

Kapr na šalvěji

Suroviny: kapr, máslo, sladká smetana, brambory, šalvěj, sůl, pepř, petržel

Kapra vykuchej, rozpul, omyj čerstvou vodou, osol a opepři, bys výrazné chuti dosáhl a vlož na pekáček vymazaný máslem. Po povrchu kapra potřij rovněž máslem, hustě posyp rozdrčenou šalvějí a rychle v horké troubě upeč. Po upečení kapra ulož na nahřátou mísu, do šťávy trochu sladké smetany přidej, jež ji jemnou činí, povař krátce a na rybu proced'. Podáváno s brambory, jakož i s kaší bramborovou. Zdob zelenou petrželí, co Tvému jídlu krásu dodá.



Obec Hlavenec Vás srdečně zve na předvánoční



BURZU

vánočního cukroví

V sobotu 19. prosince 2009 od 17⁰⁰ hod

v hostinci U Jelena

Jako každý rok, tak i letos proběhne soutěž v kulinářském umění. Loni byl tématem štrúdl, letos je to **POMAZÁNKA**. Pochlubte se svou nejlepší pomazánkou, přineste ochutnat, prozrad'te recept... A samozřejmě nezapomeňte i na cukroví. Přijďte posedět, popovídat, vánočně se naladit. Ochutnat soutěžní i nesoutěžní dobroty. Odpočinout si. Zaposlouchat se a zazpívat si koledy s dětmi, které si pro Vás připravily **Vánoční příběh**. A také přijďte poprvé shlédnout nový hlavenecký betlém, na jehož výrobě se podíleli téměř všechny babičky a dědečkové z Hlavence v rámci akce **Děda s babi dětem vyrobili betlém**.

Přijďte společně strávit předvánoční podvečer.



Silvestrovské jablko pečené

Suroviny: jablka, džem meruňkový či borůvkový, fíky, víno, vlašské ořechy

Pro jednu osobu hod' na stůl kuchyňský 2 pěkná červená jablka (či „zlatá“), 1 vrchovatou lžičku džemu meruňkového sladkého či do „zlatého“ jablka džemu borůvkového. Dále pak 1 fik, jež si předem ve víně namočil a drobně nakrájel, a 1 vrchovatou lžičku jader vlašských ořechů drobně rozsekaných. Z jablek opatrně jádřince odstraň. Džem meruňkový nebo borůvkový s pokrájeným fíkem a oříšky promíchej a směsí vzniklou naplň po okraj vykrojená střed jablek. V předehřáté troubě asi 30 minut peč, než jablka, jakož i směs uvnitř, Tvoji kuchyň celou provoní.