

Silvestrovské pohoštění



Chutovky

Říká se jim většinou jednohubky, protože jsou to **malé kousky pečiva, které jsou obložené nejrůznějšími pomazánkami, sýry, rybami, masem, uzeninami zeleninou, ale i ovocem**. Základ však může tvořit i sýr nebo zelenina.

Pestré sýrové chutovky

400 g eidamu, ementálu nebo goudy, 2 lžičky mleté papriky, 1 lžička kari koření, 1 lžička nadrobno nasekané petrželky, bobule vinných hroznů, dílky mandarinky, plátky banánu, ředkvičky, zelené okurky, kapie

Plátky sýra o síle asi 1 a půl cm nakrájíme na pravidelné kostky. Koření a petrželku nasypeme na samostatné talířky a kousky sýra v nich obalíme. Na párátko připichujeme k sýru kousky ovoce nebo zeleniny tak, abychom vytvořili co nejvíc barevných kombinací.

Zeleninové chutovky

1/2 salátové okurky, 1 mrkev, 250g tvarohu, 1/2 červené papriky, 2 stroužky česneku, rajče, zelená petrželka, pažitka

Okurku a mrkev omyjeme a mrkev ještě oškrábeme. Takto připravenou zeleninu nakrájíme na plátky o síle zhruba 5 milimetrů. Papriku nastrouháme na hrubším struhadle a smícháme s polovinou tvarohu. Česnek prolisujeme a smícháme s druhou polovinou tvarohu. Připravené tvarohy můžeme popřípadě dochutit solí,

pepřem či libovolnými bylinkami. Na talíř naskládáme na kolečka pokrájenou zeleninu, na každý plátek dáme lžičku ochuceného tvarohu, nazdobíme kouskem rajčete, zelenou petrželkou nebo nasekanou pažitkou

Na jednohubky můžeme použít libovolnou zeleninu i libovolně ochucené tvarohy, posypat ještě strouhaným sýrem a podobně.

Chlebičky

Nikde jinde ve světě nenajdete tyto chutné lahůdky, jsou opravdu specialitou České (a také díky více než sedmi desetiletím společného soužití Slovenské) republiky. Variací je nesčetně, jen si musíme pamatovat, že **obložený chlebiček by neměl být příliš vysoký**, špatně se totiž konzumuje. Navíc některé doplňky mohou z takového chlebičku padat.

Nejnámější jsou **chlebičky potřené máslem, obložené vlašským salátem, plátkem šunky nebo salámu, vejcem, okurkou a červenou paprikou, ozdobené snítkou petržele**. Možná budou tvořit základ vaší mísy s chlebičky, ale jistě zachutnají i některé další variace:

Obložené chlebičky s křenovou majonézou

10 plátků bílé vevy, 100 g měkkého salámu, 100 g majolky, 4 lžice strouhaného křenu, citrónová šťáva, 1 rajče nebo sterilovaná kapie, sůl

Salám nakrájíme na nudličky, smícháme s majolkou, citrónovou šťávou, mírně osolíme, přidáme jemně strouhaný křen a dobře promícháme. Připravenou směs rozetřeme vidličkou na plátky vevy, ozdobíme dílky rajčete nebo proužky kapie.

Chlebičky s nivou

Celozrná bageta, 150 g másla, (může být i půl na půl s lučinou nebo tvarohem), 150 g nivy, 100 g tvrdého sýra, sterilované okurky, zelená petrželka

Máslo důkladně utřeme s nivou, ochutíme sladkou paprikou. Plátky vevy namažeme máslem, směs nastříkáme nebo navršíme ozdobně kolem dokola plátku. Vnitřek naplníme kupičkou strouhaného sýra. Přizdobíme snítkou petrželky a vějířkem sladkokyselých okurčiček.

Slané pečivo

Jistě znáte velké množství nejrůznějších smažených brambůrků, slaných tyčinek, krekrů. Samozřejmě na stolech na Silvestra jistě nebudou chybět. Ale proč se nepochlubit i vlastnoručně upečeným slaným pečivem? Polotovar (listové těsto) nám jistě domácí i hosté odpustí, když se stane základem zajímavé pochoutky.

Škvarkové placičky

250 g polohrubé mouky, 60 g škvarků, 80 g sádla, 1 žloutek, sůl, 1/16 l mléka, 10 g droždí

Škvarky drobně usekáme, smícháme se sádlem, žloutkem, přidáme vzešlý kvásek z vlahého mléka, droždí a špetky cukru, přidáme mouku, osolíme a vymícháme těsto. Na vále posypaném hladkou moukou vyválíme asi 1 cm vysoký plát, vykrájíme placičky, které ozdobíme nožem do mřížky a potřeme rozšlehaným bílkem

smíchaným se lžící mléka. Pečeme dorůžova v nepředehřáté troubě, aby mohly nakynout.

Obdoba: místo škvarků přidáme nasekané a vymačkané kyselé zelí a vytvoříme zelné placičky.

Pizza trojhránky

1 chlazené nebo mražené listové těsto, 2-3 lžíce rajského protlaku, černý pepř, 2 lžíce sušeného oregana, 125 g mozzarely nebo tvrdého sýra

Listové těsto vyválíme, nakrájíme trojhránky, které rozložíme na plech vyložený pečícím papírem. Potřeme trochou rajského protlaku, poklademe mozzarelou nebo sýrem, posypeme solí, (v případě, že použijeme tvrdý sýr, nesolíme!) pepřem a oreganem a dáme na cca 10 minut péct do trouby předehřáté na 175°C.

Zapečené párečky

1 chlazené nebo mražené listové těsto, 10 vídeňských párků, 2 až 3 lžíce ostré hořčice, 2 až 3 lžíce rajského protlaku, černý pepř, zelená petrželka, 75 g strouhaného tvrdého sýra

Těsto vyválíme a nakrájíme na 10 stejně širokých pruhů. Na každý kus položíme napříč 1 nožičku párku, potřeme hořčicí a rajským protlakem. Omytou a osušenou petrželku jemně nasekáme a smícháme se sýrem. Trochu sýru nasypeme na párky. Párky zabalíme do plátků těsta, rolky položíme švem dolů na plech. Posypeme zbývající sýrovou směsí. Balíčky pečeme cca 15 minut v troubě předehřáté na 175°C.