

Obsah

Kapitola o rozmanitých zbytcích

ETUDA PLNÁ VAJEC A MLÉČNÝCH VÝROBKŮ	17
— Bílkové pusinky	18
— Bílkové semínkové sušenky	20
— Bílkový chlebiček	22
— Bílkové suchary	23
— Čokoládová pavlova	26
— Ochucené ořechy	29
— Clover Club koktejl	30
— Žloutkový krém	32
— Pasta carbonara	34
— Polévkové nudličky	36
— Strouhání do polévky	38
— Polévka s vaječnou jíškou	39
— Vaječná tlačěnka	41
— Bílá pizza	43
— Sýrová focaccia	44
— Sýrová omáčka	47
— Pečený hermelín	48
— Obatzda	50
— Ricottové lívanečky	51
— Ricottové koblížky	52
— Tiramisu	54
— Tvarohové šátečky	57
— Mražený jogurt v citronádě	60
— Pečený jogurt	61
— Domácí máslo	62
— Přepuštěné máslo (ghí)	64
— Zkaramelizované mléko	65

ETUDA ZELENINOVÁ	67
— Pečená zelenina	68
— Zeleninové placičky a špalíčky	70
— Zeleninový vývar	74
— Kořeněná krémová polévka	78
— Kari polévka s bramborami a kuřecím masem	80
— Instantní zeleninová polévka	83
— Zeleninový Eintopf s čočkou	84
— Zeleninový flan	86
— Rychlá nakládaná zelenina	88
— Poctivá bramboračka	90
— Dušená mrkev	92
— Pastinákové pyré	95
— Pečená řepa	96
— Chřtodník	98
— Nakládaná cibule	101
— Cibulačka	102
— Švábský cibulový koláč	104
— Květáková polévka neboli krém Dubarry	106
— Květákový bulgur	108
— Zapečená květáková pomazánka	111
— Zapečený chleba s kedlubnou	112
— Kedlubnová polévka	113
— Dušený špenát	114
— Špenátové noky	116
— Kuřecí maso se špenátem	119
— Rajčatová polévka z čerstvých rajčat	120
— Řecký salát	123
— Plněné papriky	124
— Paprikové ragú	128
— Cuketový chlebiček	129
— Cuketové čtverečky	130
— Cuketové kuličky	132



— Klobásky v letní zelenině	134
— Lilkový kaviár	135
— Tzatziki	136
— Zdrčený okurkový salát	137
— Asijský okurkový salát	138
— Okurkovo-bazalková limonáda	140
— Fazolky na smetaně	141
— Fleky se zelím	144
— Zelný salát Coleslaw	146
— Zelné placky se slaninou	148
— Zelníky	149
— Minutková buřtgulášová zelňačka	151
— Klasická zelňačka	154
— Kimčchi	156
— Kapustové karbanátky	158
— Zadělávaná kapusta	160
— Kapustičky pečené s bramborami	163
— Těstoviny s kešu omáčkou a kapustičkami	165
— Pórkový nákyp	167
— Polévka z pečené dýně	170
— Zapečená špagetová dýně	172
— Plněné houby	173
— Krémová žampionová polévka	174
— Zálivka z pečeného česneku	175
— Křenová pomazánka	176
— Fenyklový salát	178
— Pomazánka s medvědí česnekem	179
— Polévka ze zeleného lupení	180
— Polévka z hlávkového salátu	183
— Hlávkový salát v jogurtové zálivce	184
— Focaccia s bylinkovým salátem	185
— Bylinková sůl	188
— Pesto z čekohokoli	189

ETUDA OVOČNÁ	193
— Nakládané citrony	194
— Citronáda	196
— Jahodová huspenina	197
— Třešňová bublanina	198
— Melounový salát	200
— Jablka v županu	201
— Hraběnčiny řezy	204
— Hruškový koláč na plech	206
— Jablečný krambl s nutellou	208
— Kynutý švestkový koláč s drobenkou	209
— Ovoce dušené ve víně	212
— Pomerančový punč	213
— Grilované klementinky	214
— Banánové sušenky s ovesnými vločkami	215
— Banánová zmrzlina	216
— Banánový chlebiček	218
— Banánové lívance bez mouky	220
— Avokádové brownies	221
— Guacamole	224

ETUDA O VČEREJŠÍM PEČIVU	227
— Žemlové knedlíky	228
— Ochucené krutony	231
— Rychlá nádivka	232
— Chipsy ze včerejšího pečiva	234
— Bruschetta	235
— Rozpečené plněné rohlíky	236
— Grilovaný sýrový sendvič	237
— Žemlovka	240
— Ribollita	243
— Ovocné knedlíky z toustového těsta	244
— Panzanella	246
— Salát Dakos	248
— Tortillové chipsy	249

ETUDA O ZBYTČÍCH PŘÍLOH	251
— Štouchané brambory	252
— Francouzské brambory	254
— Lokše	256
— Bramborový trhanec	259
— Bramborové bagety	260
— Bramborové krokety ze zbylé kaše	264
— Rýžové kari placičky	266
— Smažená rýže	268
— Gruzínská sladká rýže	269
— Rýžový salát	270
— Knedlík ve vajíčku	272
— Knedlíkový salát	273
— Těstovinová frittata	274
— Bleskové šunkofleky	276
— Vegetariánské burgry	278
— Hrachové karbanátky	280
— Voňavé fazole	281

ETUDA O ZBYLÉM MASU	283
— Taštičky s masovou náplní	284
— Paštičky do polévky	286
— Masové krokety	287
— Haše	289
— Náhradní šoulet	290
— Husí nebo kachní pomazánka (rillettes)	292
— Kachní játra ve vlastním sádle	293
— Zadělávané drůbky	294
— Buřty na paprice	295
— Lohikeitto	296
— Rybí frikadely	299

