



VÁNOČNÍ CUKROVÍ

Vánoční cukroví

Když se začne přibližovat advent, každý kuchař či kuchařka začne hledat osvědčené, tradiční a rodinné recepty na vánoční cukroví. Protože, přiznejme si to, bez vánočního cukroví a bez krásně provoněného bytu při jeho pečení by to prostě nešlo. Právě tahle sladká vůně vanilky, skořice, medu, ořechů, mandlí a dalších a dalších surovin vytváří tu pravou vánoční atmosféru. Někdo si vystačí s několika ověřenými druhy, v jiných rodinách se počet různých druhů vánočního cukroví počítá skoro na desítky.

Většinou začínáme perníčky, zázvorkami, vanilkovými rohlíčky, později je na řadě cukroví ze světlého i tmavého lineckého těsta, nakonec přijdou na řadu polevy, zdobení a promazávání upečeného cukroví krémy. Všechno připravujeme postupně tak, aby kolem 24. prosince bylo všechno cukroví nejchutnější.

Historie vánočního cukroví se začala psát už v 16. století. Je to pohanský zvyk a naši předci ho většinou pekli ze surovin, které sami vypěstovali. Věřili, že vánoční cukroví má magickou moc chránit rodinu, dům a hospodářství před temnými silami. Proto pekli vánoční cukroví ve tvaru zvířat a zavěšovali ho na chlévy, stromy a dům, aby odehnali zlé síly. Postupem doby se „čarovné“ pečivo změnilo v pochoutku pro mlsné jazyky. Nejdůležitější surovinou byl med, pekly se medové perníčky a vyráběly se figurky ze sušeného ovoce.



První recepty na cukroví, tak jak ho známe dnes, pocházejí z kuchařských knih z počátku 19. století. Vánoční cukroví s použitím vzácného a nedostatkového koření se začalo péct nejprve v zámožnějších rodinách. Také se jím zdobil vánoční stromek. Chudší lidé pekli obvyčejnější druhy vánočního cukroví, jako buchtičky, záviny a koláče.

Dnes bychom podle tradice měli mít napečeno sedm druhů vánočního cukroví. Většina českého vánočního cukroví se peče z těsta z mouky, másla, cukru a vajec, podle druhů se pak do těsta přidávají další přísady, jako je strouhaný kokos, kakao, čokoláda, vlašské ořechy, sušené či kandované ovoce, mandle, rozinky a další. A důležitou součástí je koření, používáme vanilku, badyán, skořici, anýz, zázvor. Dalším vylepšením vánočního cukroví je spousta druhů polev a náplní. Existuje také velké množství receptů na nepečené cukroví, které je velmi oblíbené.



U klasických receptů, které jsme mnohdy převzali od svých maminek, jsme zvyklí na tradiční suroviny. Ale trend poslední doby, zdravé stravování, se začíná promítat i do pečení vánočního cukroví. Tři nejpopulárnější alternativní styly stravování jsou bezlepková dieta, raw a paleo.

Při bezlepkové dietě stačí nahradit tradiční mouku jakoukoliv bezlepkovou, jako je třeba rýžová, kukuřičná, pohanková, a jako

přísady použít potraviny přirozeně bezlepkové. Zastánci raw stravy (vitariáni) zase používají v kuchyni jen suroviny minimálně tepelně upravené, díky čemuž si potraviny zachovají důležité enzymy a vitamíny.

Při paleo pečení nahradíme lepek, cukr a rostlinné tuky jinými ingrediencemi, jako je například kokos, kokosový olej, kokosové mléko, med, kvalitní čokoláda, káva, ořechy. Je tedy jen na nás, jaké cukroví si letos upečeme.

Jestli sáhneme po osvědčených a léty prověřených receptech, nebo nahradíme máslo kokosovým olejem, cukr medem, bílou hladkou mouku moukou bezlepkovou, a budeme se ubírat cestou aktuálních trendů vánočního pečení.

Perníčky

Perníčky jsou klasika, která dá prostor Vaší kreativitě při jejich zdobení.

V míse utřeme vlažný tuk s cukrem, vejci, medem a perníkovým kořením. Pak zlehka přimícháme mouku se lžičkou sody. Hotové těsto necháme v chladnu hodinu uležet.

Na pomoučeném vále rozválíme těsto asi na 0,5 cm a vykrájíme tvary které potřebujeme.

