

→ VÁNOČNÍ ODLEHČENÝ KUBA

- sušené houby
- konjaková
bez sacharidová rýže
- cibule
- několik stroužků
česneku
- řepkový olej
- majoránka
- mletý pepř
- sůl
- drcený kmín

Sušené houby namočíme alespoň na 15 minut do horké vody. Vodu slijeme do misky (necháme stranou, budeme ji ještě potřebovat), houby osušíme a nakrájíme nadrobno. Konjakovou rýži připravíme podle návodu na obalu. Cibuli osmažíme na řepkovém oleji do zlatova, přidáme česnek, houby, osolíme, vmícháme koření a chvíli podusíme. Podléváme vodou z hub. Vzniklou směs smícháme s konjakovou rýží a dáme zapéct asi na 25 minut na 200 stupňů do trouby.



← PALAČINKY Z ČERVENÉ ŘEPY

**Ingredience
na 16 kusů:**

- 4 vejce z volného
chovu
- 500 g mléka
- 150 g hladké pšeničné
mouky
- 100 g hladké celozrnné
pšeničné mouky
- 8 g vanilkového cukru
- špetka soli
- 40 g rozpuštěného
másla
- 90 g uvařené červené
řepy nakrájené na
kousky
- arašídový krém

Do mixovací nádoby dáme všechny suroviny a rozmixujeme do hladké konzistence. Těsto necháme cca 20–30 minut odstát. Lze jej připravit také večer, nechat odležet a ráno usmažit palačinky. Nepřilnavou pánev vhodnou na palačinky lehce vymažeme olejem, stačí opravdu jen trochu. Naběračkou nalijeme těsto do pánve, zakroužíme s ní, ať se těsto rozteče dokulata po celé pánvi, a smažíme. Jakmile vrchní část palačinky ztuhne, opatrně ji otočíme a smažíme i z druhé strany. Poté můžeme servírovat. Palačinky skvěle chutnají s tvarohem či jogurtem, ovocem, džemem nebo arašídovým krémem Lucky Alvin.

→ KEFÍROVÉ VÁNOČNÍ SUŠENKY

- 100 ml nízkotučného
kefírového mléka
- 280 g hladké mouky
- 50 ml oleje
- 1 vejce
- 1 lžička kypřicího
prášku
- 3 lžice cukru

Nejprve v míse promícháme vejce s cukrem, přidáme olej, kefír a přisypeme prosátou hladkou mouku s kypřicím práškem do pečiva. Následně

vypracujeme homogenní nelepivé těsto. Připravené těsto na sušenky rozválíme na pomoučeném válu na plát silný 5 až 10 mm. Ten posypeme krupicovým cukrem po celé ploše a ještě jednou přes něj přejeďeme válečkem, můžeme posypat i směsí mletých oříšků a cukru nebo jemně strouhaným kokosem. Těsto ostrým nožem či rádlím na pizzu nakrájíme na stejně velké čtverečky a vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem. Sušenky dáme péct na 10–12 minut do trouby při teplotě 180 stupňů. ■