ETUDA O VYKLÍZENÍ SPÍŽE	301
— Rychlá polévka z červené čočky	302
— Fazolová polévka	303
— Hrstkovaná polévka	306
— Pečené fazole	308
— Hrachová polévka	310
— Hrachová kaše	312

— Čočková polévka	314
— Hummus	316
— Hummus z naklíčených luštěnin	317
— Pučálka	318
— Chléb z naklíčeného zrní	319
— Jahelné rizoto	320
— Knäckebrot	322
— Medové sušenky	325
— Ovesné kuličky	326
— Energetické kuličky	328
— Houbová sůl	330
— Olivová tapenáda	331
— Olivové tyčky k vínu	332
— Pesto rosso	335
— Pivní chleba	336
— Rychlé křehké šátečky	337
— Domácí marshmallows	338
— Chococcino	341

ETUDA, KTERÁ V KOŠI NEKONČÍ	343
— Rajčatové slupky	344
— Mrkvové placičky	346
— Pomazánka z odšťavněné dřeně	347
— Housky se zeleninovou dření	348
— Pečená dýňová semínka	351
— Mrkvové chimichurri	352
— Chipsy z bramborových slupek	354
— Česnečka neboli oukrop	357
— Jablečný ocet	358
— Čaj z jablečných slupek	360
— Sušená citrusová kůra	362
— Citrusový čistící prostředek	363
— Omeleta z aquafaby	364
— Vejce naložená v láku z okurek	366
— Prášek z vaječných skořápek	368

Kapitola co dům dal

ETUDA O ZÁKLADNÍCH

SUROVINÁCH 373

- Vitamínová voda 374
- 5minutová ovesná kaše 375
- Vaječná omeleta 376
- Míchaná vajíčka 378
- Ochucený hummus 380
- Ochucený kuskus 383
- Těstovinový salát 384
- Plněné pečené brambory 387
- Rýžový pilaf 390
- Tvarohová pomazánka 392
- Smetanová omáčka na cokoli 394
- Plněná pečená bageta 395

ETUDA O ZÁKLADNÍCH

POSTUPECH 397

- Zálivka na salát 398
- Majonéza 400
- Sýrová omáčka na zapékání
(omáčka Mornay) 402
- Frittata 404
- Minestrone 408
- Domácí pizza 412

- Italské rizoto 416
- Domácí tortilly 418
- Tortilový wrap I 420
- Tortilový wrap II (zapečený) 423
- Sýrová quesadilla 426
- Samosy 428
- Pirohy 430
- Bulky na burgry 432
- Kynuté ovocné knedlíky 435
- Obyčejné muffiny 438

Plánovací kapitola

ETUDA O TÝDENNÍM PLÁNU 445

- Slepíčí polévka 448
- Rajské špagety 2.0 451
- Bramborový guláš 454
- Drůbeží játra na houbách 456
- Pikantní kuřecí křídla 458
- Bůček nastudeno 461
- Snadná vepřová roláda 462
- Šlehačková bábovka 464
- Perníkové řezy 466
- Merenda 468





Milá dcero,

jsou lidé, kteří když otevřou lednici a spíž, mají pocit, že doma není nic k jídlu. Dovedou se celkem působivě rozčlílit, že se opět zapomnělo nakoupit. A pak jsou taci, kteří jim chlácholivě položí ruku kolem ramen a ukáží, že z toho nic se dá uvařit ještě nejmíň pět jídel, než se bude muset vyrazit na nákup.

Nenech se zmýšlet, tihle záchranáři vypjatých situací to nemají vrozené. Do stavu klidné kuchařské mysli se museli nejprve provařit. Museli si vyzkoušet, jak se které suroviny chovají, co dělají jednotlivé tepelné úpravy, jaké chutě se k sobě hodí, jak na sebe potraviny a postupy vzájemně působí. A proto se tato schopnost improvizovat a experimentovat, nahrazovat a vidět souvislosti, vymýšlet tříchodová menu v řádu milisekund a plně se oddávat volnému stylu kuchařskému považuje za jednu z nejvyšších met, již se dá doma dosáhnout.

Jenomže zdání klame.

Současná doba nabízí mety ještě vyšší a ještě nedosažitelnější. Mety, které nejlépe vystihují slova jako úspornost, hospodárnost a skromnost. Například

dokonale využít načatá balení. Nevyhazovat potraviny, které prošvihly svůj nejlepší okamžik, dokonce i druhý a třetí nejlepší okamžik. Nezapomínat na zbytky předvčerejšího jídla, které už ohřáté nikdo nechce, přestože v den přípravy bylo výtečné. Plánovat jídelníček a nákup tak, aby se všechno využilo, moc toho nepřebývalo, a přesto toho bylo dost, aby jídla na sebe navazovala, aby se některé věci vařily jen jednou, a přitom je bylo možné použít ve více jídlech na víc dní, tedy aby se plánování vaření netýkalo jen následujících pěti minut, ale klidně celého týdne, a přitom na tom nebylo nic obtížného.

Tohle je ta vyšší dívčí a chlapecká, která se z mnoha domácností, mnoha kuchyní a mnoha kuchařských životů vytratila neznámo kam. Úsporný přístup k vaření se však dá popsat, zachytit a vysvětlit, a tak ti ho posílám. Neboj se, vaření nezačne být nudné a nepřestane být zábavou. Jen se občas tak trochu potřebuje stát zábavou maškarní.

*S láskou,
máma*

Kapitola o rozmanitých zbytcích

Cesta k úspornému vaření v kuchyni začíná u potravin, které se musí spotřebovat teď hned. Pokud se s nimi něco okamžitě neudělá, přijdou do koše, a s nimi i všechny snahy o jakoukoli hospodárnost.

