

ŘÍJEN 2018

# albert

V KUCHYNI



**5**× SKVĚLÁ  
PODZIMNÍ  
VEČEŘE

.....  
TIPY NA  
NEJŠŤAVNATĚJŠÍ  
HOVĚZÍ

.....  
OBJEVTE  
BAREVNÉ DÝNĚ

.....  
NOSTALGICKÁ  
CUKRÁRNA

.....  
VYCHYTÁVKY  
Z KOŘENOVÉ  
ZELENINY

BÁBOVKA  
JAKO OD  
BABIČKY

**Oslavujeme  
tradice české  
kuchyně**

  
Tchibo

# FOR BLACK 'N WHITE

Plná a vyvážená chuť – černá, nebo s mlékem



Nyní sleva  
MINIMÁLNĚ  
**20 %**  
na tyto výrobky



K dostání ve vybraných prodejnách Albert od 19. 9. do 23. 10. 2018.

**Objevte jedinečný svět Tchibo**



*Vina*  
**ALBALI**

DESDE 1962

Každodenní Potěšení



**FELIX SOLIS**

*Skvělá volba*

[www.felixsolis.com](http://www.felixsolis.com)



Více na Vina Albali Facebook

K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT

WINE-MODERATION.COM  
ART DE VIVERE

## Milé čtenářky a milí čtenáři,

barevný podzim je v plném proudu a ani naše redakce v kuchyni barvami nešetřila. Říjnové recepty jsou plné poctivých chutí a samozřejmě také inspirací pro každého nadšeného kuchaře.

Nenápadná kořenová zelenina si určitě zaslouží vaši pozornost. V české kuchyni je sice zastoupena poměrně hojně, přesto existuje spousta dalších možností, jak si na ní pochutnat. Jednohubky z mrkve nebo červené řepy jsou vynikající jako předkrm nebo zdravé zobání, když vás honí mlsná. Absolutně nás nadchl celerový gratin, který můžete směle podávat jako hlavní chod nebo jako přílohu k oblíbenému masu.

Další barvy na talíři rozehrají typické podzimní produkty – dýně. Až se pokocháte jejich tvary a zbarvením, nechte se uchvátit jejich jemnou chutí, díky níž je můžete kombinovat téměř s čímkoli. Pro zahřátí doporučujeme podzimní dýňové chilli. Víkendový oběd můžete zakončit netradiční sladkou tečkou v podobě dýňovo-kokosové pěny.

Letos také všichni pyšně slavíme 100. výročí založení Československé republiky. Trochu historie jsme se pro vás snažili přenést i na stránky našeho magazínu. Tradice poctivé české kuchyně totiž rozhodně nevyšla z módy. Pojďme si společně připomenout klasické recepty a zároveň vyzkoušet jejich moderní variace.

Pro milovníky sladkého máme připravené nejen nostalgické vzpomínky na první republiku, ale i další oblíbené dezerty, na kterých si pochutnáváme v současné době.

K takovému významnému jubileu jsme pro vás ve spolupráci s firmou Albi připravili společenskou hru Naše století. Zaručujeme zábavu i získání nových vědomostí pro velké i malé. Nezapomeňte tedy při nákupu u nás v Albertu sbírat body, díky nimž tuto hru získáte za zvýhodněnou cenu.

Přeji vám báječné podzimní dny,



Anna Tošovská  
šéfredaktorka

Magazín pro zákazníky supermarketů a hypermarketů ALBERT, distribuce ve všech prodejnách ALBERT zdarma

VYDAVATEL: AHOLD Czech Republic,  
Radlická 117, 158 00 Praha 5-Nové Butovice,  
INFOLINKA: 800 402 402

ADRESA: Redakce Albert v kuchyni, Újezd 19,  
118 00 Praha 1

E-MAIL: redakce.albertmagazin@gmail.com  
Příští číslo vychází 24. 10. 2018

REDAKCE: Anna Tošovská (šéfredaktorka),  
Kateřina Bednářová (food editorka),  
Eliška Pekárková (produkce)

FOTOGRAF: Michal Ureš, Luboš Wisniewski

FOOD STYLING: Lenka Táchová,  
Veronika Šlajerová, Marek Všetečka  
DECOR STYLING: Markéta Zindulková,  
Denisa Hříčišcová

MAKE-UP & STYLING: Kateřina Krobová

MARKETING: Andrea Šulcová

SAZBA: ThisIsMartins.com

TISK: Severotisk

MK ČR E 7161 © AHOLD Czech Republic  
ISSN 1211-1422

Tiskové chyby vyhrazeny.

Jakékoliv nakládání, publikování, přebírání  
nebo jiné formy šíření obsahu magazínu  
Albert v kuchyni jsou bez písemného  
souhlasu vydavatele zakázány.

ADRESÁŘ:

WEDGWOOD / Vodičkova 699/28, Praha 1

LE PATIO / Jungmannova 748/30, Praha 1

BUTLERS / OC Flora, Vinohradská 151, Praha 3

P&J BAZAR / Anny Letenské 1240/2, Praha 2

APROPOS / Dlouhá 36, Praha 1

NILA / Korunní 91, Praha 2

NILA KIDS / Korunní

VILLEROY&BOCH / nám.Republiky 8, Praha 1

H&M HOME / Na Příkopě 19, Praha 1

VÝPEČKY.CZ

ANTIKVARIÁT / Votická 1, Praha 3

BAZAR U MEDVĚDA / Kateřinská 15, Praha 2

EMA MAMISU / Jana Zajíce 254/24, Praha 7

ADÉLA CHORÁ

TITULNÍ STRANA:

FOTO Michal Ureš

FOOD STYLING Lenka Táchová

DECOR STYLING Markéta Zindulková

PORTRÉT:

Goran Tačevski

<b>Na každý den</b>	<b>8</b>
<i>Večeře pro zahřátí</i>	
<b>Produkt měsíce</b>	<b>14</b>
<i>Překvapivá kořenová zelenina</i>	
<b>100 let v kuchyni</b>	<b>20</b>
<i>Oslavujeme jubileum</i>	
<b>Domácí cukrárna</b>	<b>28</b>
<i>Klasika napříč generacemi</i>	
<b>Maso měsíce</b>	<b>40</b>
<i>Hovězí, základ české kuchyně</i>	
<b>S Albertem kolem světa</b>	<b>44</b>
<i>Slovenské speciality</i>	
<b>Podle kalendáře</b>	<b>48</b>
<i>Podzim ve znamení dýně</i>	
<b>Domácí stříbro</b>	<b>54</b>
<i>Makový dort</i>	
<b>Maminky maminkám</b>	<b>56</b>
<i>Domácí sušenky</i>	
<b>Napište nám</b>	<b>58</b>
<i>Podělte se nejen s námi o své kulinářské úspěchy</i>	
<b>Luštěte a vyhraje</b>	<b>59</b>
<i>Křížovka a sudoku</i>	
<b>Videorecept</b>	<b>74</b>
<i>Jáhlové muffiny</i>	

## Moderní variace na českou klasiku 20



## Vychytávky z kořenové zeleniny 14



## Sladké pokušení 28



## Zaostřeno na hovězí 40



## Dýňová sezona 48



Inspiraci na spoustu dalších skvělých receptů najdete na [www.albert.cz/recepty](http://www.albert.cz/recepty)

Instagram [albertceskarepublika](https://www.instagram.com/albertceskarepublika)  
#albertmagazin

Facebook [Albert ČR](https://www.facebook.com/AlbertCR)

YouTube [Albert ČR](https://www.youtube.com/AlbertCR)



VYBER SI A MŮŽEŠ JÍ(S)T

CHUTNÁ  
KDYKOLI & KDEKOLI



- NOVĚ V ALBERTU
- ČERSTVÉ, ZDRAVÉ A CHUTNÉ TAKE AWAY
- VARIACE ORIGINÁLNÍCH CHUTÍ

# Seznam receptů

VYBERTE SI PODLE SVÉHO GUSTA: bezlepkové ● veganské ■ vegetariánské ▼ bez laktózy ◡

## saláty

Teplý salát ze zelené čočky a kuřecí špízy ◡ 9

## polévky

Zeleninový krém s bylinkovými knedlíčky ▼ 16

Silný vývar s kapáním ◡ 26

Ramen ◡ 27

## snídaně, svačiny a malá jídla

Žitný sendvič s brusinkovým čatní — 13

Jednohubky z červené řepy a mrkve ●▼ 17

Pagače — 46

## hlavní jídlo

Vaječná roláda se šunkou — 10

Mexická bramborová pánev ●■▼◡ 11

Rozmarýnová vepřová plec s jablky a dýňové hranolky ● 12

Celerový gratin s pórkem a bramborami ●▼ 18

Nakládaná svíčková pečeně — 22

Rychlá krutí svíčková — 23

Moravský vrabec se špenátem a drbáky — 24

Tempehové výpečky s kedlubnovým zelím a špaldovými špeclemi ▼ 25

Pomalů pečený hovězí krk s celerovým pyré ● 41

Hovězí guláš nadivoko s červeným vínem — 42

Znojemská roláda — 43

Brynzové pirohy — 45

Podzimní chilli s dýní a patizonem ● 50

Dýňová frittata ● 52

## zákusky

Žloutkové věnečky ▼ 30

Babiččina ořechová bábovka ▼ 31

Domácí rumové pralinky s hruškou ▼ 32

Pražské mini koláčky ▼ 34

Míša dortíky ▼ 35

Čokoládová roláda s višněmi ▼ 37

Bratislavské rožky ▼ 47

Dýňovo-kokosová pěna ●▼ 51

Makový dort ▼ 55

Domácí banánové sušenky ▼ 56

Jáhlové muffiny ▼ 74

# Jídelníček pro zahřátí

Privítejte podzim s otevřenou náručí! Konečně si můžeme naplno vychutnat sytá a hřejivá jídla. Těchto pět receptů plných čerstvých sezonních surovin doslova pohladí na těle i na duši. A nejlepší na nich je, že jsou hotové za chvíli.


FOTO Luboš Wisniewski FOOD STYLING Marek Všetečka DECOR STYLING Denisa Hříčiščová  
RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová






## Teplý salát ze zelené čočky a kuřecí špízky

S touto večeří budete bodovat hned nadvakrát. Porce salátu navíc bude skvělý základ vašeho zítřejšího obědu do práce a malý špízek zabalíte dětem jako svačinu do školy.

 **4 porce**

 **30 minut přípravy**

 **velmi snadné**

200 g Bio zelené čočky  
Nature's Promise

1 bobkový list

4 kuřecí stehenní řízký

3 lžice olivového oleje

1 stroužek česneku

sůl, pepř

2 lžice dijonské hořčice  
šťáva z 1 citronu

2 mrkve

svazek petrželky

2 jarní cibulky

2 stonky řapíkatého celeru

- Čočku uvařte podle návodu, jen do vody přidejte bobkový list.
- Kuřecí maso nakrájejte na kousky a smíchejte s olivovým olejem a česnekem, poté osolte a opepřete. Napíchejte na špízky a opečte na pánvi.
- Čočku slijte a ještě zatepla smíchejte s dresinkem z oleje, hořčice a citronové šťávy. Přidejte nastrohanou mrkev a nakrájenou petrželku, jarní cibulku i s natí a řapíkatý celer.



### Bio zelená čočka Nature's Promise

Drobnozrná čočka je jako stvořená k přípravě příloh a salátů, protože po uvaření dobře nasákne chuť dresinků. Hodí se i k masu a do polévek. Její chuť můžete zvýraznit pár kapkami citronové šťávy.

PODÁVEJTE TAKÉ  
S KRŮTOU, RYBOU  
NEBO TOFU

**i**

ENERGIE: **445,8** kcal / **22%**  
BÍLKOVINY: **43,1** g / **86%**  
TUKY: **16,7** g / **24%**  
SACHARIDY: **37** g / **14%**  
Hodnoty odpovídají jedné porci.

### tip\*


*Vyzkoušejte variantu s kapary – vynechte v receptu citronovou šťávu a místo ní použijte dvě lžičky nasekaných kaparů.*

na každý den

## Vaječná roláda se šunkou

Je to večere, nebo snídaně? Jak si tuhle nečekanou roládu vychutnáte, je na vás. Zaručujeme vám, že na ni bez ostychu můžete pozvat klidně i návštěvu. Tohle jídlo nejen krásně vypadá, ale navíc ho můžete připravit v bezpočtu chuťových variací.

 4 porce

 30 minut přípravy

 velmi snadné

2 lžíce másla

8 vajec

2 lžíce hladké mouky

200 ml mléka

sůl

100 g drobných žampionů

250 g baby špenátu

25 g strouhaného parmezánu

150 g šunky nejvyšší jakosti 92%

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Plech s vyšším okrajem vyložte pečícím papírem potřeným trochou másla. Vajíčka rozklepněte a oddělte od bílků.
- V hrnci rozehejte máslo s hladkou moukou na světlou jíšku. Zalijte studeným mlékem a hned rozmíchejte metlou. Přiveďte k varu a vařte pět minut do zhoustnutí. Pak po jednom zapracujte všechny žloutky. Z bílků s trochou soli ušlehejte sníh a jemně vpravte do žloutkové směsi. Nalijte na připravený plech, urovnejte do obdélníkového tvaru a pečte 15–20 minut.
- Žampiony krátce poduste doměkka. Přisypte špenát, osolte a dejte stranou. Hotový roládový plát položte lícovou stranou dolů na utěrku posypanou parmezánem a odloupněte pečící papír. Naplňte šunkou a žampiony se špenátem a znovu zarolujte. Podávejte nakrájené na plátky.

### tip\*

*Zkuste třeba sušená rajčata s mozzarellou a rukolou, čerstvou zeleninou a s cizrnovou pomazánkou nebo s krémem z čerstvých bylinek a žervé.*

OBMĚŇUJTE  
NÁPLŇ PODLE  
SVÉHO GUSTA



### Šunka nejvyšší jakosti 92%

Dušená šunka je vyrobena z vybraných šálů vepřové kýty. Obsahuje 92 % masa a pochází výhradně z lokální produkce.



**i**  
ENERGIE: 357,5 kcal / 18%  
BÍLKOVINY: 23,8 g / 14%  
TUKY: 24,7 g / 35%  
SACHARIDY: 12 g / 4%  
Hodnoty odpovídají jedné porci.





### Bio fazole adzuki Nature's Promise

Tyto drobné fazolky vás překvapí svojí jemnou oříškovou chutí. Podávejte je jako přílohu k masům, zahušťujte jimi polévky a přidávejte je do svých oblíbených salátů.

## Mexická bramborová pánev

Báječně pikantní a hřejivé jídlo, které si snadno přizpůsobíte své chuti i stavu zásob ve spíži.