Přeneseme na plech pokrytý pečícím papírem a pečeme v předehřáté troubě (180 stupňů) asi 6 až 8 minut.

Hotové vychladlé tvary perníčků ozdobíme bílkovou polevou. Polevu necháme zaschnout do druhého dne.

Tento druh perníčků nemusíme dávat uležet, jsou měkké hned po upečení.

[Recept na Perníčky online >>](#)



INGREDIENCE

40 dkg mouky
10 dkg tuku Hera
14 dkg moučkového cukru
2 lžíce medu
2 vejce
2 lžičky perníkového koření
1 kávová lžička sody

Vanilkové rohlíčky z lískových oříšků

Vanilkové rohlíčky z lískových oříšků jsou asi nejoblíbenějším vánočním cukrovím vůbec. V každém případě jsou Vánoce bez vanilkových rohlíčků prostě nemyslitelné.

Z mouky, umletých ořechů, změkklého másla, žloutku a cukru vypracujeme hladké těsto. Neuškodí ho nechat přes noc uležet v lednici, v každém případě bychom ho měli nechat v chladnu alespoň hodinu.

Troubu si předehřejeme na mírnější teplotu. Na vále si z kousků těsta uválíme válečky z kterých nakrájíme a vytvarujeme rohlíčky. Rohlíčky naskládané na vymazaný plech pak pečeme v mírné troubě dorůžova. Ještě horké je obalujeme v moučkovém cukru smíchaném s vanilkovým cukrem. Pak je necháme vychladnout a uskladníme, aby se uležely.

[Recept na Vanilkové rohlíčky
z lískových oříšků online >>](#)



INGREDIENCE

45 g umletých lískových oříšků
150 g hladké mouky
90 g másla
1 vanilkový cukr
25 g cukru moučka
1 žloutek

Babiččiny vanilkové rohlíčky

Originální recept na lahodné vanilkové rohlíčky.

Necháme si povolit máslo a mezitím si nastroháme oříšky. V míse si smícháme mouku s cukrem, oříškama a žloutky. K tomu ještě přidáme po kouskách povolené máslo a vyhněteme si hladké těsto. Toto těsto zabalíme do folie a dáváme do lednice ulžet, alespoň na půl hodiny.

Poté co těsto vyndáme, tak jej natrháme na požadované kousky, z kterých vytvarujeme naše rohlíčky. Ty pak pokládáme buď na vymazaný nebo pečícím papírem vyložený plech..

Vkládáme do trouby předehřáté na 180°C a pečeme dokud nezrůžoví.

V misce si smícháme moučkový cukr s vanilkovým a rohlíčky v nich obalujeme.

[Recept na Babiččiny vanilkové rohlíčky online >>](#)



INGREDIENCE

280g hladké mouky
2 žloutky
200g másla
80g cukru
80g oříšků

podle potřeby moučkový a
vanilkový cukr

Ořechové úly

Ořechové úly jsou klasické, nepečené, tradiční vánoční cukroví. Ořechy můžeme použít jak vlašské, tak i lískové.

Máslo, změkklé na pokojovou teplotu, smícháme s rozmačkanými piškoty, přidáme cukr, ořechy, černou kávu, kakao a trochu rumu. Ze všeho utřeme vláčné těsto.

V misce si připravíme krém utřením moučkového cukru s rumem, žloutkem a máslem.

Do formičky na úly, kterou vysypeme moučkovým cukrem, vtlačíme trochu těsta a jeho střed naplníme krémem. Zespoda přilepíme kulatý piškot a úl z formičky opatrně vyklepneme. Hotové cukroví uchováváme v chladu.

Po deseti minutách pečení snížíme teplotu na 150 stupňů a zvolna dopékáme. Před koncem pícháme do středu mazance špejlí, pokud se na ni těsto nepřilepí, je mazanec hotový. Upečený mazanec potřeme rozpuštěným máslem a necháme vychladnout.

[Recept na Ořechové úly online >>](#)



INGREDIENCE

těsto:

150 g rozmačkaných dětských piškotů
50 g másla
80 g cukru krupice
2 lžíce silné černé kávy
60 g umletých ořechů
2 lžíce kakaa
rum

krém:

45 g másla
1 žloutek
45 g cukru moučka
2 lžíce rumu

kulaté dětské piškoty vcelku

Vosí hnízda

Vosí hnízda jsou typické vánoční cukroví, které se někdy také nazývá včelí úly.