Recepty v celé této kapitole vám proto budou zas a znovu odpovídat na otázky: Co mám dělat s tímhle? Jak se dá využít tohle? Kde by se dalo zužitkovat toto?

Vzhledem k množství a rozmanitosti surovin, které se rády kazí a mají omezenou spotřebu – a které tedy vyvolávají tyto otázky –, to bude kapitola nejdelší. Bude pamatovat na vejce a mléčné výrobky, dá do pohybu čerstvé ovoce a zeleninu, nenechá oschnout pečivo, ukáže vám, jak se dají využít zbytky

vařených příloh a jídel ze včerejška či kam dát maso zbylé z minulé večere. Pomůže vám rychleji a beze ztrát obměňovat nakoupené potraviny, zorganizuje vám lednici, provětrá vám spíž.

Recepty v této kapitole mají za úkol ukázat, jak se vyhnout surovinovému a nákupnímu chaosu. Na začátku své cesty k úspornosti je budete potřebovat nejčastěji. Díky nim si postupně začnete všimnout, že ne na každé jídlo je potřeba nakoupit všechno nové.

Budete tak čím dál víc používat recepty, ve kterých se objeví suroviny, co už doma máte. Bude to jako chystat se na bál, aniž byste si mohli pořídit nové šaty, takže vám nezbude než snažit se vykouzlit něco z toho, co už máte ve skříni. Dá se s tím udělat dojem? Dá se dosáhnout

souhlasných a uznalých přikývnutí? Dá se vytvořit iluze, že to tak bylo zamýšleno od samého počátku? Mohou sklídit obdiv šaty, co dům dal?

Ano. Mohou. Recepty, ve kterých využijete hlavně to, co už doma máte, jsou přesně takovými pozvánkami na kuchyňskou maškarní tancovačku. Je to vlastně zábava, kdy z obvyklých věcí vyrábíte věci neobvyklé, kdy ze zdánlivě odepsaného stvoříte obdivuhodnou kreaci, kdy můžete hrdě zvednout hlavu, předvést se před váženým publikem v plné parádě, a přitom neutratit ani korunu navíc.

Přála bych si, abyste si brzy začali tyhle spontánní merendy v kuchyni užívat a bavit se jimi. Protože to opravdu stojí za to.

Čokoládová pavlova

Jakmile se do vaší kuchyně vloudí recept na pusinky, bezé nebo dort Pavlova, už nikdy nebudete mít přebytek volných bílků.

Ze všech tří jmenovaných má pavlova největší kouzlo; křupavá na povrchu a vláčná uvnitř vzbudí stejný úžas, jako když se na jevišti mihla sukně legendární primabaleríny Anny, po níž dezert dostal své jméno.

Zatímco pusinky jsou křupavé celé, s pavlovou se to má přesně naopak. Oba dva druhy pečiva přesto vyžadují šlehání bílků až do stavu, kdy budete mít pocit, že dál už snad ani šlehat nejde, a pavlova ještě k tomu potřebuje trochu octa. Ten se postará o to, že při pečení může zůstat vnitřek měkký a poddajný, aniž by našlehaný sníh během chlazení splaskl a přišel o své bublinky.

Pokud vás tento popis roztančil, začněte učit kuchyňský robot píruety metličkou ve vaječných bílcích. Váš závěrečný sólový výstup s podnosem dortu v jedné ruce bude nepochybně oceněn ovacemi vestoje. Dort Pavlova totiž vždycky vypadá půvabně, aniž by kladl jakékoli, i sebemenší nároky na cukrářskou zručnost.

Co se týká zdobení, klidně se přiživte na nebeském chuťovém spojení jahod se šlehačkou. To proslavilo Wimbledon možná stejně jako tenisté v bílém úboru na travnatých kurtech. Anebo zvolte jakékoli jiné měkké ovoce, bude to přinejmenším tak skvělé.

Na 8 porcí

- 3 bílky z velkých vajec
- 150 g cukru krupice
- 1 lžička (5 ml) bílého vinného octa
- 10 g kakaového prášku
- 1 kelímek šlehačky
- 300 g čerstvého ovoce

1. Troubu předehřejte na 120 stupňů. Bílky a cukr vložte do nádoby robotu a 15 minut šlehejte. Nikoli hned na plnou rychlost, ale začněte co nejpomaleji a každou minutu nebo dvě zvyšte otáčky tak, abyste po uvedené době končili při téměř nejvyšší rychlosti. 2–3 minuty před koncem šlehání přilijte ocet a přes malý cedník přisypte 2/3 kakaa. Nakonec bude sníh zcela pevný, že by se dal krájet, může působit skoro až nepříjemně, ovšem bude se hezky lesknout.

2. Plech vyložte papírem na pečení a lžící na něj naneste placku z ušlehaného sněhu. Měla by mít zhruba velikost talíře, pokud vám to pomůže, klidně si ho na druhou stranu papíru předkreslete. Povrch korpusu poprašte zbytkem kakaa a lžící ještě maličko uhladte.

(pokračování na další straně)



3. Vložte do trouby a pečte 60 minut. Upečená pavlova nejspíš bude mít na povrchu několik neškodných prasklinek, bude působit křehce a křupavě, uvnitř však zůstane měkce vláčná, podobně jako žužů. Vypněte troubu, pootevřete ji na 1–2 cm a korpus v ní nechte hodinu chladnout. Teprve po vychladnutí ho zbavte papíru a přeneste na servírovací talíř.

4. Na korpus rozetřete ušlehanou šlehačku, zdobte čerstvým ovocem. Skladujte v lednici, ale podávejte co nejdříve.

Obměna: Pokud chcete pavlovu světlou, vynechte kakao a nahraďte ho 1 vrchovatou lžičkou kukuřičného škrobu. Do těsta ho přidejte všechno najednou v ten okamžik, kdy by se zašlehávalo kakao.