 **4 porce**

 **30 minut přípravy**

 **velmi snadné**

400 g brambor

150 g zelených fazolek

sůl

1 červená paprika

1 zelená paprika

150 g kukuřice

200 g Bio fazolí adzuki Nature's Promise

olivový olej

1 lžička římského kmínu

1 lžička mleté uzené papriky

½ lžičky chilli

pepř

hrst čerstvého koriandru

½ limety

- Předehřejte troubu na 180 °C.
- Nakrájené brambory pět minut předvaríte spolu s fazolkami v osolené vodě. Slijte, přesuňte na plech a promíchejte se zbylou zeleninou. Polijte olivovým olejem, posypte kořením, solí a pepřem a dejte na 20 minut péct do trouby. Po upečení ozdobte koriandrem a zakápněte šťávou z limety.

### tip\*

*Zkuste přidat například baby špenát, avokádovou salsu, rajčata, klobásky nebo posypte sýrem. Fantazii se meze nekladou!*

### i


ENERGIE: **345,5** kcal / **17%**  
 BÍLKOVINY: **10,3** g / **21%**  
 TUKY: **12,4** g / **18%**  
 SACHARIDY: **55,3** g / **20%**  
 Hodnoty odpovídají jedné porci.


RYCHLÉ A VYDATNÉ

## Rozmarýnová vepřová plec s jablky a dýňové hranolky

Budete až překvapeni, jak báječně si jemné vepřové maso z plece bude v této úpravě rozumět s nasládlými tóny. Pro dokonalou podzimní kombinaci k němu připravte rychlé hranolky z dýně, které jsou v troubě hotové skoro bez starání.

 **4 porce**

 **30 minut přípravy**

 **velmi snadné**

600 g vepřové plece 

2 lžíce másla

sůl, pepř

150 ml vývaru

1 lžička tymiánu

600 g dýně

olivový olej

2 jablka

1 lžíce cukru

½ lžičky skořice

špetka muškátového oříšku

- Vepřovou plec nakrájejte na plátky, osolte a opepřete. Rozehřejte lžící másla a maso zprudka opečte, tři minuty z každé strany. Podlijte 150 ml vývaru, přihodte tymián, stáhněte teplotu a nechte 25 minut dusit pod pokličkou.
- Rozehřejte troubu na 180 °C.
- Dýni nakrájejte na hranolky, smíchejte na plechu s olivovým olejem, osolte a dejte na 20 minut péct.
- Na pánvi rozehřejte zbývající máslo a opečte nakrájená jablka. Posypte cukrem, skořicí a muškátovým oříškem a poduste do změknutí.

### i

ENERGIE: **580,5 kcal / 29%**

BÍLKOVINY: **27,9 g / 56%**

TUKY: **43,9 g / 63%**

SACHARIDY: **21,1 g / 8%**

Hodnoty odpovídají jedné porci.

### tip\*

Vyzkoušejte k tomuto pokrmu také celerové pyré ze strany 41.



#### Vepřová plec

Šťavnaté vepřové maso je ideální na vaření, dušení i pečení.

PARÁDNÍ  
KOMBINACE  
PODZIMNÍCH  
SUROVIN

RYCHLÁ VEČEŘE


 tip  
albert
**tip\***

Navarhte si brusinkového čatní víc, užijete ho k sýrům nebo pečenému masu. V lednici vydrží až tři týdny a můžete ho i zavařit do zásoby.

## Žitný sendvič s brusinkovým čatní

Kdo by nemiloval vůni rozpečeného sýra! Dopřejte si ji v tomto lákavém sendviči z kvalitní žitné mouky. Náš tip na večeři, kterou máte připravenou během okamžiku.

 **4 porce**
 **30 minut přípravy**
 **velmi snadné**

4 žitné večky  
250 g krůti šunky  
150 g čerstvého špenátu  
150 g sýra s bílou plísní na povrchu

**BRUSINKOVÉ ČATNÍ**

1 červená cibule  
1 lžice másla  
1 jablko  
1 lžice hnědého třtinového cukru  
špetka skořice  
1 lžice balzamiky  
3 lžice nakládaných brusinek

- Předehřejte troubu na 180 °C.
- Nakrájenou cibuli opečte na másle a pak přidejte jablko nakrájené na kostičky. Posypte cukrem a skořicí a pečte pět minut do změknutí. Nakonec podlijte balzamikem a vmíchejte brusinky.
- Žitné večky rozkrojte a naplňte vrstvou šunky, špenátu, plátky sýra a vrchovatou lžící brusinkového čatní.
- Dejte zapéct do trouby na 10 minut.

**i**

ENERGIE: **601** kcal / **30%**  
BÍLKOVINY: **30,2** g / **60%**  
TUKY: **18,2** g / **26%**  
SACHARIDY: **81** g / **30%**  
Hodnoty odpovídají jedné porci.

**Žitná večka**

Celožitná večka je na povrchu bohatě posypaná směsí lněného a sezamového semínka. Skvěle se hodí na plněné sendviče.

JAKO Z FRANCOUZSKÉHO BISTRA



# POKLADY z hlíny

ZELENINA OD  
lokálních  
pěstitelů



**NÁKUP A SKLADOVÁNÍ**  
*Vybírejte pevné a neoschlé kořeny, nejlépe i s natí, podle které čerstvost snadno poznáte. Kořenová zelenina vydrží déle čerstvá, pokud ji budete skladovat v lednici v přihrádce na zeleninu v pootevřeném sáčku.*



### Řepa

Vitaminů obsahuje překvapivě málo, ale zato má tolik zdraví prospěšných minerálních látek, že to nakopne i velmi vyčerpaný organismus. Zasyrova se z řepy lisují šťávy oblíbené pro detoxikační účinky a strouhaná se přidává do salátů. Častěji se ale konzumuje tepelně upravená. Stačí ji povařit nebo zapéct a získáte vděčnou surovinu pro pomazánky, zeleninové placičky a burgery.

### Petržel

Používá se současně jako zelenina, koření i léčivka, protože odvar z natí je vhodný pro očistu organismu. Petržel neodmyslitelně patří do základů polévek a omáček. Když jí ale dáte víc prostoru, zamilujete si její zemitou chuť. Vyzkoušejte ji pečenou v troubě s trochou másla a nechte trochu zkaramelizovat. Překvapí i v máslové omáčce na lososa i strouhaná do pomazánky.

### Mrkev

Skoro jako tajný agent je všude, kam se v kuchyni podíváte – od polévek a pomazánek až po pečené maso a sladké dezerty. Může za to její jemná nasládlá chuť, která se tak dobře kombinuje s širokým spektrem surovin. Překvapivě lepší využití má pro nás tepelně upravená, protože tím naše tělo dokáže přijmout více zdravého betakarotenu.

### Celer

Specifická chuť a vůně celeru je dána přítomností éterického oleje. Někteří ho milují, jiní se mu vyhýbají. Pravda je, že také patří mezi alergeny. Pokud vám problémy nedělá, rozhodně mu věnujte pozornost. Velké množství minerálů a vitaminů C a B stojí rozhodně za to. Pečený celer bude excelovat v krémových polévkách, pyré i v omáčkách na maso.

**R**ostou schované v zemi, a i když tvoří základ většiny klasických receptů, jako bychom o nich nevěděli. Krásy na první dojem také moc nepobraly, ale to je jen zdání. Kořenová zelenina má svůj zemitý půvab i charakteristické chutě. Stačí jen dát jí šanci se trochu blýsknout a ona už vás přesvědčí sama.

Podzim je přesně její období. Mrkev, petržel, celer i řepa se právě sklízí čerstvé z pole a i my cítíme potřebu se po rozlitaném létě trochu usadit. Doslova se vrátit ke kořenům.

### Od kořínku až po lísteček

Jsmo zvyklí konzumovat dužnaté kořeny, ale skvělé na kořenové zelenině je to, že ji můžete zužitkovat téměř celou. Řapíky celeru jsme se už naučili přidávat do salátů i polévek. Jeho listy ovoní každou zeleninovou polévku a dá se z nich připravit skvělé pesto. Stejně tak z mrkvové natě, která bude efektní i na posypání salátu. Mladé lístky řepy si přidejte do salátu nebo spařte jako špenát.






POLÉVKA PRO  
PODZIMNÍ  
ZAHŘÁTÍ

### tip\*

*Mrkev si velmi dobře rozumí s pálivým kořením, jako je chilli, kari nebo zázvor. Pokud polévku neplánujete podávat dětem, přiosťřete si ji podle svého gusta.*

## Zeleninový krém s bylinkovými knedlíčky

Polévka z kořenové zeleniny je vždycky vděčná volba. Ještě lepší bude, když zeleninu před zpracováním opečete. Její chuť bude jemná a lahodná.

 **8 porcí**  
 **50 minut**  
 **velmi snadné**  
750 g mrkve  
2 petržele  
2 cibule  
sůl, pepř  
1 lžička římského kmínu  
2 lžice olivového oleje  
1 litr zeleninového vývaru  
200 ml smetany na vaření

**KNEDLÍČKY**  
150 g hladké mouky  
½ lžičky prášku do pečiva  
2 lžice hladkolisté petržele  
2 lžice pažitky  
50 ml mléka  
100 ml smetany na vaření  
1 vejce  
sůl, pepř

- Předehřejte troubu na 180 °C. Mrkev, petržel a cibuli očistěte a nakrájejte na hrubší kousky. Smíchejte s kořením a olivovým olejem. Rozložte na plech a dejte na půl hodiny péct. Mezitím se pusťte do přípravy knedlíčků.
- Mouku smíchejte s práškem do pečiva a bylinkami. Přidejte mléko, smetanu, vajíčko a důkladně zpracujte. Osolte a opepřete. Rozdělte těsto na osm větších kulatých knedlíčků a nechte chvíli odpočinout.
- Upečenou zeleninu přesuňte do mixéru, přidejte třetinu vývaru a rozmixujte dohladka. Vraťte do hrnce, přilijte zbytek vývaru a smetanu a přiveďte k varu. Vložte knedlíčky a vařte šest až osm minut.




**tip\***


*Žádná návštěva se nechystá a vám se nechce dělat kuličky? Jednoduše si pomazánky namažte rovnou na čerstvé pečivo.*

POCHOUTKA,  
PO KTERÉ  
ZŮSTANETE FIT

## Jednohubky z červené řepy a mrkve

Jednoduché a elegantní občerstvení pro celou řadu příležitostí.

 6 porcí

 50 minut

 velmi snadné

### Z červené řepy

2 středně velké bulvy červené řepy  
sůl

150 g krémového kozího sýra

1 lžice mátových lístků

hrst vlašských ořechů

sůl, pepř

- Řepu uvařte v osolené vodě, trvá to podle velikosti 30–40 minut. Poté hned zchlaďte pod studenou vodou a oloupejte. Nastrouhejte najemno a rukama z řepy vymačkejte co nejvíc šťávy.
- Kozí sýr ušlehejte s nasekanou mátou a mletými vlašskými ořechy. Vmíchejte strouhanou řepu a podle potřeby dochutěte solí a pepřem. Vytvarujte menší kuličky. Před podáváním dejte vychladit.

### Z mrkve

2 větší mrkve

1 stroužek česneku

1 šalotka

olivový olej

150 g uzeného tofu

sůl, pepř

1 lžička citronové šťávy

1 lžice čerstvé petrželky

- Nastrouhanou mrkev, nakrájený česnek a šalotku pečte na olivovém oleji pět minut.
- Polovinu tofu rozmixujte se dvěma lžicemi vody, solí, pepřem a citronovou šťávou, druhou polovinu nastrouhejte.
- Smíchejte všechno dohromady i s nasekanou petrželkou a dejte vychladit.
- Pak z pomazánky vytvořte kuličky a hned podávejte.



**Mix - rukola, červená řepa, mangold**  
Sladká řepa a červené listy mangoldu perfektně ladí s lehce nahořklou chutí rukoly.

PODÁVEJTE JAKO  
PŘÍLOHU K VAŠIM  
OBLÍBENÝM MASŮM





### tip\*

*Připravte si gratin dopředu. Před podáváním stačí ohřát a chutná stejně dobře jako čerstvě upečený.*

## Celerový gratin s pórkem a bramborami

Tohle báječné podzimní jídlo můžete podávat jako hlavní chod i jako přílohu k pečenému masu.

 4 porce

 70 minut

 velmi snadné

400 ml smetany ke šlehání  
sůl

2 stroužky česneku

1 větvička tymiánu

1 větší bulva celeru

1-2 pórký

3 brambory

máslo na vymazání

150 g sýra s modrou plísní

hrst vlašských ořechů

salát Mix - rukola, červená řepa, mangold

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Smetanu lehce osolte, přidejte nakrájené česneky a tymián a krátce svařte. Zatím dejte stranou.
- Celer oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Zalijte horkou vodou, osolte a pět minut povařte, aby trochu změkkl. Pórek po délce rozpujte a nakrájejte na špalíky. Přidejte na pár minut k celeru, poté slijte a nechte okapat. Brambory oškrábejte a také nakrájejte na plátky.
- Zapékací misku vymažte máslem a začněte pokládat vrstvy zeleniny. Každou vždy zalijte smetanou a posypte strouhaným sýrem. Větší porci sýra si nechte na finální posypání poslední horní vrstvy. Zakryjte alobalem a pečte půl hodiny. Poté sejměte alobal, posypte ořechy a 20 minut dopečte do zlatova. Podávejte s čerstvým salátem.

# Poctivé chutě naší země

LOKÁLNÍ  
VÝROBCI,  
LOKÁLNÍ  
SUROVINY

**T**radice a řemeslo jsou hodnoty, ke kterým se nyní rádi vracíme. Z nich vychází i značka Česká chuť a má opravdu co nabídnout. Exkluzivně v našich prodejnách si můžete vybrat z široké nabídky těch nejkvalitnějších potravin, které dodávají výhradně čeští výrobci. Samozřejmostí je i český původ všech surovin. Tyto produkty dodají doma vařenému jídlu kvalitu a opravdovou chuť a současně podpoříte i lokální výrobce.

Více informací na [www.ceska-chut.cz](http://www.ceska-chut.cz).

## Tvarohová pomazánka s mrkví

Smíchejte tvaroh se strouhanou mrkví a nakrájenou pažitkou. Pro osvěžení přidejte trochu jogurtu a citronové šťávy a dochuťte solí či pepřem.

## Chipsy z kořenové zeleniny

Mrkev, řepu, pastinák nebo dýni nakrájejte na tenké plátky. Potřete olejem a půl hodiny sušte v troubě při teplotě 180 °C. Posypte solí a bylinkami.

