

SNÍDANĚ s vůní VÁNOC

Obrácený koláč tatin

Jablka a karamel, obojí určité k Vánočním patřít. A taky skvěle chutná společně!

Ingredience:

- 150 g másla • 150 g cukru krupice •
- asi 6 jablek střední velikosti •
- listové těsto •

Postup:

Jablka oloupeme a nakrájíme na měsíčky. Máslo rozpustíme v pánvi a přidáme cukr. Až se rozpustí a směs začne bublat, přidáme jablka a cca 10–15 minut necháme změkknout a obalit v karamelu. Mezitím rozehřejeme troubu na 180 stupňů a rozválíme listové těsto. Jablka pak dáme do formy na dort/koláč a přikryjeme těstem. Pečeme asi 15 minut, až těsto bude nazižltlé. Na závěr koláč „překlopíme“ tak, aby těsto bylo dole, nakrájíme a podáváme. Výborný je ještě teplý a se zmrzlinou, třeba karamelovou nebo smetanovou.

Francouzský toast z vánočky

...aneb česká verze populární francouzské dobroty s vůní vanilky.

Ingredience:

- 4 plátky vánočky • 100 ml mléka •
- 2 vejce • 2 lžičce javorového sirupu •
- špetka mleté vanilky • špetka soli •
- kousek másla na smažení a servírování • podle chuti skořice a čerstvé ovoce na servírování •

Postup:

Rozšlehaná vejce, mléko, javorový sirup, vanilku a sůl smícháme. Jednotlivé plátky vánočky ve směsi důkladně namočíme a smažíme na středním stupni na máslu z obou stran dozlatova. Podáváme ještě teplé ozdobené plátkem másla, javorovým sirupem a případně skořicí či ovocem.

Útulné adventní víkendy i vánoční prázdniny nabízejí klidná dlouhá rána, která si vyloženě říká o trochu slavnostní snídani, nejlépe takovou, která voní po Vánocích.

Vánoční lívance

Klasika mezi snídaněmi. Posypané skořicí, přelité máslem a ozdobené lesním ovocem ale budou chutnat opravdu vánočně. Jednoduché těsto na lívance je třeba toto.

Ingredience:

- 350 ml mléka • 250 g hladké mouky •
- 150 g bílého jogurtu • půl sáčku prášku do pečiva • 2 vejce • 1 velká lžice másla •
- trochu oleje na smažení •

Postup:

Mouku promícháme s práškem do pečiva. V jiné míse smícháme jogurt, mléko, vejce a rozpuštěné máslo a potom přimícháme do mouky. Těsto lijeme po malých částech na pánev s rozehřátým olejem a smažíme z obou stran dozlatova.

A co k tomu pít?

Kromě klasického kakaa, horké čokolády nebo čaje se nabízí třeba opravdu

vánoční nealko svařák

Ingredience:

- 1 litr brusinkového džusu • 0,5 litru jablečného džusu • 60 ml javorového sirupu • 10 ks hřebíčků • 2 tyčinky skořice • 1 pomeranč •

Oba džusy a javorový sirup smícháme v hrnci. Přidáme pomeranč rozdrtěný na dítky a koření (je možné sesypat ho do sáčku, aby v punči neplavalo). Přivedeme k varu, vaříme asi 10 minut na mírném ohni/stupni, vyndáme koření a roztejeme. Side nice dozdobíme plátký pomerančů a jablek.

Mini anketa: Co je pro tebe vůně Vánoc?

„Skořice, hřebíček a taky živý sitomeček a kadidlo.“ (Magda)

„Jehůčl, skořice, perníčky.“ (Eva)

„Skořice, vanilka a svíčka Yankee Candle Home Sweet Home.“ (Barča)

„Vůně stromečku, svíček a prskavek.“ (Irena)