Ochucené ořechy

Jeden jediný osiřelý bílek v lednici je celkem smutná a beznadějná věc, dokud... dokud ho nesmícháte s ořechy a neupečete.

Jeden jediný osiřelý bílek nemá smysl šlehat a něco z něj vyrábět, ale nápad ochutit ho pikantní směsí koření, soli a cukru, smíchat s ořechy a upéct už zní dost nadějně. Recept na podobné ořechy jsem už zařadila do Vánoční kuchařky pro dceru, tyto jsou více zaměřené na výkon.

Využití je například můžete, až půjdete na nějakou delší túru za netušenými výhledy do přírody a začnete mít u toho pocit, že sladké müsli tyčinky a proteinové raw kuličky už vám lezou i ušima. A samozřejmě také zpřijemňují čas strávený u pracovního stolu. Nasypte je do misky a postavte vedle počítače – opět budete mít hezčí výhled, byť tentokrát především na práci.

1. Rozehřejte troubu na 180 stupňů. V misce smíchejte cukr, sůl a koření. Ve druhé misce promíchejte ořechy s bílkem, poté k nim přisypte směs koření a znovu promíchejte.

2. Plech vyložte papírem na pečení a lžící na něj rozložte ořechy v jedné vrstvě, aby se co nejméně dotýkaly. Pečte 20–25 minut, v průběhu je několikrát důrazně promíchejte a znovu od sebe oddělte. Během pečení by měly vlhké ořechy téměř uschnout, ale ne zcela – vyndejte je ještě trochu lepkavé a hlavně dřív, než se začnou připalovat.

3. Upečené ořechy nechte úplně zchladnout. Oddělte je od sebe na jednotlivé kousky a nakonec k nim přimíchejte sušené ovoce. Uchovávejte v uzavřené nádobě nebo vzduchotěsném sáčku, ať zbytečně nevlhnou.

Na několik výprav do přírody

- 250 g směsi různých ořechů (para ořechy, arašídy, pekanové, vlašské, lískové, mandle apod.)
- 1 bílek
- 30 g třtinového cukru
- 5 g jemné soli
- 5 g směsi koření (například koření na perník, koření pěti vůní, kari koření, koření na gril a podobně, jen dbejte na to, aby koření neobsahovalo sůl, ta už je v receptu použita zvlášť)
- 100 g sušeného ovoce, například brusinek

Pečený hermelín

Na nápadu odložit si hermelín do horké trouby není zas tak moc nápaditého. Občas se to dělává, zejména pokud máte na hermelín chuť, ale on ještě nedozrál do té správné měkké konzistence.

Sýr při pečení báječně změkne, rozvoní se a rozteče, ale protože ho drží pohromadě plísňová kůrka, rozteče se jenom uvnitř. Dokud do něj nezakrojíte, bude trpělivě se svým překvapením vyčkávat na svou příležitost.

Nápaditost naopak můžete využít při sestavování seznamu surovin, kterými lze tento pečený předkrmový nápad doprovodit na talíři. Níže jednu možnost naznačím a dál už je to jenom na vás, co vás napadne.

Na 2 běžné nebo 4 předkrmové porce

- 2 ks hermelínu (každý 120 g)
- 1 lžička olivového oleje
- 25 g másla
- 25 g medu
- 25 g třtinového cukru
- 30 ml čerstvě vymačkané pomerančové šťávy
- 1 menší nebo 1/2 větší tvrdé hrušky
- 40 g vlašských ořechů

1. Troubu předehřejte na 180 stupňů. Každému kousku sýra na horní straně udělejte 3 x 3 mělké zářezy ostrým nožem, potřete olejem a každý kousek velmi jemně až decentně zasypte cukrem. Vložte do pekáčku a dejte na 15 minut nezakryté péct.

2. Než se sýr upeče, do kastrůlku odměřte máslo, med, šťávu a zbytek cukru. Zahřejte a míchejte, až se vše rozpustí. Hrušku oloupejte, zbavte jádřince a rozkrájejte na centimetrové kostky. Ořechy nasekejte nahrubo a společně s hruškou přidejte do kastrůlku. Pomalu vařte a nechte pobublávat celou dobu, co se sýry pečou. Měli byste takto vytvořit ořechy s hruškou v husté karamelové omáče.

3. Sýry přendejte na talíř (nebo nechte v pekáčku, pokud je dostatečně reprezentativní k servírování), navršte na ně obsah kastrůlku a ihned podávejte s kouskem čerstvého a křupavého bílého pečiva.



Zeleninové placičky a špalíčky

Zeleninové placičky dovedou posloužit mnoha vyšším záměrům: umí přimět děti i dospělé, aby snědli svůj denní příděl zeleniny. Jsou vcelku dobrým a lehkým samoobslužným občerstvením k večernímu posezení u filmu. Lze si s nimi užít sezónní záplavu zeleniny. Splňují záměr mít večeri za půl hodiny na stole, a to s minimem námahy. Zbytky se dají druhý den zabalit ke svačině. A také bych měla dodat, že dobře chutnají.

Recept na tyto pečené zeleninové placičky či špalíčky je natolik univerzální, že ho budete chtít používat znovu a znovu, pokaždé s jiným druhem zeleniny. Můžete vzít zeleninu čerstvou, anebo klidně i uvařenou nebo upečenou z předchozího dne, což znamená, že reinkarnujete nechtěné (nebo dobře plánované) zbytky do úplně nového jídla.

Ty druhy zeleniny, které mají krátkou dobu vaření, můžete bez obav použít čerstvé. To bychom měli květák, brokolici, cuketu, kedlubnu, mladý hrášek, chřest. Jiné druhy zeleniny je lepší předem uvařit, případně upéct: mrkev, celer, petržel, řepu nebo dýni.