Nejdříve rozdrtíme na jemno sušenky, přidáme mléko, rum, rozemleté ořechy, kakao, máslo a moučkový cukr. Těsto důkladně prohněteme.

Formičku vysypeme moučkovým cukrem a kousky těsta vtlačíme dovnitř. Dole uprostřed vytvoříme prostor pro náplň. Tu připravíme utřením másla, rumu, cukru a vaječného žloutku. Naplníme připravený otvor a uzavřeme kulatým dětským piškotem.

Pak vosí hnízdo vyklepneme z formičky. Hotové cukroví můžeme přelít rozpuštěnou čokoládou.

Z tohoto množství připravíme asi 40 kousků.

[Recept na Vosí hnízda online >>](#)



INGREDIENCE

16 dkg sušenek
3 lžíce mléka
1 lžíce rumu
5 dkg ořechů
1 lžíce kakaa
6 dkg másla
16 dkg moučkového cukru
náplň
15 dkg másla
4 lžíce rumu

1 žloutek
15 dkg moučkového cukru
1 balíček kulatých dětských piškotů
čokoláda na polevu

Linecké koláčky

Klasické cukroví s nezaměnitelnou chutí oceníte v mrazivých lednových dnech k horkému čaji, ale i jako sladké pohoštění ke kávě kdykoliv.

Těsto připravíme z prosáté hladké mouky, nastrohaného másla, cukru, žloutků a vlažné vody. Po důkladném uhnětení zabalíme do potravinové folie a necháme uležet v ledničce do druhého dne.

Na pomoučeném vále pak těsto rozválíme na tenký plát (asi 3 mm) a formičkami vykrajujeme tvary cukroví. Pečeme na vymazaném plechu v předehřáté troubě (200 stupňů) dozlatova.

Vychladlé koláčky slepíme marmeládou a posypeme moučkovým cukrem.



INGREDIENCE

28 dkg hladké mouky	marmeláda (nejlépe rybízová)
28 dkg másla	
12 dkg moučkového cukru	
2 žloutky	
2 lžičky octa	
1 lžíce vlažné vody	

[Recept na Linecké koláčky online >>](#)

Linecké košíčky s ořechy

Linecké košíčky s ořechy se budou krásně vyjímat na Vašem vánočním stole.

Nejprve připravíme těsto na košíčky. Z mouky, cukru, mléka, tuku a žloutků vypracujeme hladké těsto, které zabalené ve folii necháme v chladnu odležet nejlépe do druhého dne.

Pak malé kousky těsta vtlačíme do formiček vymazaných máslem a vysypaných cukrem. Vtlačíme do krajů poměrně dotenka. Košíčky naskládáme na plech a pečeme v mírné troubě (180 stupňů) dorůžova. Upečené hned vyklepneme.

Po vychladnutí košíčky naplníme krémem a ozdobíme lískovými oříšky.



INGREDIENCE

45 g umletých lískových oříšků 1 žloutek
150 g hladké mouky
90 g másla
1 vanilkový cukr
25 g cukru moučka

[Recept na Linecké košíčky s ořechy online >>](#)

Babiččiny máslové sušenky

Babiččiny máslové sušenky jsou nejen velmi snadné i pro začátečníky v pečení, ale podle naší fantazie a chuti si z nich připravíme pokaždé jiné cukroví.

Smícháme mouku, prášek do pečiva a špetku soli. V míse utřeme změklé máslo s cukrem a vanilkovým cukrem, pak přidáme vejce a nakonec směs s moukou. Vypracujeme hladké těsto a necháme ho 2 hodiny odpočinout v chladnu.

Na pomoučeném vále pak těsto vyválíme na tenký plát. Pokud bude hodně tenký, budou sušenky křupavé. Pokud necháme těsto tlustší, budou měkčí. Je to jen na nás.

Z vyváleného těsta vykrájíme tvary sušenek, přendáme je na vymazaný plech a pečeme v troubě předehřáté na 200 stupňů asi tak 10 minut, až začnou lehce hnědnout.

Sušenky sundáme z plechu, necháme vychladnout a zdobíme různými polevami.

