

JEN ZA **19⁹⁰** Kč

► VYZKOUŠEJTE S NÁMI VÝBORNÉ & OBLÍBENÉ POCHOUTKY!

ISSN 1211-6254 • LISTOPAD/NOVEMBER – 11/2010

19,90 Kč/0,86 €
(Plus jen při 5 Kč)

Katka

Nejlepší recepty

Časopis, se kterým vám bude chutnat...



Dušené kuřátko

s křupavými mandlemi s. 19



Hostem Top receptů je známý šéfkuchař **RICCARDO LUCQUE**

Nadívaná krůta

s jablíčky a voňavým muškátem s. 48–50

Lovecká sezona

Jelení řezy, bažantí vývar a další speciality s. 6–7

Divoká jízda na oranžovou

Skvělé recepty z dýně s. 40–42

Jablečný koláč

s vanilkou a skořicí s. 45



Klasická vánočka
krok za krokem s. 56–57

Pečeme cukroví na Vánoce

Dvoubarevné proutky, pistáciové banánky, mušličky, kávová zrna a další dobroty



Krémové čokoládové dortičky s bílou polevou s. 14

HŘÍŠNÁ ČOKOLÁDA

Tak, jak jste ji ještě neochutnali s. 52–55





Srnčí hřbet s dýní

Pikantní omáčka umocní chuťový zážitek

Pro 4 osoby:

na dýňovou směs: • 1,2 kg dýně
• sůl • trocha vinného octa
• 1 svazek jarní cibulky • 1 červená chilli paprička • 1 vanilkový lus • 1 lžice oleje
• 50 g vlašských ořechů • 2 lžice sušených amerických brusinek
• 1 lžice medu

kromě toho: • 400 g srnčího hřbetu • sůl • pepř • 1 lžice oleje
• 250 ml zvěřinového vývaru
• 2 lžice crème fraiche

1 Dýňi oloupeme, odstraníme semínka, dužinu nakrájíme na kousky a vaříme v mírně osolené vodě zastříknuté octem doměkka asi 6–8 minut. Poté slijeme vodu, přičemž odložíme stranou šest lžic varné tekutiny. Jarní cibulku očistíme, omyjeme a nakrájíme nadrobno. Chilli papričku nasekáme na malé kousky. Vanilkový lus podélně rozřízneme a dužinu vyškrábeme. V páni rozpálíme olej a dýni opékáme spolu s chilli, vanilkovou dřeví, ořechy, brusinkami, medem a tekutinou z vaření dýně asi 4 minuty. Přidáme jarní cibulku a směs osolíme.

2 Maso omyjeme, osolíme, opepříme a opékáme v hlubší

pánvi na oleji z obou stran. Poté maso zalijeme vývarem a přikryté poklicí vaříme doměkka asi 15 minut. Během varu maso jednou obrátíme. Crème fraiche vmícháme do omáčky, osolíme, opepříme a vaříme do zhoustnutí. Srnčí hřbet nakrájíme na plátky a servírujeme přelity omáčkou.

příprava asi 45 minut,
na osobu 440 kcal, 1840 kJ,
37 g bílkovin, 16 g tuků,
39 g sacharidů

SVĚTOVÉ NÁROČNÉ

CHUTNÉ SPOJENÍ

Pikantní chuť srnčího masa s brusinkovou omáčkou se báječně snoubí s kořenitým červeným vínem Medvědí krev. Tento oblíbený mok je nyní nově k dostání také v láhvi o objemu 1,5 litru. Zakoupit lze ve většině obchodů asi za 99 Kč.



INZERCE

Tatřa

VANOČNÍ POTĚŠENÍ
Salko
RECEPTY
Vánoce 2010

Salko, jedinečně jemné sladké pohlazení, tradiční a nedílná součást vánočního pečení



Salko kuličky ala Raffaello
400 g strouhaného kokosu,
400 g Salko, Mandla. Salko
vylijeme do misky a přidáme tolik
kokosu, aby vznikla hustá hmota.
Vytvoříme kuličky, do kterých
zapracujeme mandli. Obalíme
v kokosu a servírujeme
v papírových košíčkách.

*další recepty:
www.mojemleko.cz/
recepty*



www.mojemleko.cz