Seznam surovin se dá napsat na malý kousek papíru: strouhanka, vajíčko, cibule, zelenina, sůl, něco na dochucení – tedy koření, bylinky, sýr; případně česnek. Prostě jaké si je uděláte, takové je budete mít.

Nejllepší na tom všem je, že pokud máte doma robot se sekacím nástavcem alias dvojitým ostrím, uděláte zeleninovou směs na placičky v něm, aniž byste si zašpinili ruce.

Na 2 porce (10–12 placiček)

- 50 g čerstvé strouhanky (rozmixujte čerstvé pečivo) nebo 40 g suché strouhanky
- 200 g čerstvé nebo tepelně upravené a vychladlé zeleniny
- 1 malá cibule
- 50–70 g tvrdého sýra (lze vynechat)
- 1 velké vejce
- ½ lžičky soli (2–3 g)
- bylinky a koření podle chuti (viz možnosti ochucení)

1. Troubu začněte předehřívat na 200 stupňů.

2. Pokud děláte čerstvou strouhanku, nejprve v robotu rozmixujte měkké pečivo na strouhanku a vysypte ji stranou.

(pokračování na další straně)



3. Do robotu vložte zeleninu překrájenou na kousky, sýr a společně rozsekejte nahrubo. Pokud robot se sekacím nástavcem nepoužijete, zeleninu i sýr nastrouhejte na struhadle – můžete klidně část nastrouhat na jemném struhadle a část na hrubém. K rozmixované zelenině přidejte sůl, vejce a strouhanku a krátce promíchejte, aby se vše spojilo. Hotová směs nesmí být příliš řídká a vodnatá. Některé druhy zeleniny pouští víc tekutiny, zejména cuketa, takže kdyby vám směs přišla málo hustá, nebo byste dokonce v míse viděli volnou tekutinu, nebojte se přidat strouhanku. Špatně zpevněné těsto se bude na plechu při pečení v troubě roztékat. Jestliže jste si počínali správně, směs v pohodě drží pohromadě, když ji zmáčknete v dlani, přestože na to na první pohled nevypadá.

4. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Vmíchejte ji společně s bylinkami a kořením k připravené zeleninové směsi.

5. Plech vyložte papírem na pečení a ze směsi rukama vytvarujte menší válečky nebo placičky velikosti dlaně a na povrchu je jemně potřete rostlinným olejem.

6. Placičky vložte do horké trouby a pečte 10 minut. Po uplynutí této doby je obraťte a ještě 10 minut dopékejte, až zezlátnou po obou stranách. Placičky zespodu od plechu rychle hnědnou, zatímco horní strana zůstává poměrně dlouho světlá, takže obrácením docílíte rovnoměrného opečení po obou stranách.

7. Podávejte teplé, vlažné i studené, vždy však s omáčkou na namáčení. Bohatě stačí zakysaná smetana, jemně ochucená solí a bylinkami.

Jak placičky ochutit:

SYROVÁ ZELENINA

květák: muškátový oříšek, kari, máta, pepř

cuketa: bazalka, petrželka, pepř, tymián

chřest: kopr, pažitka, česnek, kerblík, hořčice, petrželka

brokolice: chilli, hořčice, hořčičná semínka, oregano, tymián

růžičková kapusta: petrželka, pepř, tymián

kapusta: kmín, zázvor, jalovec, hořčice, pepř, tymián

kedlubna: kopr, hořčice, hořčičná semínka, sójová omáčka

hrášek: bazalka, pažitka, kerblík, zázvor, máta, petrželka, pepř, tymián

VAŘENÁ NEBO PEČENÁ ZELENINA

řepa: kmín, anýz, fenykl, bazalka, pažitka, kerblík, kopr, křen, hořčice, citrusová kůra, vlašské ořechy

mrkev: kerblík, chilli, skořice, kmín, římský kmín, kopr, zázvor, máta, petrželka, tymián

celer: kerblík, pažitka, lískové oříšky, hořčice, kapary, lanýžový olej

petržel, pastinák: pažitka, kari, zázvor, muškátový oříšek, šalvěj, pepř, tymián

dýně: skořice, nové koření, hřebíček, zázvor, muškátový oříšek, šalvěj, pepř, citrusová kůra

Zelný salát Coleslaw

Jak jsem v předchozím receptu zmínila, jedna pořádná hlávka zelí se jen těžko dá sníst na posezení, ledaže by u stolu sedělo čtyřicet loupežníků. Proto se každý další recept hodí.

Za louží velkou tak, že se dá přeplout zaoceánskou lodí, a dost možná ještě dál, je v oblíbě zelný salát Coleslaw. Podle seznamu surovin je docela obyčejný, ale sotva ho postavíte na stůl vedle grilovaného nebo pomalu dušeného masa, začnou se dít podivuhodné věci. Časem si ho budete chtít připravit i bez masa, jen tak pro chuť.

V nejprostší podstatě na zelný coleslaw stačí smíchat nakrájené zelí a majonézu ochucenou octem, cukrem a solí ve vhodném poměru, aby výsledná chuť byla dost výrazná. U většiny receptů však platí, že dobré jídlo se od vynikajícího obvykle odlišuje množstvím času a práce, které mu člověk poskytne, takže ani zde tomu není jinak.