VIÑA  
**TARAPACA**

DESDE 1874



**NEJPRODÁVANĚJŠÍ**  
CHILSKÉ VÍNO V ČESKÉ REPUBLICE

Exkluzivně v prodejnách  
**ALBERT**



**NOVINKA**

**BAG  
IN  
BOX**

Kvalita vín řady VARIETAL v praktickém  
a ekologickém balení.

[www.vinicola.eu](http://www.vinicola.eu)

Naleznete ve vybraných prodejnách Albert.

# S vařečkou napříč generacemi


Dobré jídlo má u nás tradici. Poctivé recepty se v rodině předávají a každá další generace si je vždycky trochu vylepší o moderní trendy. Takže když spolu vaří babička s vnučkou, dostanou i klasická jídla trochu jinou tvář.

FOTO Michal Ureš  
FOOD STYLING Veronika Šlajerová  
DECOR STYLING Markéta Zindulková  
RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová  
MAKE-UP A STYLING Kateřina Krobová



## Nakládaná svíčková pečeně

Absolutní klasika české kuchyně není tak složitá, jak by se mohlo zdát. Najděte si čas na naložení, protože maso pak dokonale zkřehne a získá lahodnou navinulou chuť.

 **8-10 porcí**

 **2-3 dny naložení, pečení 4 hodiny**

 **snadné**

600 g mrkve  
600 g celeru  
250 g petržele  
3 cibule  
1 lžice nového koření  
1,5 lžice celého pepře  
3 bobkové listy  
1 lžička sušeného tymiánu  
750 ml octa  
sůl  
2 kg hovězí plece  
250 g prorostlého špeku  
400 ml vývaru  
400 ml smetany ke šlehání  
2 lžice mouky  
na dochucení – cukr, ocet  
plátky citronu a brusinky k podávání

• Nastrouhanou kořenovou zeleninu, nakrájenou cibuli a koření zalijte čtyřmi litry vody s octem a 30 minut vařte. Osolené maso prošpikujte většinou slaniny. Naložte do vychladlého nálevu a nechte dva až tři dny na chladném místě.

• Troubu předehřejte na 160 °C.

• V pekáči opečte kostičky ze zbývajících slaniny. Maso vyjměte z nálevu a zprudka opečte. Navršte na ně naloženou zeleninu i s kořením, zalijte dvěma třetinami nálevu a tři až čtyři hodiny pečte. Pokud je potřeba, podlévejte zbylou tekutinou z nálevu. Na poslední půl hodinu pečení zvyšte teplotu na 200 °C.

• Upečené maso dejte stranou, zeleninu rozmixujte. Naředte vývarem, přidejte smetanu s rozkvedlanou moukou a dochuťte.

### JAK NA ŠPIKOVÁNÍ

Špikovací jehlou nebo ostrým tenkým nožem postupujte vždy po směru vláken v maso. Slaninu nakrájejte na drobné klínky, a aby dobře držela, dejte ji krátce namrazit.

### tip\*

*Někdy se omáčka povede příliš hustá, v tom případě ji naředte vývarem. Pokud je naopak příliš řídká, zahustěte ji trochou mouky navíc.*



### Hrnkové knedlíky s houskami

2 vejce  
250 ml mléka  
170 g hrubé mouky  
lžička soli  
2 housky nakrájené  
na kostičky  
2 lžice sádla

• Oddělte bílky a ušlehejte sníh. Žloutky a mléko smíchejte s moukou a solí. Zapracujte housku nakrájenou na kostičky a bílkový sníh. Naplňte do čtyř hrnků vymaštěných sádlem. Postavte je do hrnce tak, aby se nedotýkaly, zalijte vodou do poloviny výšky hrnků a 25 minut vařte.



Krůtí stehno

## Rychlá krutí svíčková

Skvělá moderní svíčková, se kterou si hravě poradíte i bez velkých kuchařských zkušeností. Díky krůtímu masu a rýži je odlehčená, což oceníte nejen kvůli dětem.

**4 porce**

**2 hodiny**

**velmi snadné**

600 g vykostěného krůtího stehna  
50 g prorostlé uzené slaniny

olej

sůl

2 mrkve

¼ celeru

1 cibule

3 bobkové listy

5 kuliček pepře

3 kuličky nového koření

½ lžičky sušeného tymiánu

½ citronu

400 ml vývaru

300 ml smetany ke šlehání

300 g rýže

na dochucení – ocet, plnotučná  
hořčice, cukr

sůl

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Krůtí maso proložte klínky slaniny a svažte jako roládu. Zprudka opečte na rozpáleném oleji, pak osolte.
- Nakrájenou zeleninu a cibuli orestujte. Přesuňte k masu, přidejte koření a plátky citronu. Podlijte šálkem vody a pečte zakryté 1,5 hodiny.
- Rýži uvařte podle návodu na obalu.
- Zeleninu po upečení propasírujte na omáčku. Přilijte vývar a smetanu a nechte přejít varem. Dochutě octem, cukrem, případně i hořčicí.
- Podávejte s rýží.

MODERNÍ V DUCHU  
TÉ NEJLEPŠÍ TRADICE


### tip\*

*Tuhle rychlou svíčkovou připravíte i z kuřecího nebo králíčího masa.*


## Moravský vrabec se špenátem a drbáky

Jídla tradiční české kuchyně nemusejí být vždy jen tučná. Když vrabce uděláte z plece, a nikoliv jen z bůčku, bude mít pořád tu skvělou chuť, pro kterou ho milujeme po celé generace.

 4 porce

 2,5 hodiny

 velmi snadné

450 g vepřové plece  
200 g vepřového boku   
5 stroužků česneku  
sůl  
1,5 lžičky kmínu  
1 velká cibule  
200 ml vývaru

### PŘÍLOHY

700 g brambor  
2 lžičky soli  
2 lžičky bramborového škrobu  
2 lžičky sádla  
3 stroužky česneku  
1 cibule  
500 g mraženého listového špenátu  
80 ml smetany ke šlehání

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Plec a bůček nakrájené na větší kostky promíchejte s česnekem utřeným se solí a okmínujte. Pekáč vyložte nakrájenou cibulí a na ni navrstvěte maso. Podlijte vývarem a pečte hodinu a půl až dvě. Občas promíchejte a podle potřeby podlijte.
- Polovinu brambor na drbáky uvařte a pak nastrouhejte. Zbylé syrové brambory také nastrouhejte a vymačkejte z nich co nejvíce vody.
- Osolte dvěma lžičkami soli a propracujte. Kousky o velikosti slepičího vejce poprašte škrobem a vařte 15–20 minut v osolené vodě.
- Na sádle opečte česnek a cibuli, přidejte špenát a nechte zvolna dusit. Nakonec přilijte smetanu.



Vepřový bok

### tip\*

*Rádi byste klasiku po hospodsku? Podlijte maso pivem místo vývaru a špenát zahustěte rozkvedlaným vajíčkem.*





**tip\***

*Přihodte k tempehu trochu chilli, dodá mu nový rozměr chuti a pořádný ríz.*

**i****TEMPEH**

Vzniká fermentací sójových bobů. Je ceněný pro vysoký obsah stravitelných bílkovin, vlákniny a vitamínů. Ve vegetariánské a veganské kuchyni se často používá místo masa.


NECHTE SE PŘEKVAPIT  
ÚŽASNOU CHUTÍ


- Cibuli a česnek opečte na oleji. Přidejte tempeh nakrájený na větší kostky a orestujte. Zalijte 100 ml vody se škrobem a sójovou omáčkou a vařte do zhoustnutí.
- Smíchejte mouku, vejce, mléko a sůl na těsto a přes síto na halušky protlačujte malé nočky rovnou do vroucí osolené vody. Dá se postupovat i tak, že se těsto natře na prkénko a kousky se odkrajují nožem. Špecle vařte dvě až tři minuty, vyjměte a zakápněte olejem. Na pánvi orestujte česnek, přidejte špenátové listy a smíchejte s hotovými špeclemi.
- Nakrájenou cibuli orestujte na oleji, potom posypte cukrem a nechte lehce zkaramelizovat. Přidejte strouhanou kedlubnu, osolte, okmínujte, podlijte trochou vody a 10 minut duste pod pokličkou. Před uvařením vmíchejte na jemno nastrouhanou bramboru a nechte pět minut dovařit. Chuť dotáhněte octem a solí.

## Tempehové výpečky s kedlubnovým zelím a špaldovými špeclemi

Věrohodně inspirované českou klasikou a přitom poskládané výhradně ze zdravých surovin. Voní a chutná tak báječně, že maso nebudete vůbec postrádat.

 **4 porce**

 **45 minut**

 **velmi snadné**

**VÝPEČKY**

1 cibule  
2 stroužky česneku  
olej  
400 g uzeného tempehu  
1 lžice kukuřičného škrobu  
3 lžice sójové omáčky

**ŠPALDOVÉ ŠPECLE SE ŠPENÁTEM**


250 g celozrnné špaldové mouky  
3 vejce  
150 ml mléka  
sůl  
olej  
2 stroužky česneku  
150 g čerstvého baby špenátu

**KEDLUBNOVÉ ZELÍ**

2 cibule  
olej  
1 lžice cukru  
2 středně velké kedlubny  
sůl  
1 lžička kmínu  
1 menší brambora  
ocet na dochucení

## Silný vývar s kapáním

Když se tahle staročeská polévka udělá opravdu poctivě, je to dobrota i pastva pro oči. V našem receptu proto najdete návod na silný vývar i postup pro přípravu klasické zavářky, aby byla co nejnadýchanější.

 **6 porcí**

 **3 hodiny**

 **velmi snadné**

600 g hovězího masa na polévku **albert**

2 mrkve

1 petržel

½ celeru

1 středně velká cibule

2 lžičky nového koření

5 kuliček celého pepře

sůl

### ZAVÁŘKA

2 vejce

špetka soli

8 lžic dětské krupičky

• Maso, očištěnou kořenovou zeleninu, oloupanou a rozkrojenou cibuli a koření zalijte dvěma litry vody. Osolte a přiveďte k varu. Potom teplotu stáhněte a nechte pod pokličkou vařit při nízké teplotě alespoň tři hodiny. V tlakovém hrnci se doba vaření zkrátí skoro o polovinu. Uvařené maso a zeleninu vylovte a vývar přecedte.

• Vejce rozšlehejte, osolte a vmíchejte krupičku. Vlijte do polévky přes hrubé struhadlo, aby se vytvořily drobné nočky. Krátce povařte.

• Vraťte do polévky nakrájené maso. Zeleninu z vývaru můžete také použít do polévky nebo si nakrájejte novou. Stačí ji krátce orestovat na másle do změknutí.

### tip\*

*Přidejte do vývaru také vepřové kosti. Obohatí chuť a provoní polévku, až se budou sliny sbíhat!*

### KLASICKÝ POCTIVÝ VÝVAR



**Hovězí maso  
na polévku**


**tip\***


Pro obměnu receptu  
vyzkoušejte vepřové maso  
nebo tofu.

MISKA PLNÁ  
VŮNÍ A CHUTÍ

**Ramen**

I když tento pokrm působí poněkud exoticky, jeho základ má k české kuchyni docela blízko – silný hovězí vývar a nudle. Není nikdy od věci inspirovat se jinde, zejména když je to tak chutné a vydatné jako tato polévka.

 **4 porce**

 **45 minut**

 **velmi snadné**

500 g hovězího masa na polévku **albert**  
1,5 l hovězího vývaru  
80 ml sójové omáčky  
2 lžice ústřicové omáčky  
1 hvězdička badyánu  
2 lžice hnědého cukru  
2 stroužky česneku  
5 cm velký kousek čerstvého zázvoru  
4 lžice miso pasty  
hrst hub shitake  
2 kusy čínského salátu pak choi  
50 g cukrového hrášku  
250 g širokých nudlí – např. rýžové  
nebo i jiné asijské  
4 vejce  
siracha omáčka na dochucení  
na posypání – chilli papričky, čerstvý  
koriandr, nakrájené jarní cibulky

- Nakrájené maso zalijte půl litrem vývaru, přidejte tři čtvrtiny sójové omáčky, ústřicovou omáčku, badyán, cukr, česnek, nakrájený zázvor a vařte hodinu až hodinu a půl, až maso změkne. Poté ho natrhejte po vláknech.
- Zbytek vývaru ochuťte sójovou omáčkou, miso pastou, přidejte předem namočené a nakrájené shitake, salát pak choi a cukrový hrášek. Po vaře jen krátce. Nudle připravte podle návodu a vejce vařte čtyři až pět minut, aby měla tekutý střed.
- Vše rozdělte do misek a posypte chilli papričkami, čerstvým koriandrem a nakrájenou jarní cibulkou. Pro pikantnější chuť zastříkněte omáčkou siracha.



VŠECHNY EXOTICKÉ SUROVINY  
A DOCHUCOVADLA POHODLNĚ NAKOUPÍTE  
V ODDĚLENÍ MEZINÁRODNÍ KUCHYNĚ V NAŠICH  
VYBRANÝCH PRODEJNÁCH.



\*K dostání ve vybraných prodejnách Albert



## JOGURT SE SEMÍNKY, KUSTOVNICÍ A MALINAMI

Selský jogurt Hollandia	250 g
Agávní sirup	2 lžíce
Zlatá lněná semínka	1 lžíce
Kustovnice	1 lžíce
Konopná semínka	1 lžíce
Maliny	1 hrst

Další recepty naleznete na [hollandia.cz](http://hollandia.cz)

Bílý jogurt osladíme agávní sirupem, vmícháme lněná semínka a necháme odpočívat ideálně přes noc. Semínka budou mít díky tomu čas změkchnout. Druhý den opatrně vmícháme maliny, kustovnici, konopná semínka a ihned podáváme.

# Dobrý Sirup

do mléka

## Snadno a chutně každý den

### Jogurtová Snídaňová dobrota

#### Ingredience:

- Dobrý sirup DO MLÉKA s příchutí banán
- Bílý jogurt
- Ovesné vločky

#### Na zdobení:

nasekané oříšky a chia semínka

#### Je to Snadné:

Podle chuti smícháme jogurt s Dobrým sirupem do mléka, přidáme vločky a ozdobíme oříšky, semínky či například kokosem nebo drobnými kousky ovoce. Dobré chutnání!



do mléka



do jogurtu



do rostlinných  
alternativ mléka



horčák



šťávanek

### Nepečený jahodový cheesecake s bílou čokoládou

#### Ingredience:

- Dobrý sirup DO MLÉKA s příchutí jahoda
- 150 ml smetany na šlehání
- 250 g mascarpone (případně krémového sýru)
- 50 g bílé čokolády
- 150 g keksů
- 50 g másla

#### Na zdobení:

jahody

#### Je to Snadné:

Rozpuštěné máslo smícháme s rozdrocenými keksy a rovnoměrně směs rozetřeme po dně formy nebo do pohárů. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu a necháme ji trochu vychladnout. Poté vyšleháme smetanu, přidáme mascarpone, jahodový Dobrý sirup do mléka a nakonec rozpuštěnou čokoládu. Směs vylijeme na keksové „těsto“, ozdobíme ovocem a necháme ztuhnout alespoň 2 hodiny, nejlépe však přes noc. Dobré chutnání!

