smícháme a vypracujeme hladké těsto. Vyválíme a vykrajujeme kolečka, která po upečení slepíme pikantní zavařeninou (nejlépe linecká ovocná směs či červený rybíz). Nakonec potřeme čokoládovou polevou a po zaschnutí polevy pocukrujeme moučkovým cukrem. Kdo nechce polevu, může jen slepit a pocukrovat.

#### **Poleva:**

1 tuk Omega

4 lžíce kakaa

2 čokolády na vaření

2 lžíce cukru moučka

Ve vodní lázni vše rozeřjeme a vymícháme do hladka.

## Pracny



40 dkg polohrubé mouky

25 dkg másla nebo Hery

20 dkg cukru moučka

15 dkg strouhaných vlašských oříšků

2 vejce

Skořice dle chuti

5 dkg kakaa

2 hřebíčky (rozdrtit nebo utlouci)

Moučkový a vanilkový cukr na obalení

Vše zpracujeme v těsto. Necháme tak hodinku odpočinout v lednici. Potom těsto vtlačujeme do formiček a upečeme. Ještě teplé vyklepneme a obalíme v moučkovém cukru s vanilkovým cukrem.

Další recepty najdete na našich stránkách <http://www.senzarecepty.cz/recept/cukrovi/>