Na 6 porcí

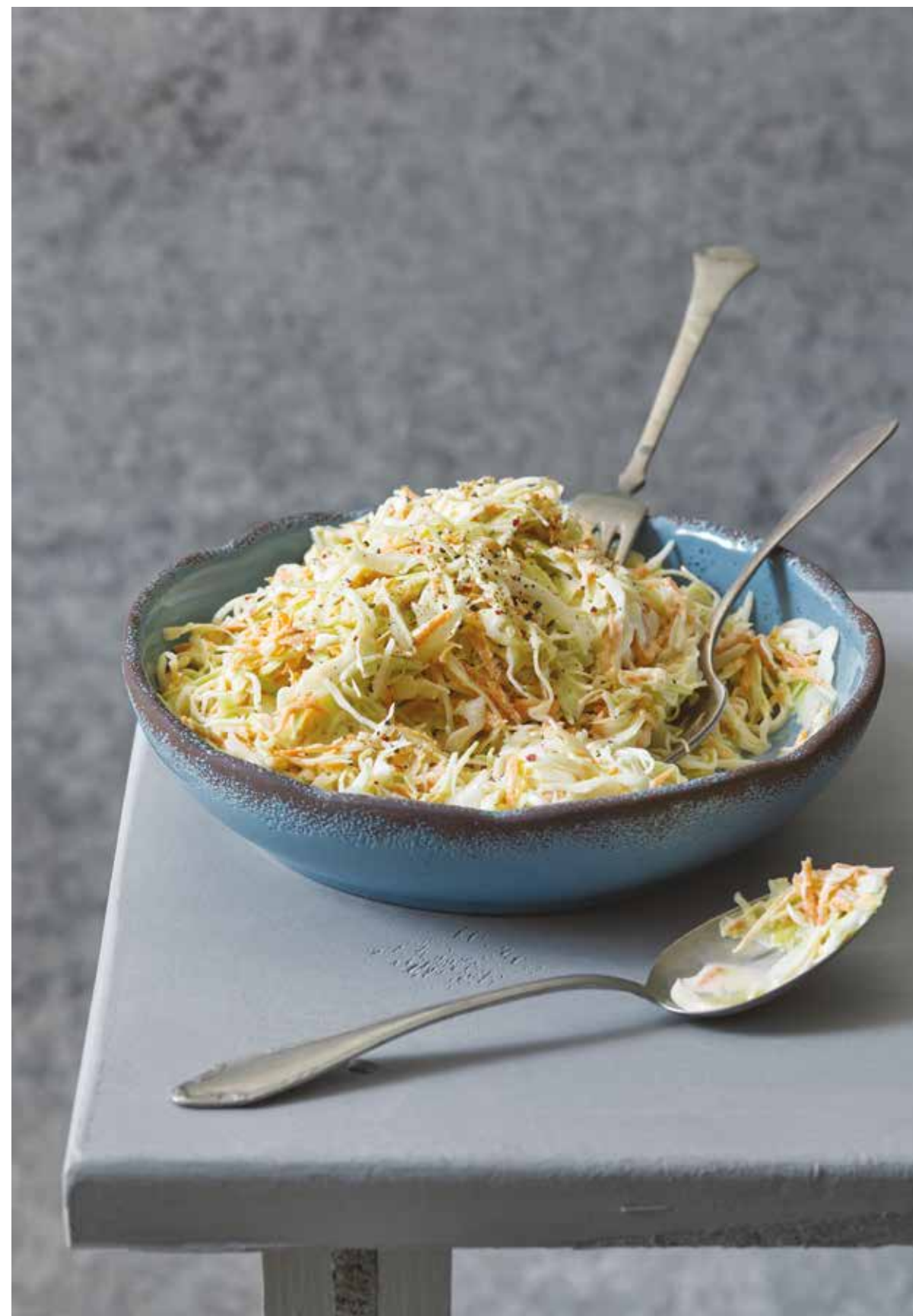
- 1 malá hlávka zelí (1200–1500 g) – můžete použít i půl bílé a půl červené hlávky
- 2 větší nebo 3 střední mrkve
- 150 g majonézy
- 30 ml jablečného nebo bílého vinného octa
- 20 g moučkového cukru
- 1 lžička dijonské hořčice (lze vynechat)
- 1 zarovnaná lžička soli

1. Zelí zbavte zavadlých a poškozených vnějších listů, rozčtvrtíte ho a z každé čtvrtky vyřízněte košťál. Očištěné zelí pak velkým nožem nakrájejte, na co nejtenčí nudličky dokážete. Pokud je vám milejší nakrájet zelí nahrubo, rozsekat ho halabala v robotu nebo ho prohnat struhadlem, budiž, ale vězte, že nejlepší zážitek ze salátu budete mít, když zelí nakrájíte na tenké, dlouhé nudličky.

2. Ve velké míse promíchejte zelí se solí, rukama tuto směs promačkávejte minutu nebo dvě. Zhruba po dvou minutách budete mít pocit, že jste sůl krásně vpravili do zelí, v tu chvíli zelí zakryjte a nechte ho 30–60 minut odpočívat.

3. Až se k zelí vrátíte, zbavte ho na cedníku uvolněné tekutiny a ještě ho trochu vymačkejte. Zelí i přes všechno toto zacházení zůstane křupavé. Mrkve očistěte a nastrouhejte nahrubo, poté přidejte k zelí.

4. Cukr smíchejte s octem, až se zcela rozpustí. Potom společně s hořčicí přimíchejte k majonéze a nakonec i k zelí. Až to všechno pečlivě spojíte dohromady, nezapomeňte ochutnat, zda je vše v pořádku, a pak ještě nechat salát aspoň půl hodiny v lednici, aby se vychlazením trochu rozležel. Vydrží tam klidně i dva dny, jen ho potom nezapomeňte znovu řádně promíchat a možná i přichutit.



Klasická zelňačka

„Prosím tě, ve které tvé kuchařce najdu recept na zelňačku,“ ptá se mě moje silnější polovička pokaždé, když na tuhle polévku dostane chuť. V ruce už tou dobou třmá misku domácího kysaného zelí, které vlastnoručně a hrdě v září naložil a které nyní hodlá slavnostně přinést na stůl v podobě syté, husté, dokonale vyladěné zelňačky.