# Domácí cukrárna

ZÍSKEJTE HRU  
NAŠE STOLETÍ

PRO VELKÉ  
I PRO DĚTI



**M**áme pro vás generacemi osvědčený recept na pohodové rodinné odpoledne – upečte si něco dobrého na zub a zahrajte si společenskou hru Naše století. Nejlépe takovou, do které se s radostí zapojí všichni členové rodiny. Sbírejte body za nákupy v Albertu a přijďte si pro originální hru za zvýhodněnou cenu. Dospělí si otestují svoje znalosti a děti se naučí něco nového. Jinými slovy, zábava pro celou rodinu, jak má být.

FOTO Michal Ureš

FOOD STYLING Lenka Táchová

DECOR STYLING Markéta Zindulková

RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová

MAKE-UP A STYLING Kateřina Krobová




## Žloutkové věnečky

Dodejte si odvahu a vyzkoušejte nadýchané věnečky z odpalovaného těsta. Opravdu to není tak složité, jak by se mohlo na první pohled zdát. Odměnou vám bude lahodný dezert jako vystřižený z prvorepublikové cukrárny. Anebo zkuste jednodušší verzi s ovocem a šlehačkou.

 12 kusů

 90 minut

 velmi snadné

### TĚSTO

100 g másla + trochu navíc na vymazání plechu  
250 ml vody  
150 g polohrubé mouky  
3 vejce  
špetka soli

### KRÉM

500 ml mléka  
100 g cukru  
55 g vanilkového pudinku  
125 g másla  
2 žloutky  
moučkový cukr

### tip\*

*Vychutnejte si moderní odlehčenou variantu této oblíbené klasiky. Místo věnečků upečte kuličky a naplňte je šlehačkou a čerstvým ovocem.*

- Máslo zalijte v hrnci 250 ml vody a přiveďte k varu. Vсыpte mouku a hned míchejte, aby se netvořily hrudky. Až se hmota začne odlupovat od stěn, stáhněte z plotny a nechte vystydnout. Mezitím si rozehřejte troubu na 180 °C.
- Ke studené hmotě rozklepněte první vajíčko, přidejte špetku soli a zašlehejte ručním elektrickým šlehačem nebo přesuňte do robota. Další vejce přidávejte, až když je to předchozí zcela zapracované.
- Plech vymažte máslem a skleničkou si naznačte kolečka pro přesnější práci. Těsto přendejte do cukrářského sáčku a nastříkejte kroužky. Zlehka je před pečením pokropte vodou a dejte na 20–25 minut péct. V troubě se z kapek udělá pára a věnečky pěkně vyskočí. Také při pečení neotvírejte troubu, protože odpalované těsto je choulostivé a při změně teploty by věnečky spadly. Po upečení nechte zcela vychladnout.
- Z mléka, cukru a pudinkového prášku uvařte pudink a nechte vychladnout. Pomocí šlehače zašlehejte změkklé máslo a poté jeden po druhém žloutky. Věnečky podélně rozkrojte a naplňte krémem pomocí cukrářské zdobičky. Před podáváním posypte moučkovým cukrem.




JEDEN RECEPT,  
DVA ZÁKUSKY



Polohrubá  
pšeničná mouka

## Babiččina ořechová bábovka

Babičky vždycky věděly, že dobrý dezert dokáže z obyčejného dne udělat svátek. Ostatně bábovka má tak noblesní tvar, že obyčejný stůl povýší na slavnostní tabuli. Zkuste ji podle našeho tradičního receptu, připravená je za chvíli.

 7 porcí

 75 minut

 velmi snadné

200 g másla

380 g polohrubé mouky

6 vajec

200 g moučkového cukru + na posypání

1 prášek do pečiva

250 ml smetany ke šlehání

200 g mletých jader vlašských ořechů

Seeberger

- Troubu předehřejte na 170 °C. Bábovkovou formu pečlivě vymažte máslem a vysypte moukou. Rozklepnete vajíčka a oddělte žloutky od bílků.
- Změklé máslo s polovinou cukru vyšlehejte do pěny. Vmíchejte žloutky a začněte postupně zapracovávat mouku s práškem do pečiva a smetanu. Z bílků ušlehejte sníh a před koncem šlehání přidejte cukr, aby se sníh ušlehal pěkně tuhý. Vmíchejte do těsta a nakonec přidejte i mleté ořechy.
- Vlijte do formy, uhladte na povrchu a pečte přibližně 60 minut. Nechte vychladnout a opatrně vyklopte z formy.

JAKO STVOŘENÁ  
PRO NEDĚLNÍ  
ODPOLEDNE

### tip\*

*Máte chuť si trochu zahřesit? Přidejte do bábovky nasekanou čokoládu a rozinky máčené v rumu.*

### Jádra vlašských ořechů


Velké, ručně vybírané ořechy s plnou vůní a chutí s delikátně trpkými tóny, která je pro vlašské ořechy charakteristická. Balení obsahuje neporušené půlky ořechů.



## Domácí rumové pralinky s hruškou

Doma vyrobené čokoládové bonbony jsou mistrovským kouskem každého cukráře. S naším podrobným návodem si je dokážete vyrobit i vy.



 **20 pralinek**

 **45 minut + chlazení**

 **složitě**

½ hrušky

50 ml třtinového rumu Božkov Republica Exclusive

1 lžice mandlových lupínků

100 ml smetany ke šlehání

350 g kvalitní minimálně 60% hořké čokolády

špetka soli

### VYBAVENÍ PRO VÝROBU PRALINEK

forma na bonbony – vystačíte si pro zjednodušení také s tvořítky na led nebo i s papírovými košíčky v nejmenší velikosti

kuchyňský teploměr

čistý široký štětec



- Formu, ve které budete bonbony dělat, dejte nachladit do mrazáku. Hrušku oloupejte, vyřízněte jádřinec a nakrájejte na co nejjemnější kostičky. Zalijte v malém rendlíku rumem a pár minut poduste doměkka. Stáhněte stranou a nechte marinovat. Mandlové lupínky nakrájejte nadrobno.

- Smetanu ke šlehání přiveďte v malém hrnci až téměř k bodu varu. Horkou ji ihned nalijte na polovinu nalámané čokolády a nechte dvě minuty stát. Pak rozmíchejte dohladka. Přidejte marinované hrušky i s rumem, mandle, špetku soli a nechte náplň úplně vychladnout.

- Zbývající čokoládu rozpusťte ve vodní lázni. Zahřívejte opatrně a kontrolujte teplotu. Současně si poblíž připravte hrnec s ledovou vodou. Jakmile čokoláda začne dosahovat teploty 45 °C, přesuňte rendlík do studené lázně a prudce zchlaďte, aby teplota klesla na 26 °C. Celý postup ještě jednou zopakujte, tedy znovu rozehejte čokoládu na 45 °C a potom rychle zchlaďte na 26 °C. Nyní je čokoláda připravená ke zpracování.

- Z mrazáku vyndejte formu a každé místo na pralinku pečlivě pomoci štětce vymažte čokoládou. To bude vnější vrstva bonbonu, raději udělejte několik vrstev, aby neměla trhlinky. Pracujte rychle, protože ve vychlazené formě čokoláda rychle tuhne.

- Čokoládovou náplň přesuňte do cukrářského kornoutu, naplňte do formiček vymazaných čokoládou a na povrchu uhladte. Dávejte pozor, aby vám při plnění zůstaly alespoň 2–3 mm na spodní vrstvu. Nakonec pralinky uzavřete silnou vrstvou čokolády. Pokud používáte pevnou formu (nikoli silikon), je po dokončení vhodné formou několikrát udeřit o stůl, aby byla čokoláda dobře vtlačena. Předvedete tím také tvoření bublinek a prasklinek na povrchu. Pak dejte zamrazit.

- Ostrým nožem odřízněte kapky a cákance z formy a pralinky vyklopte.



**AŽ ŽIJE  
REPUBLICA!**

## **Noblesní pralinky si zaslouží ten nejlepší rum**


**L**ahodný třtinový rum tmavě jantarové barvy má plnou a nasládlou chuť. Nese hrdý název Božkov Republica Exclusive a je vyrobený poctivě a s hrdostí na řemeslný fortel a um. To jsou hodnoty, které ctíme už od doby elegantní první republiky. Vychutnejte si ho s těmi, na kterých vám záleží. Podávejte ho při pokojové teplotě a využijte i do exkluzivních receptů.




## Pražské mini koláčky

Věřte nebo ne, oblíbený pražský koláč má svého francouzského dvojníka. Peče se v přímořském letovisku Saint-Tropez a zamilovala si ho Brigitte Bardot při natáčení filmu *A bůh stvořil ženu*. Těsto je ovoněné vodou z pomerančových květů a krém vanilkou, ale jinak jako by z oka vypadl naší české verzi. Do té se trochu netradičně přidává majonéza, aby bylo těsto krásně vláčné.

 **2 velké nebo 15 malých koláčů**

 **2 hodiny**

 **velmi snadné**

### TĚSTO

150 ml mléka  
30 g čerstvého droždí  
60 g cukru  
250 g hladké mouky  
250 g polohrubé mouky  
2 vejce  
250 g neochucené majonézy

### DROBENKA

70 g másla  
100 g krupicového cukru  
120 g hrubé mouky

### KRÉM

2 vanilkové pudinky (70 g)  
500 ml mléka  
100 g cukru  
1 lžička vanilkového extraktu  
125 g másla  
80 ml smetany ke šlehání

### tip\*

*Do drobenky přidejte půl lžičky skořice nebo koláč posypte hrubými krystaly cukru, jako to dělají ve Francii.*

OBLÍBENÝ  
ZÁKUSEK V MINI  
PROVEDENÍ



- Připravte si kvásek z vlažného mléka, droždí a lžice cukru. Obě mouky smíchejte s cukrem, jedním vejcem a majonézou, přilijte vzešlý kvásek a 10 minut prohněťte. Nechte zakryté v teple 45 minut kynout.

- Troubu předehřejte na 180 °C. Těsto rozdělte na dva větší nebo zhruba 15 menších dílků. Na plechu vytvarujte do pravidelného kruhu o tloušťce 2–3 cm a nechte kynout dalších 20 minut. Potřete rozšlehaným vajíčkem, posypte drobenkou z másla, cukru a hrubé mouky a upečte dozlatova. Velké koláče

potřebují alespoň 20 minut, malé jsou hotové za čtvrt hodiny. Nechte úplně vychladnout.

- Na krém rozmíchejte pudink v polovině mléka. Druhý díl mléka přiveďte k varu, oslaďte a přilijte mléko s pudinkem. Za intenzivního míchání tři minuty vařte. Poté vmíchejte vanilku a přelijte do robotu. Zapněte míchání a nechte vychladnout. Do krému po částech zašlehejte změkklé máslo a nakonec ušlehanou smetanu. Koláče podélně rozřízněte a naplňte krémem.

## Míša dortíky

Vrstva vyšlehaného tvarohu s čokoládovou polevou a kakaovým piškotem je opravdová dobrota. Proto je tento dezert, familiárně zvaný „Míša“, tolik oblíbený. Malé dortíky sice dají trochu víc práce, ale díky tomu každý dostane svoji porci a nemusí se dělit. A to za tu námahu určitě stojí.

 10 kusů

 45 minut

 velmi snadné

### TĚSTO

75 g másla  
150 g cukru krupice  
3 vejce  
180 ml mléka  
270 g hladké mouky  
3 lžičce kakaa  
1,5 prášku do pečiva

### NÁPLŇ

250 g másla  
500 g měkkého tvarohu  
2 vanilkové cukry  
100 g džemu  
100 g čokoládové polevy  
ovoce na ozdobení

TRADIČNÍMU  
DORTU SLUŽÍ  
LESNÍ OVOCE

## tip\*

*Pro nejšťavnatější dortík seřízněte před kompletací co nejtenější horní vrstvu korpusu, a až poté potřete zavařeninou. Lépe se vsákne do těsta a všechny chutě se krásně propojí.*

- Plech s vyšší obrubou vyložte pečicím papírem a předehejte troubu na 180 °C.
- Změklé máslo vyšlehejte s cukrem do pěny. Přidejte nejprve vejce, potom mléko a nakonec postupně zapracujte mouku smíchanou s kakaem a práškem do pečiva. Nalijte na plech a pečte 20 minut.
- Korpus nechte chladnout. Změklé máslo s tvarohem a vanilkovými cukry vyšlehejte na krém. Vykrajovátkem o průměru 8–10 cm vytvarujte z korpusu kolečka. Potřete džemem, navršte bohatou vrstvu krému a polijte polevou. Nakonec ozdobte ovocem.

## Když Ledové Kaštiny tají

**V**aši oblíbenou cukrovinku jsme tentokrát využili trochu jinak. V čokoládové roládě si zahrála hlavní roli. Pochoutka pro opravdové milovníky poctivé čokolády v sobě spojuje lahodnou hořkou čokoládu a bohatou kakaovo-oreškovou náplň. Výjimečnost této tradiční čokoládové tyčinky, která se vyrábí už od roku 1966, podtrhuje její nezaměnitelný tvar. Ledové Kaštiny si můžete vychutnat ve čtyřech variantách, a to Originál, Extra hořké, v bílé čokoládě a s příchutí marcipánu.


POCTIVÁ PORCE  
DOBRÉ NÁLADY




# Čokoládová roláda s višněmi

Višně, čokoláda a šlehačkový krém je dokonalá kombinace, která nikdy nezklame. Vyzkoušejte neobvyklou přípravu polevy z Ledových Kaštanů.

 8 porcí

 45 minut

 velmi snadné

## TĚSTO

5 vajec

100 g moučkového cukru + trochu navíc

60 g hladké mouky

2 lžičce kaka

## NÁPLŇ

400 g smetany ke šlehání

2 ztužovače šlehačky

1 vanilkový cukr

2 hrsti višní v čokoládě

## ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

3 tyčinky Ledových Kaštanů

4 lžičce smetany ke šlehání

1 lžičce másla

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Vejce pět minut třete s cukrem, potom vmíchejte mouku s kakaem. Nalijte na plech vyložený pečicím papírem a stěrkou uhladte do rovnoměrného obdélníkového tvaru. Pečte 12-15 minut. Po upečení překlňte na utěrku posypanou moučkovým cukrem. Opatrně stáhněte z rubové strany pečicí papír, zarolujte a nechte vychladnout.
- Šlehačku ušlehejte se ztužovačem a cukrem. Rozetřete na plát těsta, posypte pokrájenými višněmi v čokoládě a zarolujte.
- Nalámané ledové kaštiny zalijte smetanou a spolu s máslem opatrně zahřívejte do rozpuštění. Pak naneste na roládu. Před podáváním nechte tři hodiny vychladnout.

