

# Kokosové kuličky

---

## Potřebujeme:

- 2 hrnky strouhaného kokosu
- 2 hrnky rozdrčených kokosových sušenek
- 1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka
- lískové ořechy na náplň
- kokos na obalení
- strouhané oříšky na obalení
- kakao na obalení

## Postup:

Smícháme těsto a dáme ztuhnout do lednice. Z těsta vyválíme váleček, nakrájíme na plátky asi 4 cm v průměru. Na každý vložíme lískový oříšek a zabalíme. Kuličky obalíme v kokosu, oříškách nebo kakau.





# Medová kuřecí prsa

---

## Potřebujeme:

- 4 kuřecí řízků
- 4 lžíce medu
- 4 lžíce másla
- 2 lžičky citronové šťávy
- sůl

## Postup:

Kuřecí řízků lehce naklepeme, osolíme a odstavíme. Na pánvi rozehtejeme máslo, med a citronovou šťávu. Jakmile to začne pění, vložíme řízků a z obou stran opékáme. Jako přílohu můžeme použít bramborové hranolky nebo opečené brambory.

# Kotlety s pórkem

---

## Potřebujeme:

- *kotlety*
- *pórek*
- *máslo*
- *sůl*
- *pepř*
- *trochu mouky*

## Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme, zaprášíme moukou a opečeme. Na másle osmahneme na kolečka nakrájený pórku a podusíme. Pak zahustíme trochou mouky rozmíchané ve dvou lžících vody a dodusíme do měkka. Na hotové kotlety dáme vrstvičku pórku. Jako přílohu podáváme rýži.





# Banánový chlebíček

---

## Potřebujeme:

- 225 g polohrubé mouky
- 175 g vanilkového cukru
- 120 g Hery
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 75 g rozinek
- špetka soli
- 1 lžička pomerančové a citronové kůry

- 1 lžíce citronové šťávy
- 1 vejce
- 2 banány

## Postup:

Banány rozmačkáme, přidáme všechny suroviny a zaděláme těsto. Chlebíček pečeme při 180°C.





# Karbanátky

---

## Potřebujeme:

- 2 vykoštěné kuřecí nožičky
- 2 kuřecí prsa
- vepřová krkovice
- 2 osmažené cibule
- 1 rohlík nebo chleba namočený ve smetaně do kávy
- tavený smetanový sýr
- sůl
- pepř
- tuk na smažení
- Na trojbal: hladká mouka, vejce, strouhanka

## Postup:

Vše dohromady pomeleme. Tvarujeme karbanátky, které obalíme v trojbalu. V pánvi rozpálíme omastek, naskládáme karbanátky, když budou mít křupavou kůrčičku, snížíme teplotu a dopékáme.

# Kotlety se šlehačkou

---

## Potřebujeme:

- 3 větší brambory
- 2 kotlety
- 1 smetana ke šlehání
- sůl
- pepř
- kousek másla na vymazání

## Postup:

Brambory oškrábeme a nakrájíme na plátky. Připravené brambory rozložíme do menšího pekáčku, vymazaného máslem. Na brambory položíme opepřené a osolené kotlety. Celé to zalijeme smetanou ke šlehání. Pečeme dle potřeby, přibližně 30 minut.





# Kotleta v alobalu

---

## Potřebujeme:

- 4 kotlety
- 2 jablka
- 60 g šunky
- hořčice
- sůl
- máslo

## Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme a potřeme hořčicí. Takto připravené kotlety dáme na alobal, který dobře potřeme máslem. Na každou kotletu dáme vrstvu nasekaných jablek, které jsme promíchali se šunkou nakrájenou na proužky. Připravené kotlety zabalíme (každou zvlášť) do alobalu. Pečlivě uzavřeme a dáme do trouby zapéct asi na 40 minut.





# Silvestrovské nivové krucánky

---

## Potřebujeme:

- 2 plátky listového těsta
- 1 Niva (150 g)
- 4 plátky anglické slaniny
- vejce na potřetí
- Na posyp:
  - kmín
  - nasekané ořechy
  - hrubozrnná sůl
  - semínka

## Postup:

Plátky listového těsta rádýlkem nakrájíme na proužky o rozměrech asi 2 x 15 cm. Potřeme je rozšlehaným vejcem, posypeme strouhaným sýrem a nakrájenou slaninou. Různě smotáme a urovnáme na plech vyložený pečícím papírem. Povrch potřeme rozšlehaným vejcem a libovolně posypeme (kmínem, ořechy, solí nebo semínky). Vložíme do trouby vyhřáté na 200 °C a pečeme asi 10 minut dozlatova.