„Zatím v žádném,“ odpovídám mu znovu a znovu, načež následuje výklad instrukcí, pak plynule přejdeme k sekci dotazů a odpovědí, pokračujeme přivoláváním k průběžné kontrole při vaření a samozřejmě končíme obrovskou pochvalou, když je tato bojovka rádně ukončena a polévka naservírována.

Od této chvíle se však moje odpověď na prvotní dotaz dost zásadně mění.

Na 6 porcí (neváhejte zdvojnásobit, odležená je ještě lepší)

- 600 g brambor
- 600 g kysaného zelí
- 1 velká cibule
- 2 lžice sádla
- 1 vrchovatá lžice hladké mouky
- 1 vrchovatá lžička mleté papriky
- 1 lžička kmínu
- 450 g měkké klobásy

1. Brambory omyjte, oloupejte a nakrájejte na malé, zhruba centimetrové kostky. Zatím je nechte ležet v misce zalité studenou vodou, aby na vzduchu nečernaly. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno.

2. Ve středně velkém hrnci rozpustíte sádlo, střední výkon plotýnky k tomu docela stačí. Přidejte cibuli, osolte ji půl lžičkou soli a nechte ji, aby během následujících asi 3 minut změkla, téměř zprůsvitněla a rozvoněla se. Příležitostně ji promíchejte, jinak se začne připalovat.

3. Změklou cibuli zasypte moukou a rázně promíchejte, i když toto spojení může v hrnci vypadat prapodivně. Vydržte asi minutu, aby mouka měla šanci trochu se opéct v horkém tuku, pak hrnec na malou chvíli odstavte a přimíchejte papriku. Ve dvou nebo třech dávkách přilijte 1,5 litru studené vody a vždy důkladně rozmíchejte, ať se cibulovo-papriková jíška bezvadně a bezežmolkově rozpustí v tekutině.

4. Brambory sceďte a přidejte je společně s kmínem ke vznikajícímu polévkovému základu. Pozvolna přiveďte k varu a nezakryté nechte provářet 20 minut, nebo až brambory zcela změkknou. Každou chvíli pečlivě promíchejte ode dna, neboť co je zahuštěné jíškou, může se připalovat.

5. Než se brambory dovaří, ochutnejte zelí, a pokud je příliš kyselé, krátce ho propláchněte na cedníku studenou vodou. Scezené zelí nožem trochu nasekejte, aby v polévce nezůstaly dlouhé zelné nudle, které by ji přejmenovaly na polévku couračku. Klobásu nakrájejte na menší kousky, jak to máte rádi – třeba na kolečka, nebo ji podélně rozčtvrtíte a pak překrájejte na kostičky. V nepřilnavé pánvi ji na slabším plameni pozvolna opečte, aby získala krásnou barvu, rozvoněla se a také se zbavila přebytečného tuku. Tuk nakonec slijte, pokud je ho větší množství, uložte do lednice a nebojte se ho použít do základů dušených paprikových jídel namísto sádla nebo oleje.

6. K uvařené polévce přidejte připravené zelí, opečenou klobásu a ještě 5–10 minut povařte, až zelí dostatečně změkne. Nakonec polévku dosolte. Podávejte s chlebem a třeba i kopečkem zakysané smetany, pokud se nebojíte, že si své strážníky příliš rozmazlíte.

Kapustové karbanátky

Kdybych svým blízkým předem prozradila, že do těchto karbanátků dávám spoustu kapusty a ovesných vloček, nejspíš by se tvářili rozpačitě a pak by naznali, že zas tak velký hlad nemají.

Jelikož jsem žádnou dietní zradu nenahlásila a nabídla k snědku pěkně vypečené, zlatavé ze-le-ni-no-vé karbanátky se slaninou, nakonec jich ještě bylo málo.

Ne, to není genialita receptu nebo machiavelistická snaha přelstít drahoušky zdravou stravou. Takovou sílu má předvaření a šokové zchlazení kapusty. Zachová jí barvu a jistou míru pevnosti, zatímco ostrá chuť a zrádná vůně se kamsi vypaří, takže na nic z toho nemohou přijít stížnosti nebo reklamace.

Na 4 porce

- 600 g kapusty (váha je po očištění)
- 1½ lžičky soli
- 125 g slaniny
- 1 menší cibule
- 1 velký stroužek česneku
- ½ lžičky majoránky
- ¼ lžičky kmínu
- 3 vejce
- 40 g jemných ovesných vloček
- 30 ml mléka
- 40 g strouhanky
- 1 lžice olivového oleje

1. Kapustu zbavte poškozených listů, rozčtvrtě ji, vykrojte košťál a očištěnou nakrájejte na nudličky. V hrnci přiveďte k varu 2 litry vody osolené jednou lžičkou soli, do vroucí vody vhoďte připravenou kapustu a vařte 3–4 minuty, až napůl změkne a ztratí svou syrovou příchuť.

2. Hned po dovaření kapustu sceďte a prudce zchladte co nejstudenější vodou, tím si uchová část křupavosti a zelenou barvu. Znovu sceďte, vyždímejte a na prkénku nožem znovu nakrájejte – tentokrát co nejvíc nadrobno. Odložte do mísy.

3. Slaninu nakrájejte na kostičky a vhoďte do kastrůlku. Pokud je příliš libová a nemá skoro žádný tuk, propašujte k ní ještě lžici sádla. Začněte zvolna zahřívát, a jakmile pustí vlastní tuk, maličko ji opečte, až začne místy získávat zlatou barvu. S opékáním to nepřehánějte. Česnek a cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. K opečené slanině nejprve přidejte cibuli a nechte 1–2 minuty změkhnout, potom pokračujte přidáním česneku, kmínu a majoránky, a tentokrát už opékejte jen minutu, až se vše rozvoní.