## tip\*

*Aby lahodná poleva při krájení nepopraskala, použijte nůž s pilkou a před každým zakrojením ho namočte do horké vody.*



# ZÍSKEJTE JEDINEČNOU HRU NAŠE STOLETÍ POUZE V ALBERTU



Děkujeme našim partnerům, že za nákup jejich vybraných výrobků můžete sbírat body ještě rychleji.





## Simona Babčáková Jídlo nesmí být povinnost, ale radost!

Herečku a improvizátorku Simonu Babčákovou můžete nyní vidět hned ve dvou našich televizních reklamách. Ty se natáčely v prostorách hypermarketu Albert na pražském Chodově, a jak Simona sama říká, hraje v nich samu sebe. Navíc ji zde můžete spatřit po boku syna Alberta, který si svou první větší roli skvěle užil.

### Jak natáčení probíhalo?

Natáčení probíhalo v noci, takže se projevovala únava a rostly kruhy pod očima. Ale těšila jsem se, že budu dělat něco společného se synem a že si ho prohlídnu, jak funguje v novém prostředí. Mezi regály byl ve svém živlu, dělal blbinky a evidentně si natáčení užíval. Navíc to jeho křestní jméno, Albert, že? Když byl ve školce a někdo dělal narážky na to, že má stejné jméno jako supermarket, vždycky se vydával za majitele a nijak ho to neuráželo. Takže pro nás je to taková pointa rodinného vtipu.

### Jak se vám hrála zákaznice?

V té reklamě nikoho nemám hrát, mám být Simona Babčáková. Takovou reklamu, kde jsem sama za sebe, jsem natáčela poprvé. Mou osobní motivací, proč jsem na to přistoupila, byl záměr změnit způsob nakupování, přemýšlení o jídle a vaření. Jedním slovem jde o určitou transformaci, což je téma, které sama řeším. Rozhodla jsem se, že ve svém životě provedu změny směrem ke spokojenějšímu tělu. Snažím se nyní měnit stravovací návyky nejen u sebe, ale u celé rodiny.

### Proces transformace zahrnuje také jídlo?

Stravování jsem trochu podceňovala. Jsem spíš člověk ducha a péče o jídlo mě spíš obtěžovala. Uvědomila jsem si ale, že tělo je koněm, na kterém jede duch. Duch určuje směr, kterým kůň pojede, ale kůň určuje, jakým

tempem a jak daleko spolu dojedou. Takže se musím dobře postarat i o koně. Součástí toho je pro mě také změna přemýšlení o tom, co jím, co pozvu dovnitř. Když budu dovnitř zvat potraviny, jejichž složení je z velké části chemické, tak tím sama sobě dávám zprávu – nestojím si za to, abych do sebe dávala zdravé věci. V okamžiku, kdy člověk má rád sám sebe, tak mu není jedno, čím se krmí. Co dělám svému žaludku a dalším orgánům, koneckonců ovlivňuje, jak se cítím. Transformace není nic jiného než vztah sama k sobě, ke svému okolí, světu.

### Jaká jste kuchařka?

Občasná. Nepravidelná. Obecně moc nepřeháním maso, preferuji spíš vegetariánskou stravu. Když maso, pak nejoblíbenější v rodině jsou krůtí prsa. Co já uznávám z hlediska zdravého stylu, to do dětí nedostanu. Musím neustále licitovat mezi tím, co je správné a co je možné. Krůtí řízek je u nás „best of“. Připravujeme ho společně, každý něco obaluje, a tak nám to potom víc chutná. A u společné přípravy jídla se rovnou i bavíme o tom, jaký to má smysl, co je jak prospěšné a tak. Myslím, že je to důležité, mluvit s dětmi o jídle a způsobech stravování. A nejen s dětmi, ale hlavně s řediteli škol. Vždyť naše děti si vytvářejí stravovací návyky ve školních jídelnách, kde jedí pětkrát týdně, deset měsíců v roce!



# Hovězí nesmí v české kuchyni chybět

FOTO Luboš Wisniewski FOOD STYLING Veronika Šlajerová  
DECOR STYLING Markéta Zindulková  
RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová

V ydatné vývary, voňavá dušená jídla i nejrůznější plněné rolády patří k české klasice, bez které by to na našem talíři nebylo ono. I když si s chutí dáme steak a objevujeme i jiné úpravy hovězího, k tradičním postupům zpracování se vracíme pořád a stále rádi. Hovězí má lahodnou intenzivní chuť a i ta delší doba přípravy je v podstatě výhoda – na začátku si všechno připravíte a pak už jen dohlídíte, jak se všechno zdárně vyvíjí k chutnému finále.



## Proč si dát hovězí?

Kvalitní hovězí patří mezi nejhodnotnější druhy masa především díky plnohodnotným bílkovinám, nepostradatelnému železu, vitamínům hlavně skupiny B a dalším minerálním látkám.

NA KVALITĚ  
MASA NÁM  
vždy  
záleží

### Kližka

Libové maso výrazně prorostlé šlachami je to nejlepší, co si můžete pořídit na guláš. Právě šlachy totiž při tepelné úpravě nabobtnají a změknou, díky čemuž je maso v hotovém pokrmu šťavnaté a vláčné.

### Krk

Maso z krku je jako stvořené pro pomalé pečení i dušení. Kdo se zalekne prorostlejší kližky, bude pro něj krk tou nejlepší alternativou. Hodí se také pro přípravu pokrmů z mletého masa.

### Kýta

Velmi kvalitní druh hovězího masa, který je vynikající na pečení, dušení i rychlou steakovou úpravu. S oblibou se využívá také na rolády, protože se dá uříznout ve velkém plátu.

### Plec

Skvělá část hovězího masa vhodná na pečení vcelku, dušení se zeleninou, vaření gulášů nebo ragů. Vzhledem k její příznivější ceně je možné zaměňovat kýtu za plec.






### Celerové pyré


1 bulva celeru  
100 g másla  
sůl  
400 g brambor  
200 ml mléka  
½ lžičky muškátového  
oříšku

Očištěný celer nakrájejte na kostky. Pokladte hoblinkami ze třetiny másla, posypte solí a upečte doměkka v troubě, zhruba tři čtvrtě hodiny při teplotě 200 °C. Oloupané brambory uvařte v osolené vodě. Slijte je, přidejte pečený celer, zbývající máslo, ohřáté mléko a muškátový oříšek. Pečlivě rozmačkejte dohladka a poté ještě vyšlehejte ručním šlehačem.

## Pomalu pečený hovězí krk s celerovým pyré


Zaručujeme vám maso jako mandle, dokonale šťavnaté a měkké. Fígl spočívá v pomalém pečení při nízké teplotě, která dokonale rozvolní masová vlákna.

 4–6 porcí

 4,5 hodiny

 velmi snadné

### PEČENÉ

750 g hovězího krku   
sůl, pepř  
olivový olej  
1 cibule  
4 stroužky česneku  
1 mrkev  
2 stonky řapíkatého celeru  
1 snítky čerstvého rozmarýnu  
svazeček čerstvého tymiánu  
100 ml červeného vína

- Troubu předehřejte na 150 °C. Hovězí krk osolte, opepřete a zprudka opečte na oleji ze všech stran.
- Vyjměte a ve stejném pekáči nejprve orestujte nakrájenou cibuli. Postupně přidávejte nasekaný česnek, kolečka mrkve a řapíkatý celer nakrájený na kousky. Nakonec přihodte i bylinky, zalijte červeným vínem a krátce povařte.
- Vraťte do pekáče maso, podlijte ještě 200 ml vody a dejte do trouby zakryté pokličkou nebo alobalem. Pečte zvolna čtyři hodiny. Během pečení maso kontrolujte a podle potřeby podlévejte.

### tip\*

*Na pečeném hovězím krku si pochutnáte i s klasikou, jako je bramborová kaše.*



Hovězí krk


**tip\***

*Pro neodolatelnou vůni a větší říz přidejte do guláše trochu tuzemského rumu.*


## Hovězí guláš nadivoko s červeným vínem

Guláš z kance nebo srnčího masa má v české kuchyni výsostné postavení. Maso na jeho přípravu ale nemusí být vždy po ruce, a proto tento recept přináší alternativu plnou mysliveckých chutí a vůní skoro k nerozeznání od pravé divočiny.

 **4 porce**

 **2 hodiny**

 **snadné**

750 g hovězí klišky  **albert**  
sůl

2 lžíce másla

2 cibule

100 g slaniny

400 ml červeného vína Alibernet

250 ml vývaru na podlití

2 bobkové listy

1 lžička nového koření

1 lžička drceného pepře

½ lžičky drceného jalovce

pár snítek tymiánu

malý kousek citronové kůry

50 g rajčatového protlaku

2 plátky chleba na zahuštění

2 lžíce švestkových povidel

### NÁŠ SOMMELIÉR DOPORUČUJE



#### **Alibernet pozdní sběr Morava**

Vynikající přívlastkové víno tmavě červené až inkoustové barvy. Voní po lesním ovoci a vanilce. Podávejte nejen k hovězímu, ale také ke skopovému masu, zvěřině či měkkým sýrům s bílou plísní.

• Maso nakrájejte na kostky a osolte. Na rozpuštěném máse nechte nejprve zeskvatět cibuli nakrájenou na kostičky. Pak přihodte nakrájenou slaninu a opečte. Nakonec přidejte nakrájenou klišku a opečte ze všech stran.

• Podlijte červeným vínem a vývarem, přidejte koření, bylinky, citronovou kůru a rajský protlak a nechte pod pokličkou dusit. Když je maso již téměř měkké, odeberte trochu omáčky do misy a nadrobte k ní střídku ze dvou krajců chleba na zahuštění omáčky. Dobře rozetřete na hladkou kaši a potom vmíchejte zpátky k masu. Guláš dochuťte povidly a vařte do úplného změknutí.

# OKURKOVÁ SEZONA NÁS BAVÍ!

## tip\*

Přírodní omáčka u této pečeně je lahodná sama o sobě. Pokud byste ji rádi zahustili, utřete dvě lžíce hladké mouky se lžící másla. Dejte dobře vychladit a po upečení masa nechte pozvolna rozpustit ve výpeku.

## Okurky Znojmia


Křupavé okurky Znojmia v tradičním sladkokyselém nálevu jsou základem české kuchyně, vynikající přílohou a ozdobou každého talíře. Rozhodně by neměly chybět na rodinných oslavách či posezení s přáteli.

## Znojemská roláda

Na seznamu dobrot české klasické kuchyně rozhodně nesmí chybět chutná kombinace kyselých okurek a pečeného hovězího masa. Znojemský národní poklad nepřidávejte tentokrát do omáčky, ale zabalte do rolády s bohatou náplní.

 **4 porce**

 **90 minut  
přípravy**

 **snadné**

400 g hovězí

kýty **albert**

4 vejce

1 lžíce másla

sůl

1 lžíce hrubé

mouky

2 lžíce plnotučné

hořčice

100 g anglické  
slaniny

4–6 kyselých  
okurek Znojmia

2 lžíce sádla

500 ml hovězího

vývaru


pepř

300 g rýže

- Troubu předehřejte na 180 °C. Maso rozkrojte tak, aby se vytvořil co největší plát. Vložte ho mezi dva kusy potravinové fólie a ještě rozkleptejete paličkou na maso. Vejce připravte na másle s trochou soli na způsob míchaných vajíček. Nechte vychladnout a pak smíchejte s hrubou moukou.
- Plát masa potřete hořčicí, pokladte anglickou slaninou a navršte na něj míchaná vajíčka a okurky. Menší klidně nechte vcelku, větší rozkrojte na půlky nebo čtvrtinky.
- Zarolujte a svažte potravinářským provázkem. V pekáči rozehejte sádlo a roládu na něm zprudka opečte ze všech stran. Podlijte vývarem, posypte solí a pepřem a dejte zhruba na hodinu péct do trouby. Během pečení občas polévejte výpekem a podle potřeby podlijte vodou nebo vývarem. Podávejte s vařenou rýží.

# Dobroty odvedle

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Lenka Táchová DECOR STYLING Markéta Zindulková



HVĚZDA  
SLOVENSKÉ  
KUCHYNĚ

**S**lovenská kuchyně je u nás stále dobře známá a také oblíbená. I když mnohé recepty připomínají naše české, najde se i řada neobvyklých krajových jídel, která stojí za připomenutí a vyzkoušení. Zejména v době, kdy si připomínáme vznik našeho samostatného státu, který jsme po desetiletí sdíleli dohromady.

#### Nejlepší ovčí sýry

V národní kuchyni Slovenska se prolínají vlivy Maďarska, Ukrajiny i Rakouska, protože k vídeňskému císařskému dvoru bylo z Bratislavy vždycky blíž než od nás. Osud tomu chtěl tak, že si slovenskou kuchyni spojujeme nejčastěji s prostými jídly horalů. Jejich základem je bryndza, čerstvý sýr z ovčího mléka. Ostatně bryndzové halušky,

nočky z bramborového těsta přelité bryndzou a sypané slaninou, jsou slovenským národním jídelm. Milujeme také slovenské uzené sýry, jako je oštiepok nebo parenica a sýrové nitky zvané korbáčiky.


#### Guláš je trochu jiný, ale husa stále skvělá

Stejně jako u nás boduje v žebříčku oblíbenosti guláš, jen ho na Slovensku častěji najdete ze směsi mas nebo dokonce skopový, který se u nás nedělává. S pořádnou porcí papriky, protože do Maďarska je to kousek. Určitě se se Slováci shodneme na oblíbené pečené husy, za kterou se i z Čech jezdí do vesničky Grob nedaleko Bratislavy. Nečekejte ji ale s knedlíky, po slovensku jedine s lokšemi, plackami z bramborového těsta.

## Bryndzové pirohy

Bryndzové halušky u nás znají skoro všichni, ale bryndzové pirohy tolik známé nejsou. A přitom je to taková lahoda. Jsou doslova ztělesněním rčení, že v jednoduchosti se skrývá krása. V tomto případě ve snadném receptu skvělá chuť.

