



RECEPTY A JÍDLO 25. 12. 2020

Sváteční hostina na Boží hod 9x jinak. Jaké tradiční či netradiční jídlo připravit?

Boží hod je dnem, kdy se setkává rodina, někdy i přátelé. Pokud letos padla karta na nás a sváteční hostina je tak zcela v naší režii, musíme se blýsknout. Poradíme vám, jaké jídlo připravit. Jestli ještě tápete, pak vám poradíme, do čeho a jak se pustit.

Sváteční hostina musí dokonalá. A jídlo by mělo být hotovým kulinářským zážitkem. Máte doma kachnu, krůtu nebo jen kuře? Přichystali jsme pro vás recepty pro každý druh drůbeže. Tak hurá do toho. Rozhodně si pochutnáte.

Sváteční hostina na Boží hod: Nadívaná kachna

Boží hod se bez drůbeže neobejde. Často se podává právě kachna. Ta nadívaná je sice možná malinko náročnější na suroviny, ale také je chuťově naprosto dokonalá. Jestli se chcete blýsknout, tak

tohle bude ta správná volba. S ní získá hostina další rozměr.

[Nadívaná kachna - recept](#)



Sváteční hostina na Boží hod: Konfitovaná kachna

Konfitovaná kachna je naopak na suroviny absolutně nenáročná. Podává se tradičně se zelím a bramborovými knedlíky. Rozhodně doporučujeme udělat zelí bílé i červené a knedlíky nejen bramborové, ale i houskové. Hostina by pak měla být doplněná o dobré pití, to ke kachně neomyšlitelně patří.

[Konfitovaná kachna - recept](#)



Sváteční hostina na Boží hod: Kachna na pomerančích

A všichni vám pak budou říkat o recept. Kachna na pomerančích je naprosto dokonalý koncert chutí. Společně s kořením a bylinami, které do receptu patří, se hostina na Boží hod stane nejlepší součástí celého dne. Šťavnaté pomeranče totiž kachně dodají tu správnou "šťávu" a netradiční chuť. Okuste ji.

[Kachna na pomerančích - recept](#)



Sváteční hostina na Boží hod: Pomalu pečená kachna

Tak tahle hostina bude opravdu unikátní! Pomalu pečená drůbež je sice běžně připravovaný pokrm a poměrně populární. Avšak receptů na pomalé pečení je mnoho, a ne všechny vám zajistí perfektní výsledek. Jenže na Boží hod nelze experimentovat. Tenhle recept vám vyjde na jedničku!

[Pomalu pečená kachna - recept](#)



Sváteční hostina na Boží hod: Pečená kachna se zelím

Tradiční hostina na Boží hod vánoční. Pečená kachna se zelím se povést musí a rozhodně nikoho neurazí. Doplněná - jak jinak - o knedlík a zelí. Pusťte se do toho, vy ani vaše chuťové buňky nebudou litovat.

[Pečená kachna se zelím - recept](#)



Sváteční hostina na Boží hod: Kuře ala bažant

Pokud na Boží hod zvolíme k přípravě kuře, nikdy nemůžeme udělat špatně. Je rychlé na přípravu a hostina s ním může získat nový rozměr. Jen je třeba volit dobře recept. Jistě nebudete připravovat obyčejné kuře s bramborami a máslem. Aby hostina získala slavnostnější rozměr, připravte kuře

"honosněji". Pomůže vám s tím obsažené koření.

[Kuře ala bažant - recept](#)



Sváteční hostina na Boží hod: Nadívané kuře

Nadívané kuře nebo také kuře s nádivkou se hodí na jakoukoliv slavnostnější příležitost. A tím hostina na Boží hod vánoční jistě je. Připravené jej máte za chvíli a chuťový zážitek bude nezapomenutelný. Tak dobrou chuť!

[Nadívané kuře - recept](#)



Sváteční hostina na Boží hod: Pečená krůta se zeleninou

Chcete-li zkloubit slavnostní i dietnější pokrm, pak to může splnit právě pečená krůta se zeleninou. Hostina na Boží hod se bude moci zapsat mezi zdravější jídla dne. Krůtu navíc stihnete připravit poměrně rychle. Jako příloha se podávají opečené brambory, které se dopečou právě společně s krůtou.

[Pečená krůta se zeleninou - recept](#)



Sváteční hostina na Boží hod: Pečená krůta s nádivkou

Jakmile jde o drůbež, můžeme ji nadívat, jak libo. Chutná pak tak nějak lépe. Do téhle krůty patří i pesto z medvědího česneku, které dodá masu lehce pikantní chuť. Další byliny i koření ji pak dokonale podtrhují. Sváteční hostina na Boží hod bude dokonalá!

[Pečená krůta s nádivkou - recept](#)



Autor článku: [Monika Poledníková](#)