

Examples for using **xcookybooky**

Sven Harder
sven_one1@gmx.de

December 10, 2023

Abstract

The examples in this document require at least version 1.4 of the **xcookybooky**¹ package. For more examples and test recipes especially for using hook functions take a look at the source files located at <https://code.google.com/p/xcookybooky/>. If you are interested in modifying the layout of **xcookybooky** you will find examples in the documentation as well as in the configuration file **xcookybooky.cfg**.





Contents

1 Recepty

The following recipes are examples for the usage of the **xcookybooky** package. The copyright of the pictures is owned by Roman Gaus. If you are using MiKTeX 2.9 you should get no errors, no warnings and no overfull boxes. The underfull boxes are suppressed due to the settings.

¹<http://www.ctan.org/pkg/xcookybooky>

Kuřecí prsa na kari

 20 min
 30 min
 4 porce
 Babička z Ostravy





Postup

- 1 Na rozehřátém sádle osmahněte na drobno nakrájenou cibuli a poté přidejte osolená opepřená a okariovaná kuřecí prsa.
- 2 Po usmažení prsa proložte nastrohanými jablky a nechte je 15-20 minut dusit.
- 3 Po rozměknutí maso vyjměte, rozmixujte jablečnou směs s výpekem, a zalijte šlehačkou a zakysanou smetanou.
- 4 Směs nechte projít varem a dochutte solí nebo pepřem.

Ingredience

4 kuřecí prsa
3 jablka
8 lžiček kari
3 lžíce sádla
1 cibule
1 smetana na šlehání
3 lžíce zakysané smetany
sůl
pepř

Hrnkové knedlíky

-  20 min
-  30 min
-  3 knedlíky
-  Babička z Ostravy





Postup

- 1 Do misky nasypete 1 hrnek hrubé mouky, zalijte ji jedním hrnkem mléka, trochu osolte a nechte ustát.
- 2 Do směsi přidejte jeden žloutek a jeden nakrájený osmažený rohlík.
- 3 Z bílku z jednoho vejce ušlehejte sníh a smíchejte jej s těstem.
- 4 Do vymazaných hrnků nalijte těsto. Nechte rezervu od okraje hrnku, ať knedlík nepřeteče.
- 5 Hrnky dejte vařit do vody sahající nad spodní konec ucha hrnku a vařte 30-35 minut.

Ingredience

- 1 hrnek polotučného mléka
- 1 hrnek hrubé mouky
- 1 vejce
- 1 osmažený rohlík
- máslo na vymazání
- sůl

Vanilkové rohlíčky

 80 min
 12 min,  180 °C 
 1 dávka
 [TopRecepty](#)

Postup

- 1 Všechny suroviny na vále zpracujeme v pevné těsto, které necháme nejlépe přes noc v chladu odležet.
- 2 Plech vyložíme pečicím papírem.
- 3 Z těsta tvarujeme malé rohlíčky, ukládáme na plech a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C.
- 4 Ještě teplé rohlíčky obalujeme ve směsi moučkového cukru s vanilkovým cukrem.

Ingredience

340 g	másla
100 g	cukru moučka
420 g	hladké mouky
160 g	mletých vlašských ořechů
1 špetka	solí
	moučkový cukr
	vanilkový cukr