 **4 porce**

 **60 minut**

 **velmi snadné**

500 g hladké mouky  
sůl

1 lžíce oleje

2 moučné brambory

250 g bryndzy

pepř

hrst čerstvého kopru

250 g zakysané smetany

150 prorostlé slaniny

2 cibule

• Mouku osolte a smíchejte s 300 ml studené vody a lžící oleje. Vzniklé těsto zabalte do igelitu a dejte na půl hodiny vychladit do lednice. Uvařené brambory rozmačkejte a zapracujte do nich bryndzu a kopr. Podle potřeby dochuťte solí a pepřem.

• Z těsta vyválejte slabý plát, zhruba 2 mm silný. Vykrajujte kolečka o průměru 8 cm, do středu každého dejte lžičku náplně, přeložte a okraje zmačkněte vidličkou. Vařte pět minut v osolené vodě. Po vytažení pirohy propláchněte horkou vodou, aby se nesrazily. Podávejte přelité zakysanou smetanou s opečenou slaninou a cibulkou.

#### tip\*

*Pirohy se plní také zelím, masem, tvarohem s bylinkami a báječné jsou i nasladko, například s borůvkovou zavařeninou.*



#### Bryndza

Oblíbený slovenský sýr ze soleného ovčího mléka. Hodí se na chleba, výrobu pomazánek a dochucují se jím také těstoviny a především halušky.

## Pagáče

Nikdy nechybějí na hodech, masopustu nebo jiných oslavách. Hutné pagáčové těsto s pořádnou porcí škvarků totiž hravě vyváží nějakou tu sklenku něčeho ostřejšího.

 **15 kusů**

 **3 hodiny**

 **snadně**

600 g hladké mouky

40 g droždí

1 lžička soli

1 lžice cukru

2 žloutky + 1 celé vejce na potírání

20 g másla

280 ml mléka

300 g škvarků

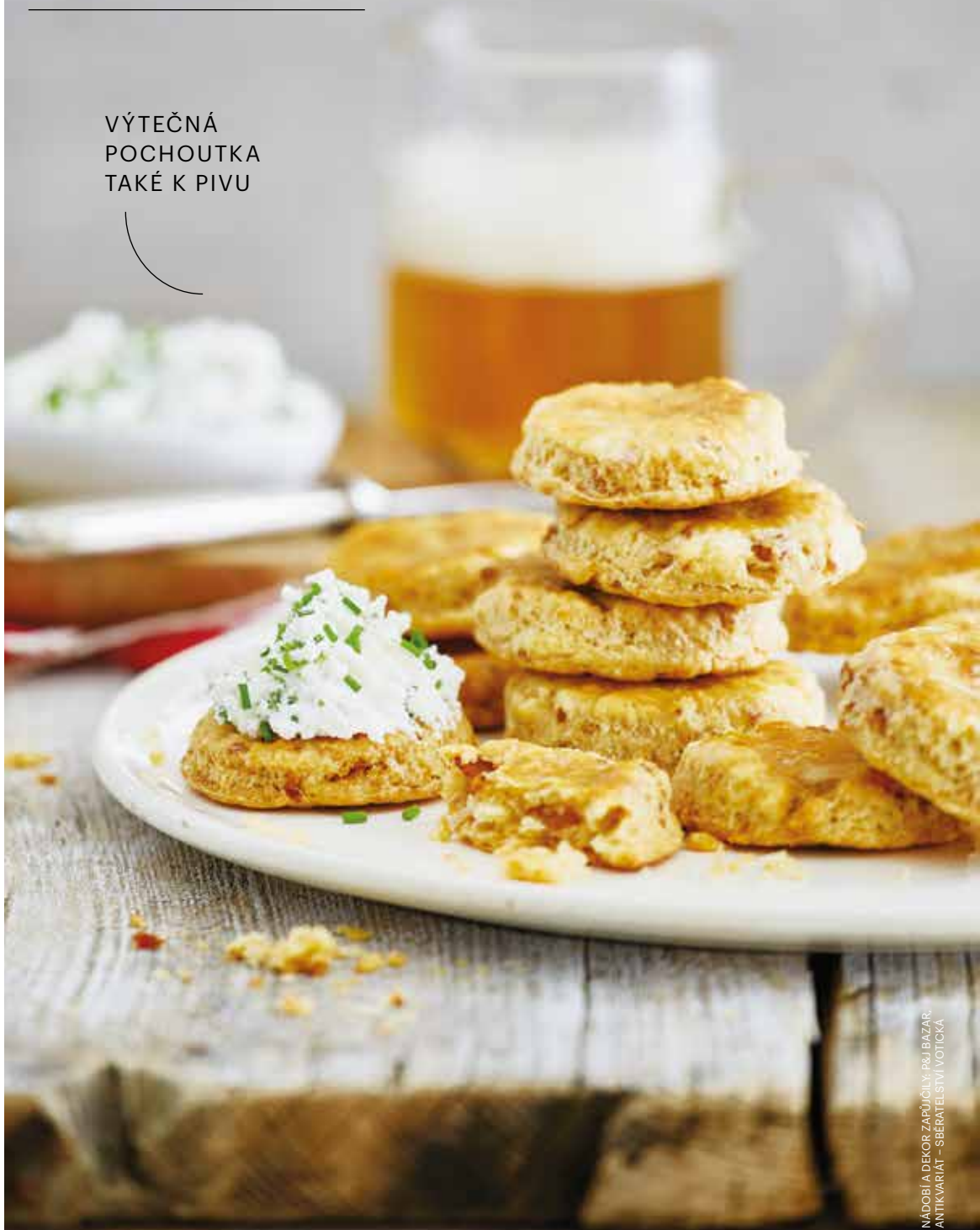
kmín a hrubá sůl na posypání

- Mouku, rozdrobené droždí, sůl i cukr promíchejte a propracujte se žloutky, změkklým máslem a mlékem na tužší těsto. Pokud by bylo příliš tuhé, opatrně přidejte trochu mléka navíc.
- Těsto uhladte v míse do bochánku, zakryjte čistou utěrkou a nechte 30 minut v teple kynout. Mezitím si namelejte nebo nasekejte škvarky.
- Vykynuté těsto rozválejte na půl centimetru silnou placku a posypte škvarky. Potom ji složte na třetiny a po délce také na třetiny. Dejte znovu na 30 minut kynout.
- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Těsto znovu rozválejte a složte na třetinky v obou směrech, dejte kynout a pak celý postup ještě jednou zopakujte. Nakonec vyválejte 1 cm silnou placku, vykrajujte kolečka o průměru 5 cm a dávejte na plech. Rozestupy mezi pagáči by neměly být moc velké – stačí 1 cm. Pomůže to, aby při pečení vyběhly nahoru a neroztekly se do stran.
- Potřete pagáče rozšlehaným vajíčkem, posypte kmínem a solí a vložte do trouby a pečte 25–30 minut dozlatova.

### tip\*

*Škvarky jsou nejlepší a nejtýpčtější, zkuste ale i další náplně. Pagáče jsou skvělé také se sýrem, kysaným zelím nebo jen s opečenou cibulkou.*


VÝTEČNÁ  
POCHOUTKA  
TAKÉ K PIVU




## Bratislavské rožky

Křehké rohlíčky z jemného těsta s vysokým podílem másla byly v době svého vzniku na konci 18. století vysloveně nóbl velkoměstskou záležitostí. V Bratislavě je milují dodnes a nejen tam. Plní se především makovou a ořechovou náplní a to nejdůležitější na nich je popraskaná lesklá glazura. Bez ní by to nebylo ono.

 **20 kusů**

 **2,5 hodiny**

 **velmi snadné**

250 ml mléka

25 g droždí

70 g cukru

250 g polohrubé mouky

250 g hladké mouky

špetka soli

3 žloutky

150 g másla

### MAKOVÁ NÁPLŇ

200 g mletého máku

250 ml mléka

80 g moučkového cukru

### OŘECHOVÁ NÁPLŇ

100 ml mléka

100 g krupicového cukru

250 g mletých vlašských ořechů

2 lžice tuzemského rumu

citronová šťáva

NADÝCHANÉ  
A LAHODNÉ

- Vlažné mléko smíchejte s droždím, lžící cukru, lžící mouky a nechte 10–15 minut vzejít kvásek. Smíchejte s oběma druhy mouky, špetkou soli, jedním žloutkem, rozpuštěným máslem a zbývajícím cukrem. Dobře pracujte na vláčné těsto a dejte kynout na hodinu a půl do tepla v míse zakryté utěrkou. Během kynutí těsto dvakrát prohnětte a připravte si náplně.
- Mletý mák a mléko pozvolna přiveďte k varu. Za občasných míchání vařte

10 minut, potom oslaďte cukrem. Na ořechovou náplň svařte mléko s cukrem a pak do něj vmíchejte ořechy. Dochutěte rumem a citronovou šťávou a nechte vychladnout.

- Vykynuté těsto rozdělte na polovinu a z každé poloviny udělejte deset stejných velkých kuliček. Ty rozložte na vál nebo plech a nechte ještě 15–20 minut kynout.
- Každou kuličku rozválejte přibližně do tvaru dlouhého trojúhelníku, naplněte a zarolujte. Středový konec zahrňte

dospad a prohnětte rohlíček do srpkovitého tvaru. Potřete zbylými žloutky a nechte důkladně zaschnout, nejlépe někde v průvanu. To je velmi důležité, aby rohlíčky získaly typickou popraskanou glazuru.

- Předehřejte troubu na 180 °C a během toho rohlíčky ještě dokynou. Pečte 15–20 minut, až získají krásnou zlatohnědou barvu.

### tip\*

*Rohlíčky jsou vynikající také s povidly nebo tvarohem, byť originální recept počítá jen s mákem a ořechy.*

# Podzimní šampioni

Jsou krásné na koukání a ještě víc jim to sluší na talíři. Barevné dýně a patizony jsou hitem letošního podzimu a v našich prodejnách můžete vybírat z celé škály druhů. Jejich využití v kuchyni je možná větší, než jste čekali. Přesvědčte se sami.

FOTO Luboš Wisniewski FOOD STYLING Marek Všetečka DECOR STYLING Denisa Hříčiščíková  
RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová

## Sweet Dumpling

Nejlepší parták pro sladké dýňové koláče. Tato dýně se v překladu jmenuje „sladký knedlíček“ a její dužina je opravdu příjemně nasládlá. Zároveň se pro svůj zajímavý tvar často používá i na okrasu.

## Hokkaido

Nejoblíbenější dýně má výraznou barvu a dužinu s jemnou, kaštanovou chutí. Používá se zcela univerzálně do sladkých i slaných receptů.

## Máslová dýně

Perfektní dýně pro zapékání a přípravu dýňových hranolek nebo chipsů. Má charakteristickou bledou slupku a tvar připomínající hrušku. Její dužina chutná lahodně oříškově.





## Slaná i sladká

Využití dýní je opravdu velmi široké. Jejich chutná dužina se hodí jako pyré na přílohu i na zahuštění, do zeleninových polévek a pomazánek. Zapékají se s masem nebo se z nich naopak připravují vegetariánské burgery. Zkuste je také nasladko do dezertů.

## Zužitkujte slupku i semínka

Většina dýní se musí oloupat, ale zářivě oranžová hokkaido má tak jemnou slupku, že ji před vařením odstraňovat nemusíte. Nevyhazujte ani semínka. V každé dýni jich je spousta a byla by škoda připravit se o tento skvělý zdroj vitamínů, minerálů i vlákniny. Dobře je propejte, osušte a nakonec nasucho opražte. Pak bude potřeba semínka oloupat, na což se vyzbrojte nožičkem a trpělivostí. Vyloupaná semínka můžete konzumovat rovnou nebo smíchat s trochou soli či koření.

## Jde uskladnit i zamrazit

Pokud je máte rádi, nakupte si dýně do zásoby. Do lednice ale nepatří, svědčí jim to v suchu do 10 °C. Pokud mají neporušenou slupku, vydrží i několik měsíců. Dužina se dá také nakrájet a uchovat v mrazáku.

MÁME PRO VÁS  
pestrou  
nabídku

### Špagetová dýně

Rozkrojte ji a opečte v troubě, potom se v dužině krásně uvolní dlouhá vlákna podobná špagetám. Orestujte je na pánvi jako přílohu, upravte jako těstoviny nebo použijte místo zavářky do polévek.


### Patizon

Vypadá jako létající ufo a přitom je to příbuzný oranžových dýní. Jeho chuť je ale jiná a stojí za to ho vyzkoušet. Nejjednodušší je plátky patizonu opéct v trojobalu. Semínka i slupku ponechte, pokud nejsou moc tvrdé. Jinak je lepší ho oloupat.

## Podzimní chilli s dýní a patizonem

Podává se pořádná porce toho nejvoňavějšího podzimního jídla! Pochutnáte si na něm s rýží i s kusem poctivého křupavého chleba. A pokud maso zrovna nevyhledáváte, klidně ho v tomto receptu vynechte.

 4 porce

 50 minut

 velmi snadné

120 g červených fazolí

2 lžice oleje

1 cibule

600 g mletého masa

1 lžice sušeného chilli

1 lžice oregana

1 lžička mletého římského kmínu

1 červená paprika

3 stroužky česneku

300 g rajčat

sůl, pepř

250 g dýně hokkaido

1 patizon

čerstvý koriandr

200 g zakysané smetany

1 lžice citronové šťávy

1 lžička citronové kůry

- Fazole namočte a uvařte podle návodu. Na rozehřátém oleji nechte zesklivatět cibuli nakrájenou na kostičky. Přidejte mleté maso a 10 minut opékejte. Posypte kořením, přidejte nakrájenou papriku, česnek, krájená rajčata a podlijte čtvrt litrem vody. Osolte, opepřete a nechte 10 minut dusit pod pokličkou.
- Dýně a patizon oloupejte, zbavte semínek a nakrájejte na kostky. Přesuňte k ragú a nechte 20 minut dusit do změknutí. V případě potřeby přilijte trochu vody. Hotové posypte lístky čerstvého koriandru a podávejte se zakysanou smetanou ochucené citronovou šťávou a kůrou.

### tip\*

*Pro zjemnění rajčata oloupejte. Stačí je malinko naříznout a zalít vroucí vodou. Po pár minutách půjde slupka snadno stáhnout.*




**tip\***


*Pěna je velmi jemná. Vždy, když odkrojíte porci, vraťte zbytek dezertu zpátky do ledničky. A nebo naplňte korpusovou směs a pěnu do malých skleniček, servírování pak bude jednodušší.*

OHROMUJÍCÍ  
KOMBINACE CHUTÍ

## Dýňovo- -kokosová pěna

Nadýchaný voňavý dezert v optimistické oranžové barvě vám zaručeně zlepší náladu.