[Recept na Babiččiny máslové sušenky online >>](#)



INGREDIENCE

2 hrnky hladké mouky
1 vejce
1/2 hrnku změklého másla
1 hrnek cukru moučka
1 lžička vanilkového cukru
2 lžičky prášku do pečiva
1/2 lžičky soli

poleva - podle vlastní chuti a nápadu

Kremrole

Udělejte si výborné domácí kremrole. Celá rodina bude jistě nadšená a kremrole zmizí dříve než se nadějete.

Do misky dáme mouku a poté ji promneme s nastrohaným tukem. Přidáme žloutek, ocet a studenou vodu. Těsto dobře propracujeme, přikryjeme folií a necháme 1,5 hodiny v lednici odležet.

Poté těsto rozválíme a nakrájíme na 2 cm proužky. Formové trubičky potřeme tukem a proužky těsta na ně natočíme tak, aby se těsto překrývalo. Vzniklé kremrole potřeme vajíčkem a položíme na plech a pečeme v troubě předehřáté na cca 180°C cca 15 minut.

Po upečení necháme kremrole vychladnout až poté a z nich vytáhneme formové trubičky.

Kremrole plníme sněhem, který jsme si vyšlehali z bílků a moučkového cukru.

[Recept na Kremrole online >>](#)



INGREDIENCE

Těsto

250 g ztuženého tuku
1 žloutek
1 dl studené vody
1 lžice octu
350 g hladké mouky

Potření

1 vejce
tuk

Náplň

450 g cukru moučka
7 bílků

Kokosky

Kokosky jsou oblíbené cukroví jak na vánoce, tak i na podávání ke kávě nebo k odpolednímu čaji. Jejich příprava je velmi snadná a rychlá.

Nejprve ušleháme do tuha bílky, pak přidáme polovinu moučkového cukru a znovu šleháme do zhoustnutí. Smícháme strouhaný kokos s druhou polovinou cukru a citronovou šťávou a směs pomalu vmícháme do ušlehaného sněhu.

Pečící plech vymažeme tukem. Pomocí polévkové lžice na plech klademe kopečky směsi. Pečeme ve velmi mírné troubě (140 stupňů) dorůžova.

Pokud kokosky uložíme na čas do chladna, zvláční a chutnají skvěle.

[Recept na Kokosky online >>](#)



INGREDIENCE

16 dkg moučkového cukru
16 dkg strouhaného kokosu
šťávu z půlky citronu
4 bílky

máslo na vymazání plechu

Krémové pusinky

Krémové pusinky připravujeme z listového těsta.

Dejte vodu do hrnce se solí a olejem. Vařte vodu, přidejte mouku a za stálého míchání vaříme 5 minut. Nechte těsto vychladnout.

Dejte hotové těsto do pytlíku s dírkou dole (nebo něco na tlačení těsta). Vytlačte pusinky na plech s pečícím papírem.

Pečte při teplotě 170°C po dobu asi 20 minut. Nechte pečené pusinky vychladnout.

Mezitím připravíme krém. Nechte máslo změkknout. Udělejte pudink a za stálého míchání nechte vychladnout. Promíchejte pudink a změkklé máslo. Můžete přidat rum, záleží na vaší chuti.

Vyndejte vychladlé pusinky a naplňte je krémem.

Připravte polevu. Míchejte cukr, rum a horké mléko cca 10 minut v misce. Nalijte polevu na pusinky.

[Recept na Krémové pusinky online >>](#)



INGREDIENCE

500 ml mléka	1 lžíce rumu
14 dkg mouky	1 špetka soli
15 dkg másla	250 ml vody
12 dkg cukru krupice	90 g olej
4 lžíce rumu	
2 ks pudinku vanilkového	
4 ks vejce	
3 ks vanilkový cukr	
15 dkg moučkového cukru	
2 lžíce horkého mléka	

Oreo lanýže

Oreo lanýže jsou výborné nepečené cukroví, které připravíte během několika minut. Chuť sušenek ve spojení se smetanovým sýrem a bílou čokoládou je vynikající.

Do igelitového sáčku nasypeme sušenky Oreo, uzavřeme ho a válečkem je rozdrtíme na jemné drobký. Trochu z nich si odsypeme stranou a zbytek důkladně smícháme ve velké míse se smetanovým sýrem.