 **12 porcí**

 **45 minut příprava  
+ 5 hodin chlazení**

 **velmi snadné**

**KORPUS**

150 g loupaných mandlí  
150 g vypeckovaných datlí  
60 g rozinek  
3 lžice mletého kokosu

**NÁPLŇ**

250 g dýně sweet dumpling nebo hokkaido  
250 g čerstvého žervé  
3 lžice moučkového cukru  
100 ml kokosového mléka  
180 g smetany ke šlehání  
strouhaný kokos na posypání

**KARAMELOVÁ OMÁČKA**


200 g cukru krystal  
180 ml smetany ke šlehání

- Všechny ingredience na korpus dejte do mixéru a rozsekejte. Dno rozkládací dortové formy potáhněte slabou igelitovou fólií a formu znovu sestavte tak, aby okraje fólie koukaly ven. Rovnoměrně naplňte korpusovou směsí a stlačte. Dejte vychladit, než se připraví náplň.
- Oloupanou dýni nakrájejte na kostky a uvařte v páře doměkka. Tyčovým mixérem rozmixujte dohladka a nechte vychladnout. Poté zašlehejte žervé, cukr a kokosové mléko.
- Ušlehanou šlehačku zapracujte do dýňové náplně. Vyklopte na vychlazený korpus, uhladte a vraťte do lednice aspoň na pět hodin.
- Na karamelovou omáčku podlijte cukr třemi lžicemi vody a nechte na pánvi zkaramelizovat. Až zezlátne, vlijte smetanu, rozmíchejte a nechte přejít varem.
- Ostrým nožem opatrně projedte po okraji dortu a uvolněte ho z formy. Podávejte posypané kokosem a přelité karamelovou omáčkou.

## Dýňová frittata

Tohle jednoduché jídlo si na podzim zamilujete. Je rychle hotové a navíc si ho můžete navařit do zásoby. To zní jako ideální tip na dnešní večeři, co říkáte?

 **4 porce**

 **40 minut**

 **velmi snadné**

1 červená cibule

olivový olej

400 g máslové dýně

250 g klobásy

sůl

hrst nakrájené kapusty

8 vajec

150 ml zakysané smetany

150 g sýru Feta

- Troubu předehřejte na 200 °C.
- Červenou cibuli nakrájejte na měsíčky a nechte pozvolna zkaramelizovat na rozehrátém oleji v pánvi s kovovou rukojetí, kterou je možné vložit do trouby. Přidejte nakrájenou dýni a klobásu, osolte a opečte doměkka. Po chvíli přihodte nakrájenou kapustu a ještě pár minut opékejte.
- Vajíčka prošlehejte se zakysanou smetanou a nalijte do pánve. Posypte nakrájenou fetou a dejte na půl hodiny zapéct do trouby. Pokud nemáte pánev vhodnou do trouby, pečte frittatu 20 minut na mírném ohni.

### tip\*

*Mimo dýňovou sezónu si udělejte frittatu s bramborami nebo batáty. Množství se nebojte, co nesníte, půjde zamrazit.*

HODÍ SE TAKÉ NA  
VÍKENDOVÝ BRUNCH





*From Jamaica with love*

Hluboko v srdci Jamajky najdeme rum, který pozvedá smysly a inspiruje duši. Appleton Estate je nejstarší nepřetržitě fungující třtinovou plantáž a palírnou na Jamajce.

Signature Blend je spojením zhruba 15 stařených rumů, které míchá Joy Spence, první žena na světě, která získala titul master blender. Jeho suší, perfektně vyvážená chuť s lehkým tónem pomerančové kůry, čerstvých broskví, melasy a dřeva, vám alespoň na moment přivodí atmosféru Jamajky.

Appleton Estate Signature Blend si nejlépe vychutnáte v koktejlech, nebo jednoduše s colou a pomerančovou kůrou.

[www.pijsrozumem.cz](http://www.pijsrozumem.cz)

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.




**OVOCE Z ČESKÉHO RÁJE V PRODEJNÁCH ALBERT**  
[WWW.VVISS.CZ](http://WWW.VVISS.CZ)

OD NAŠICH ČTENÁŘŮ:

# Makový dort

Klasický makovec z českého máku může mít i tuto moderní podobu. Tak ho pro svoji rodinu často peče paní Lenka ze Zlína, která se s námi podělila o svůj oblíbený recept. A jaké je vaše rodinné stříbro?

FOTO Michal Ureš FOOD STYLING Veronika Šlajerová  
DECOR STYLING Markéta Zindulková

 8-10 porcí

 60 minut

 velmi snadné


## TĚSTO

máslu na vymazání formy

200 g polohrubé mouky

1 vejce

150 g cukru moučka

150 g mletého máku 

1 prášek do pečiva

250 ml mléka

## ZDOBNÍ

250 g smetany ke šlehání

250 g mascarpone

1 vanilkový cukr

ovoce

- Předehřejte troubu na 180 °C a dortovou formu o průměru zhruba 20 cm vymažte máslem a vysypte trochou mouky.

- Vejce s cukrem ušlehejte do pěny. Vmíchejte mletý mák a poté i mouku s pečicím práškem. Začněte po dávkách přilévat mléko, a než přidáte další, vždy dobře zapracujte. Vlijte do připravené formy a pečte 30-40 minut.

- Upečený korpus nechte dobře vychladnout, pak vodorovně rozkrojte na tři pláty. Smetanu ke šlehání, mascarpone a vanilkový cukr dejte dohromady do mísy a ručním mixérem vyšlehejte na pevný krém. Potřete jím jednotlivé vrstvy dortu a bohatě naneste na vršek. Nakonec ozdobte ovocem.



» Pište na adresu: [redakce.albertmagazin@gmail.com](mailto:redakce.albertmagazin@gmail.com), autoři zveřejněných receptů dostanou poukázku v hodnotě 500 Kč na nákup v prodejnách Albert.

---

**tip\***

*Přidejte do těsta mleté ořechy, dobré jsou vlašské nebo mandle. Pro dochucení stačí 50 g. Potom uberte odpovídající množství máku a mouky.*

---

INSPIRACE  
NA NAROZENINOVÝ  
DORT





# Sladká dětská svačinka

FOTO Luboš Wisniewski FOOD STYLING Veronika Šlajerová  
FOOD DECOR Markéta Zindulková RECEPTY A TEXT Kateřina Bednářová

**D**ěti mají pořád co objevovat. Nové suroviny, chutě i druhy jídel, celý svět je pro ně jedno velké dobrodružství. Naštěstí mají toho nejlepšího průvodce, svoji maminku. Abyste měla co nejvíc času na to představit svět dobrého jídla a nových chutí svým malým objevitelům, máme pro vás velkou škálu produktů, které nakoupíte v našich prodejnách rychle a pohodlně.

## Domácí banánové sušenky

Doma vyrobené z těch nej kvalitnějších surovin chutnají nejlépe. Ti nejmenší ocení, že se sušenky hned nerozlámou ve zkoumavých ručičkách. Pro starší děti je zabalte jako svačinu do školy nebo na výlety.

 2 porce

 15 minut + 2 hodiny chlazení

 velmi snadné

250 g ovesných vloček  
2 banány  
1 vejce  
1–2 lžice medu  
3 lžice sušeného kojeneckého mléka  
80 g másla

- Troubu předehřejte na 180 °C.
- Vločky rozsekejte v mixéru. Banány rozmačkejte vidličkou na hladkou kaši, propracujte s vajíčkem, medem a sušeným mlékem. Pak smíchejte s vločkami a změklym máslem. Lžící dávejte na plech a pečte 12–15 minut.

## tip\*

*Pro větší děti přidejte do sušenek pro dochucení rozinky, sušené brusinky, kousky čokolády nebo strouhaný kokos.*





PRO VĚTŠÍ JEDLÍKY  
MĚJTE PO RUCE  
OVOCNÝ PŘÍKRM



Příkrm z bioovoce splňuje  
nejpřísnější požadavky na  
kvalitu. Neobsahuje žádný  
přidaný cukr a je přirozeně  
bezlepkový. Je vhodný pro děti  
od ukončeného 6. měsíce.

# Pochlubte se, jací jste kuchaři

Máme radost, že se s námi dělíte o své postřehy z kuchyně. Sdílejte své kuchařské úspěchy na Instagramu pod hashtagem **#albertmagazin** nebo nám pište a posílejte fotografie do redakce. Už se nemůžeme dočkat nových příspěvků!



Dobrý den,  
vyzkoušel jsem upéct váš recept z aktuálního čísla magazínu.  
Pohostil jsem návštěvu a všem moc chutnalo.  
Už se těším, až vyzkouším další recepty.  
Přeji pěkný den,

**Petr Ponížil**



Zdravím, Alberte,  
vždy když jsem někde viděla recept na smaženou tresku v nějakém těstíčku, bála jsem se ho udělat... Už jsem si představovala, jak v pánvi všechno opadá, spálí se a že to bude moc tučné. Ovšem když jsem uviděla váš recept na pečenou tresku s navrstvenou bylinkovou strouhankou, rozhodla jsem se ji vyzkoušet. Místo máty jsem dala bazalku (protože ji mám doma spoustu) a vylepšila troškou česneku. Bylo to vynikající. A jako dezert byla jáhlová kaše s fíky a sezamovým semínkem. Jen tak dál, Alberte!

**Petra Severinová**



Hezký den,  
díky vašemu časopisu a receptu na muffiny k snídani jsme si udělali krásné srpnové ráno na terase. Muffiny byly nadýchané a mňamozní! Jen se po nich zaprášilo. Recept schovávám a upeču i dcerám na svačinu do školy v nadcházejícím školním roce.  
Těším se na vaše další recepty a inspiraci.

**Jitka Ptáčnicková**

Nejzajímavější podněty vždy odměníme poukázkou na nákup v prodejnách Albert v hodnotě 300 Kč.



Dopisy i fotografie svých kuchařských úspěchů posílejte na adresu:

Redakce Albert v kuchyni / Újezd 19,  
110 00 Praha 1, nebo emailem  
[redakce.albertmagazin@gmail.com](mailto:redakce.albertmagazin@gmail.com)

Dobrý den,  
posílám fotku, jak se mi povedl váš obrácený švestkový koláč. Koláč byl ještě horký a já už musela utrhnout kus toho slastně oblemcaného okraje. Až pak mě napadlo ho vyfotit do Albert magazínu... Naštěstí na fotce není vidět, že už z koláče kus chybí. Díky za super recepty nejen v tomto díle!  
S pozdravem,

**Jana Vlachová**



**Křížovka**  
Tajenku zašlete do 8. 10. 2018 na adresu Redakce Albert v kuchyni, Újezd 19, 118 00 Praha 1, nebo ji vyplíte do formuláře na [www.albert.cz/tajenka](http://www.albert.cz/tajenka). Vylosovaný luštitel obdrží poukázku na jednorázový nákup v síti prodejen Albert v hodnotě 300 Kč. Výherce křížovky z čísla 9/2018: Jaroslava Bártošová, Jihlava. Řešení z minulého čísla: Hurá s našimi encyklopediemi za poznáním.

POMŮČKA: SNIR, URO VÁLEČI VAV	PATŘÍČÍ AZOROVÍ	NA LECKTERÉ MÍSTO	1. DÍL TAJENKY	albert	ANGLICKY „STRANA“	albert	ZKRATKA FYZICKÉ OSOBY	PATŘÍČÍ IVÉ	ETNIKUM
ZLÝ SKŘÍTEK				RUSKÝ TEMISTA ČÁST ZÁSTĚRY					
VYROBENÁ ZE ZEOLITU									
ZE ZADNÍ STRANY							EVROPAN 3. DÍL TAJENKY		
UZLY							VZOREC OXIDU CÍNU VÝTEŽEK		
OK (nářečně)					V PRAVÝ ČAS POZICE NA ŽIDLÍ				
SÍDLO V INDIÍ				MLEČNÝ VÝROBEK ZNAČKA TRAKTORŮ				POLQ- POUŠŤNÍ JEŠTĚR	DÍLNA NA TŘENÍ LNU
OHRANI- ČENOST									
albert	PŘÍMO (nářečně)	POHYBU- JÍCÍ SE ODVOZ AUTA							
PRAŽSKÝ ŽELEZÁŘ					ZKRATKA NORMY ZNAČNÉ				
KONCERTNÍ BUDOVA					ANGLICKY „ANNA“ V ESPERAN- TU „TUR“				
INICIÁLY HEREČKY TICHÁN- KOVÉ			PLENA 2. DÍL TAJENKY						
K ČEMU				ITALSKÝ „TŘÍ“ SPZ BŘECLAVI				MALÝ TRS	PLETICHY
PR									
albert	VULKÁN	SVOJE SOUBOR MAP					OSTEN NALEPENÁ VRSTVA		
SOUČÁSTI OBLEKŮ					MÍSTO VLÁDCE				
MUŽSKÉ JMÉNO				DOZORCE NA STAVBĚ CVIK NA HRAZDĚ					
MPZ POLSKA			BIČIKOVCI ANO						
MALÁ ŠKOLNÍ MÍSTNOST									
DVAKRÁT SNIŽENÝ TÓN					PRIMITIVNÍ ZBRANĚ				

**Sudoku**

Do každého políčka vepište jednu číslici od 1 do 9 tak, aby se číslice neopakovaly v žádném řádku, sloupci ani v žádném z devíti vyznačených menších čtverců. Obě vyřešená sudoku (stačí první řádek) zašlete do 8. 10. 2018 na adresu Redakce Albert v kuchyni, Újezd 19, 118 00 Praha 1, nebo ji vyplíte do formuláře na [www.albert.cz/tajenka](http://www.albert.cz/tajenka). Výherce sudoku z čísla 9/2018: Václav Černý, Praha. Řešení z minulého čísla:

1	2	8	6	3	7	9	5	4
6	9	5	1	2	4	3	8	7
7	3	4	8	5	9	6	1	2
5	7	2	4	8	6	1	9	3
8	6	3	2	9	1	4	7	5
9	4	1	3	7	5	2	6	8
2	1	9	5	4	8	7	3	6
3	5	7	9	6	2	8	4	1
4	8	6	7	1	3	5	2	9

2	8	6	9	4	5	7	1	3
3	9	1	6	8	7	5	4	2
7	4	5	3	1	2	9	6	8
6	2	4	1	9	3	8	5	7
5	7	9	4	2	8	1	3	6
8	1	3	5	7	6	2	9	4
1	5	2	7	3	4	6	8	9
4	6	7	8	5	9	3	2	1
9	3	8	2	6	1	4	7	5

	8		6	3		9	4	
9			8	4		2		3
4	3		2					
						3	5	6
1	5					2	9	
6	2	7						
					5	6	4	
5		9		1	6			2
	1	6		8	4		9	

				9				
	3	8	2	4	5		9	
		1	7			2	8	
	9					8	7	
2	7						1	3
	1	4					5	
	2	9			7	3		
	4		6	5	8	7	2	
				3				

Informace o zpracování osobních údajů společnosti AHOLD Czech Republic, a.s. naleznete v „Podmínkách zpracování osobních údajů“ uveřejněných na [www.albert.cz](http://www.albert.cz).

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.



# Smoothie!

Jogurtový nápoj  
plný ovoce a života.

Vybrali jsme ovoce a zeleninu, kterou máte vy a vaše rodiny nejraději. V top kvalitě a zralosti. Nakoupili jsme, skladovali, očistili, nakrájeli, rozmixovali, přidali báječný jogurt a posíláme **Smoothie!** k vám.

Ještě jsme to uklidili a umyli mixery.  
Víme, že to neděláte rádi. :)



[www.olma.cz](http://www.olma.cz)



Zamilujte se do  
**BOHATÝCH**  
náplní!

**BOHATŠÍ  
ČOKOLÁDOVÁ CHUŤ**  
více kakaová, méně sladká



ilustrační foto

ODPAL TO NOVINKOU

**NO  
SUGAR**



K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT.

albert  
EXCELLENT

## RAJČATA

SOUDKOVÁ KERÍČKOVÁ

### Opravdová chuť rajčat

Než jsou malá soudková rajčátka sklizena, musí být krásně lesklá a sytě vybarvená. Jen tak Vás potěší svou příjemně sladkou chutí a šťavnatostí.



Skvělá ingredience do salátů a dalších studených pokrmů. Nebo jen jako chutná svačinka kdykoliv během dne.

*Jidlům dodá chuť!*

## Tiramisu

### Suroviny na těsto:

- 1 hrnek (250 g) cukru krupice
- 3 vejce (z bílků ušleháme sníh)
- 2 hrnky polohrubé mouky
- 1 prášek do pečiva
- 1 hrnek mléka
- ½ hrnku oleje

### Suroviny na krém:

- 1 plechovka BOHEMILK Caramelo Condé
- 250 g másla
- 250 g tvarohu
- 2 lžice kakaa

**Návod na přípravu:** ingredience na těsto utřeme a pečeme. Po vychladnutí potřeme cca ¼ krému a poklademe dětskými piškoty, které povlažíme silnou rozpustnou kávou s rumem. Navrch natřeme zbylý krém a ozdobíme čokoládovými hoblinkami. Poté necháme v lednici ztuhnout a odležet.

**Ve vybraných prodejnách Albert.**

## Pochutnání doma ...



MLÉKÁRNA OPOČNO  
1936



**... i na cestě.**

[www.bohemilk.cz](http://www.bohemilk.cz)

·N°1 IN ITALIA·

-DAL 1882-

# Galbani

*Egidio Galbani*



#jakolitaLOVE



Italská inspirace od roku 1882

K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

*Vybiráme pro Vás to nejlepší*



**BEEFEATER  
PINK & TONIC**

40 ml Beefeater PINK  
100 ml toniku  
plátky jahod  
led





**VYZKOUŠEJTE TRENDY NOVINKU**

**BEEFEATER**  
LONDON

**PINK YOUR GIN**

**K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT.**

Pijte #BeefeaterPink s rozumem.

  BeefeaterCZ



# L'OR

## PROČ CHTÍT COKOLIV JINÉHO NEŽ ZLATO



KOMPATIBILNÍ S KÁVOVARY NESPRESSO™

\*OCHRANNÁ ZNÁMKA TŘETÍ OSOBY, NENÍ VE SPOJENÍ S JACOBS DOUWE EGBERTS. PODROBNÝ SEZNAM KOMPATIBILNÍCH STROJŮ NAJDETE NA WWW.LOESPRESSO.COM

## NOVÉ HLINÍKOVÉ KAPSLE JACOBS A L'OR K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT

# JACOBS

THE MAGIC AROMA

**ALU-  
MINIUM**  
KAPSLE /  
CAPSULE



KOMPATIBILNÍ S KÁVOVARY NESPRESSO™

\*OCHRANNÁ ZNÁMKA TŘETÍ OSOBY, NENÍ VE SPOJENÍ S JACOBS DOUWE EGBERTS. PODROBNÝ SEZNAM KOMPATIBILNÍCH STROJŮ NAJDETE NA WWW.LOESPRESSO.COM

**NOVINKA**

# NA PRKÉNKO

Čerstvě odkrojeno chutná nejlépe

**NEJLÉPE CHUTNÁ, KDYŽ SI TO KOLEČKO UKROJÍTE SAMI**



Vychutnejte si naše novinky dostupné pouze ve vybraných prodejnách Albert. Najdete v regálu.



Pod značkou Na prkénko si můžete dále koupit:  
Junior 400g, Kuřecí svatební salám 400g,  
Studentský salám 400g, Kuřecí junior 400g,  
Salám s jalapeños 300g, Salám se zeleným  
pepřem 300g a Salám s paprikou 300g.

**SPECIÁLNĚ ŠLECHTĚNÉ**  
s přirozeně žlutým  
zbarvením

**VYSOKÁ KVALITA MASA**  
ovlivněna delší  
dobou výkrmu



Z českých farem.  
Garance dosledovatelnosti  
českého původu.

K dostání  
ve vybraných  
prodejnách Albert.

## Zlaté kuře

Speciality



[www.vodnanskadrubez.cz](http://www.vodnanskadrubez.cz)

**NESCAFÉ**  
CLASSIC  
*Crema*

# VYHRAJ S NESCAFÉ CLASSIC 30x FOŽÁK

**KUP 1 KS KÁVY**

NESCAFÉ CLASSIC CREMA 200 g

NEBO NESCAFÉ CLASSIC 200 g,

**POŠLI SMS A HRAJ**

O 30 FOŽÁKŮ PANASONIC LUMIX



ILUSTRACNÍ FOTO

PODMÍNKY SOUTĚŽE NALEZNEŠ V ODDĚLENÍ KÁVY  
NEBO NA [WWW.NESTLE.CZ](http://WWW.NESTLE.CZ)

AKCE PLATÍ OD 3. 10. – 31. 10. 2018

It all starts with a  
**NESCAFÉ**

EXTRA  
ÚRODA Z VALAŠSKA



OBSAH MASA  
**92%**



[www.krasno.cz](http://www.krasno.cz)



K dostání ve vybraných prodejnách Albert.

**BONECO**®

*Majolka*®

PODZIM  
V KUCHYNI



[www.boneco.cz](http://www.boneco.cz)  
[www.facebook.com/bonecoz](https://www.facebook.com/bonecoz)

K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH PRODEJNÁCH ALBERT.

# DELIKA

~klasické lahůdky~

Ruské vejce maxi  
a Ruské vejce v aspiku



K dostání ve vybraných prodejnách Albert. I další výrobky z našeho sortimentu najdete v supermarketech a hypermarketech Albert.  
DELIKA lahůdky, s.r.o., U hřiště 654/21a Brno, tel.: 547 227 123-5, fax: 547 227 653, delika@delikalahudky.cz

## VYHRAJ

PODZIMNÍ POHODU S ACTIVIA!



Pro každého:  
**10% sleva** na nákup na  
[www.knuzhydobrovsky.cz](http://www.knuzhydobrovsky.cz)\*



Každý den:  
**6x** lis na zdravé  
tyčinky DELLA CASA

tescoma.

Každý týden:  
**3x** poukázky na knihy  
v hodnotě **2 000 Kč**

KNIZNY DOBROVSKY

Fotky jsou pouze ilustrační. Soutěž probíhá od 1. 10. do 31. 10. 2018. Pravidla soutěže najdete na [www.activia.cz](http://www.activia.cz). \*Podmínkou je účast v soutěži na [www.activia.cz](http://www.activia.cz).

## OIKOS

## VYHRAJ & cestuj!

**30x**  
taška

**1x**   
zájezd



Soutěž trvá od 15. 10. do 30. 11. 2018. Pravidla najdete na [www.danone.cz](http://www.danone.cz). Podmínkou účasti v soutěži je zakoupení dvoubalení Oikosu v promočním obale na vybraných prodejnách Albert.

Tepelně připraveno

**1-2-3  
HOTOVO**

Staňte se snadno  
a sami generálem  
ve vaší vlastní  
kuchyni!

Nejlépe chutnají ohřáté



10 min  
v troubě



2,5 min.  
mikrovlnce

nebo  
jen tak,  
rozmrzené

Rychle a chutně

doma, na chatě, na vyletě...  
nebo třeba na koleji :)

**Kuřecí** → mini řízečky  
→ stripsy

K DOSTÁNÍ VE  
VYBRANÝCH  
PRODEJNÁCH  
ALBERT.

**I Like!**



hmmmm...  
mňam...

**to musíte ochutnat**

**LE & CO**

VÝROBA UZENIN®

OBLÍBENÉ PLÁTKOVANÉ VÝROBKY  
OD SPOLEČNOSTI LE & CO

... žijeme s chutí.



zelená linka: 800 100 172

[www.sunka.cz](http://www.sunka.cz)

K dostání ve vybraných  
prodejnách Albert.



Inspiruj se  
jedinečnou chutí!  
#nejendopolevky



Z lásky k děťátku...

V HYPERMARKETECH  
**ALBERT**  
NYNÍ **V AKČNÍ  
NABÍDCE**

Bella Perfecta

**NOVINKA  
Night**

Dětské pleny a podložky HAPPY a PANDA

Dámská hygiena BELLA PERFECTA

AKČNÍ NABÍDKA PLATÍ OD 19. 9. DO 23. 10. 2018

Nakupte výrobky v hodnotě min. **90 Kč**  
a **VYHRAJTE!\***



**15x**  
Tefal Hi Speed  
Blender  
ruční mixér

**10x**  
KitchenAid  
kuchyňský  
robot

**6x**  
Roomba  
robotický  
vysavač



\*Nakupte v období soutěže v Hypermarketech Albert výrobky značky Sensodyne, Parodontax nebo Corega v minimální hodnotě 90 Kč, vyplňte soutěžní formulář na [www.ustnipromo.cz](http://www.ustnipromo.cz) nebo zašlete e-mailovou adresu na [vyhraj@ustnipromo.cz](mailto:vyhraj@ustnipromo.cz) co nejpřesnější otázku, kterou naleznete na [www.ustnipromo.cz](http://www.ustnipromo.cz). Nezapomeňte si schovat účtenku z nákupu. Více info na [www.ustnipromo.cz](http://www.ustnipromo.cz). Akce trvá od 17. 10. do 30. 10. 2018

Sensodyne, Parodontax a Corega jsou registrované nebo licencované ochranné známky skupiny společností GSK. V případě dotazů kontaktujte, prosím: GlaxoSmithKline Consumer Healthcare Czech Republic s.r.o., Hvězdova 1734 /2C, 140 00 Praha 4, e-mail: [cz.info@gsk.com](mailto:cz.info@gsk.com). Případné nežádoucí účinky hlase prosím na adrese: [ch.safety@gsk.com](mailto:ch.safety@gsk.com). © 2018 skupina společností GSK nebo poskytovatel příslušné licence. Datum vypracování materiálu: 08/2018



**NYNÍ PRO VÁS I ZDE**  
Inkontinenční vložky s trojí ochranou

Řada TENA Lady vám nabízí trojí ochranu proti protečení, zápachu a vlhkosti. Pomůže vám zůstat v suchu a cítit se bezpečně každý den.

[www.tenalady.cz](http://www.tenalady.cz)





P R E M I U M

# Nejlepší Persil všech dob

Persil Premium přináší nové standardy v praní prádla díky jeho vysoce účinné receptuře, která je doplněná o složky nejnovější generace. Prémiový gel a kapsle obsahují unikátní kombinaci nejsilnějších odstraňovačů skvrn a rozjasňovačů pro prémiovou čistotu. Navíc díky speciálním složkám poskytují dlouhotrvající vůni až pro 4 týdny svěžesti\*. Poznejte s Persil Premium rozdíl, který můžete vidět i cítit.

Prémiové  
odstranění  
skvrn



Až 4 týdny  
svěžesti\*



\*při uložení v šatníku

# Jáhlové MUFFINY

Rozehrajte barvy podzimu naplno. Osvědčená kombinace jablek, hrušek a skořice ve spojení s méně tradičními jáhlami je jednoduše tou správnou sladkou tečkou.

Foto Lucie Fenclová Foodstyling Marika Kučová





## JÁHLY

Jsou snadno stravitelné, výživné a chutné naslano i nasladko. Vznikají oloupáním a vyleštěním zrn prosa. Patří k bohatým zdrojům sacharidů, ale i bílkovin a tuků. Při vaření výrazně nabydou a na dlouhou dobu zasytí. Před přípravou je důležité je aspoň dvakrát propláchnout v horké vodě, aby ztratily hořkost.



Videorecept najdete na [naturespromise.cz](http://naturespromise.cz)

12 kusů

30 minut + 13 minut pečení

snadné

160 g Bio jáhel *Nature's Promise*  
280 g celozrnné špaldové mouky  
1 lžice prášku do pečiva  
1 lžička mleté skořice  
špetka soli  
1 banán  
1 vejce  
70 ml slunečnicového oleje  
200 ml mléka  
170 g medu  
2 jablka  
1 hruška

- Troubu předehřejte na 170 °C a plech vyložte pečicím papírem, na který nasype jáhly. Pečte 13 minut a občas promíchejte, aby se opekly ze všech stran.
- Opečené jáhly vyjměte z trouby a nechte lehce zchladnout.
- Teplotu v troubě zvyšte na 200 °C a pusťte se do přípravy těsta.
- V míse smíchejte špaldovou mouku, opečené jáhly, kypřící prášek, skořici, špetku soli a vše promíchejte.
- V mixéru rozmixujte banán, vejce, olej, mléko a med. Vzniklou směs vlijte do suché směsi. Vše důkladně promíchejte, aby se všechny ingredience propojily a vzniklo hladké těsto.
- Jedno jablko a hrušku zbavte slupky, jádřinců a nakrájejte na malé kostičky, které vmíchejte do těsta.
- Těsto vlijte do připravené formy na muffiny vyložené papírovými košíčky.
- Zbylé jablko nakrájejte na tenké plátky a ozdobte jimi těsto.
- Pečte do zezlátnutí 13 minut.

### tip\*

*Jablka a hrušky můžete zaměnit třeba za švestky nebo borůvky.*

Apple Cider

alc.  
4.5%  
vol.

Kingswood

# WHISPER

*Nemluv, jen ochutnej*

KLIDNÉ SPOJENÍ TULLAMORE D.E.W.  
A CIDERU KINGSWOOD V OSVÉŽUJÍCÍM COCKTAILU



18+

POUZE PRO STARŠÍ 18 LET  
[www.alkoholsrozumem.cz](http://www.alkoholsrozumem.cz)