Z těsta vytvoříme malé koule, položíme je na táč a dáme na 30 minut ztuhnout do mrazáku. Mezitím si ve vodní lázni rozpustíme bílou čokoládu a jakmile jsou koule dostatečně ztuhlé, rozpuštěnou čokoládou je polijeme tak, aby byly celé pokryté.

Nyní povrch každé z nich ozdobíme zbylými drobký ze sušenek a dáme ztuhnout do mrazáku na 15 minut.

[Recept na Oreo lanýže online >>](#)



INGREDIENCE

230 g smetanového sýra
1 balíček sušenek Oreo

350 g bílé čokolády

Indiánky

Indiánky jsou oblíbeným zákuskem hlavně u dětí. Doma si je připravíme velmi jednoduše.

Nejprve připravíme těsto na piškoty. Rozšleháme 7 žloutků se 65 g cukru krupice do světlé pěny. Ze zbylých 7 bílků a 65 g cukru krupice zvlášť ušleháme tuhý sníh. Žloutkovou pěnu a sníh pak opatrně smícháme a do směsi postupně přidáváme hladkou mouku. Na vymazaný plech pak nastříkáme sáčkem z hotového těsta malé piškotky, trochu je poprášíme moučkovým cukrem a pečeme zvolna v troubě při nižší teplotě asi 20 minut. Hotové piškoty necháme vychladnout.

Ve vodní lázni ušleháme 3 bílky s 60 g cukru krupice, tak, aby se směs prohřála. Pak ji vyndáme z horké vodní lázně, přidáme moučkový cukr a šleháme tak dlouho, až sníh ztuhne a vychladne. Pak ho nastříkáme sáčkem na jednotlivé piškoty a necháme alespoň půl hodiny zaschnout. V misce rozpustíme čokoládovou polevu a indiánky v ní namáčíme. Polevu necháme na cukroví ztuhnout.

Zdroj fotografie Facebook.com

[Recept na Indiánky online >>](#)



INGREDIENCE

150 g hladké mouky
190 g cukru krupice
150 g cukru moučka
140 g čokoládové polevy
10 vajec

Kakaové věnečky

Kakaové věnečky chutnají skvěle. S kávou nebo s čajem s nimi pohostíme každou návštěvu.

Ušleháme změkklé máslo se špetkou soli a s cukrem, přidáme vejce a znovu důkladně vyšleháme. Pak zvolna přidáváme prosátou hladkou mouku a kakao a umícháme hladké těsto.

Na plech rozprostřeme pečicí papír a na něj sáčkem nastříkáme malé věnečky. Troubu předehřejeme na 180 stupňů a cukroví v ní pečeme asi čtvrt hodiny.

Ještě teplé obalíme kakaové věnečky v trošce moučkového cukru smíchaného s vanilkovým cukrem.

Zdroj fotografie: Pernicky.info

[Recept na Kakaové věnečky online >>](#)



INGREDIENCE

200 g másla
260 g hladké mouky
35 g kakaa
95 g cukru moučka
1 vejce
1 balíček vanilkového cukru
sůl

Čokoládové sušenky

Čokoládové sušenky má každý rád. Rozhodně budou chutnat dětem i dospělým, ke kávě, k čaji nebo kakau, a klidně i samotné.

Utřeme máslo s cukrem ve šlehači na hladký krém. Přidáme vejce, vanilku a postupně přimícháme i mouku. Do hotového těsta nakonec přidáme hořké i mléčné čokoládové kousky. 2 lžíce čokoládových kousků si dáme stranou.

Na plech položíme pečící papír. Z těsta pomocí lžice vytvoříme kuličky, které naklademe na pečící papír asi tak 3 cm od sebe a přitlačením je rozpláceme na placičky. Navrch každé sušenky ještě položíme pár čokoládových kousků a lehce je přitiskneme.

V troubě předehřáté na 200 stupňů pak sušenky pečeme přibližně 15 minut dorůžova. Upečené sušenky necháme vychladnout na roštu a v uzavřené nádobě nám vydrží i týden.

[Recept na Čokoládové sušenky online >>](#)



INGREDIENCE

1 3/4 hrnku polohrubé mouky
1 vejce
150 g másla
1/2 hrnku cukru moučka
1/2 hrnku hnědého třtinového cukru
1/2 hrnku Nestle bakers' choice milk choc bits - čokoládové kousky mléčné

1/2 hrnku Nestle bakers' choice dark choc bits - čokoládové kousky hořké
1 lžička vanilkového extraktu

Zázvorové sušenky

Voňavé zázvorové sušenky jsou výborné k čaji a ke kávě. Dobře uskladněné nám dlouho vydrží a jejich upečení je velmi snadné.

V míse smícháme mouku, sůl, jedlou sodu, mletý zázvor, nové koření a skořici a vše důkladně promícháme.

V jiné míse smícháme čerstvý zázvor, cukr, vejce, melasu a teplé máslo. Smícháme a přidáme kandovaný zázvor a směs s moukou. Dobře promícháme. Měkké těsto necháme alespoň 2 hodiny v mrazáku, nejlépe přes noc.

Ze ztuhlého těsta vytvoříme malé kuličky, obalíme je v cukru a naskládáme na vymazaný plech asi 5 cm od sebe. Pečeme v troubě předehřáté na 200 stupňů asi 12 minut.

Hotové sušenky necháme vychladnout a skladujeme je v uzavřené nádobě klidně několik dní.

[Recept na Zázvorové sušenky online >>](#)



INGREDIENCE

285 g polohrubé mouky
2 lžičky jedlé sody
0,5 lžičky mletého nového koření
2 lžičky mletého zázvoru
100 g cukru krupice
50 g třtinové melasy
110 g másla
100 g krystalového cukru na obalení

110 g kandovaného zázvoru
1 vejce
2 lžíce strouhaného nebo jemně mletého čerstvého zázvoru
sůl
1,5 lžičky mleté skořice

Rumové kuličky v kokosu

Tradiční rodinný recept na nepečené rumové kuličky, které jsou lahodné i přes svou jednoduchost.

Do mísy dáme na kousky nakrájené změkklé máslo, cukr, mleté ořechy, kakao a zalijeme rumem. Z toho vypracujeme hladké těsto, které pak odkládáme do lednice odležet.

Poté co jej vyndáme, začneme z něj tvarovat kuličky, které obalujeme v nastrohaném kokosu.



INGREDIENCE

5 dkg másla
6 lžic kakaa
2 lžíce rumu
5 dkg mletých oříšků
14 dkg moučkového cukru

nastrohaný kokos podle
potřeby

[Recept na Rumové kuličky v kokosu online >>](#)

Ořechovo-datlové raw kuličky

Tyto raw kuličky jsou snadné na přípravu, velice zdravé a chutné.

Nejdříve si vypeckujeme datle a naložíme do vody. Cca po 30 minutách je vyjmeme, okapeme a vložíme do mixéru společně se zbytkem ingrediencí.

Rozmixujeme na kompaktní hmotu, ze které půjdou tvarovat kuličky. Pokud se hmota nelepí, přidáme trochu kokosového oleje nebo datlí.

Z hmoty tvarujeme kuličky, které obalujeme ve strouhaném kokosu či sezamových semínkách či karobu.

[Recept na Ořechovo-datlové raw kuličky online >>](#)



INGREDIENCE

1/2 hrnku ovesných vloček
1 hrnek vlašských ořechů
1,5 hrnku vypeckovaných datlí
2 lžice karobového prášku
3 kapky vanilkového extraktu

strouhaný kokos nebo sezam
na ozdobení

Nepečené cukroví ze sušeného ovoce

Nepečené neboli raw cukroví ze sušeného ovoce dokáže připravit i úplně nezkušený kuchař. Doplní nám energii, je velmi zdravé a připravené ho máme za chvíli.

V mixéru nejprve na jemno nasekáme všechno sušené ovoce. Pak směs přendáme do misky, přidáme k ní kokosový olej a vše dobře promícháme.

Z hotového těsta vytvarujeme koule velikosti vlašského ořechu, obalíme je v sezamovém semínku nebo v kokosu a skladujeme je v uzavřené nádobě.

[Recept na Nepečené cukroví ze sušeného ovoce online >>](#)



INGREDIENCE

100 g měkkých sušených datlí strouhaného kokosu
2 lžičky kokosového oleje
50 g sušených třešní nebo
višň
50 g měkkých sušených
meruněk
1 lžíce opečeného
sezamového semínka nebo

Kuchařku Vánoční cukroví
přináší



www.receptnajidlo.cz

[Recepty na vánoční cukroví online >>>](#)

Copyright ©2017 Receptnajidlo.cz
vytvořil Webmint s.r.o.