4. Ke kapustě přidejte opečenou aromatickou slaninu a promíchejte. Pokračujte přidáním vajec, zbylé ½ lžičky soli, mléka a ovesných vloček. Promíchejte a nechte 30 minut odpočinout při pokojové teplotě, vločky nabobtnají, a díky tomu o nich při jídle nebude nikdo vědět.

5. K odležené směsi přimíchejte strouhanku a nechte posledních 5 minut odpočinout. Troubu začněte zahřívát na 180 stupňů a plech vyložte papírem na pečení.

6. Z kapustové směsi utvořte navlhčenými rukama 8 větších karbanátků a položte je na plech. Nebojte se je důkladně stisknout a hlavně uhladit, cokoli bude rozčepýřeně odstávat, začne se v troubě připalovat.

7. Karbanátky zakápněte olivovým olejem, vložte do horké trouby a bez dalších zásahů pečte 30 minut. Podávejte teplé, s vařenými bramborami a zakysanou smetanou ochucenou na jakýkoli způsob.

Hruškový koláč na plech

Pokud jde o koláče z křehkého těsta pečené bez formy rovnou na plechu, tak se neznám. Jsem schopná dělat jakékoli varianty a obměny. Namátkou třeba z červené řepy, cibulový nebo cuketový. A pak i tenhle hruškový koláč, ve kterém se plně rozehraje kompozice hrušek se sýrem s modrou plísní.

Na 6 porcí

- 1 křehké těsto na koláč, rozválené na kruh o průměru zhruba 35 cm (nebojte se použít kupované, jde-li vám o rychlost)
- 200 g (1 kelímek) zakysané smetany
- 2 žloutky
- špetka soli
- 2 hrušky
- 100 g sýra s modrou plísní

1. Troubu předehřejte na 170 stupňů. Plech na pečení vyložte pečicím papírem a položte na něj rozválené těsto. Bude se péct jen tak na plechu, bez formy.

2. Do misky odměřte zakysanou smetanu, žloutky, sůl a krátce promíchejte. Tuto smetanovou směs rozetřete na těsto, nechte přitom 5 centimetrů od kraje volných.

3. Hrušky rozkrojte na čtvrtky, vyjměte z nich jádřínek a očištěné kousky nakrájejte na tenké plátky. Ozdobně je rozprostřete na smetanovou náplň. Sýr rozdrobte navrch. Okraje těsta postupně a po malých kouscích přehněte kolem dokola přes náplň, aby koláč dostal půvabný skládaný rantlík a náplň nemohla vytéct.

4. Plech vložte do trouby a pečte 30 minut, až okraje těsta zezlátnou, smetanová náplň zpevní a sýr se rozteče a začne zlátnout také. Podávejte tak teplé, jak je jen líbo.



Banánová zmrzlina

Mrazák dost často funguje jako místo, kam se mohou beztrestně a téměř neomezeně odkládat nespotřebované potraviny. Takové místo poslední záchrany, než si člověk rozmyslí, co s nimi vlastně chce provést.

U tohoto receptu je tomu přesně naopak. Zralé banány (tak zralé, že za minutu už by byly přezrálé) budete do mrazáku schovávat zcela úmyslně. Budete moc dobře vědět, proč je loupete, proč je krájíte a necháváte zmrznout, a nebudete se moct dočkat, až se tak po pár hodinách stane.

Na rozdíl od jiného ovoce totiž mražené banány při rozmixování vytvoří hebký banánový zmrzlinový krém, že v ten okamžik zapomenete na všechny slavné značky mražené zmrzliny a oddáte se jen této jediné.

A kdo ví, třeba vám tato zmrzlina pomůže nejen zpracovat pár banánů, ale také trochu vyprázdnit a přeuspořádat mrazák, aby se vám do něj příště vešlo banánů více.

Na 2 porce

- 2 banány
- 2 lžice zakysané smetany, smetany ke šlehání nebo nutelly

Obměny: Banánová zmrzlina má mnoho podob, stačí vyměnit smetanu za jiné suroviny. Nejlepší jsou ty, které mají za pokojové teploty krémovou konzistenci. Zvolit můžete cokoli, co dobře ladí s banánovou chutí: rybízovou nebo meruňkovou zavařeninu, neslazené kondenzované mléko, kokosovou smetanu, rostlinná mléka, oříšková másla, mandlové máslo, sypké kakao se smetanou. Z koření můžete přidat skořici, zázvor nebo kardamom.

1. Banány oloupejte, nakrájejte na centimetrové plátky, rozložte v jedné vrstvě na tácek vyložený potravinovou fólií a nechte několik hodin zmrazit v mrazáku. Ideálně do druhého dne, anebo ještě lépe když si rovnou spoustu banánů takto zamrazíte do zásoby a zmražené je sesypete do uzavíratelného sáčku. Pak vás už nikdy náhlá chuť na banánovou zmrzlinu nezaskočí nepřípravené.

2. Do smoothie mixéru nebo kuchyňského robotu se sekacím nástavcem dejte mražené banány společně se smetanou nebo oříškovou pomazánkou. Ta vám pomůže k rychlejšímu a lepšímu rozmixování. Spusťte mixér; pokud máte možnost pulzního mixování, využijte ji. Banány se nejprve nebudou chtít poddat ostrým nožům, takže je nejspíš budete několikrát seškrabávat ze stěn nádoby, ale nedejte se. Postupně se z hrubě nasekaných banánů stanou jemně nasekané banány, následně banánová hrudkovitá kaše, a nakonec se z ničeho nic utvoří zcela hladký krém.

3. Tento banánový krém má konzistenci měkké zmrzliny, takové, jakou dostanete do kornoutku jen u těch nejlepších zmrzlinářů. Pokud máte rádi zmrzlinu tuhou, anebo si chcete něco nechat i na příště, prostě zmrzlinu přendejte do vhodné misky, uzavřete a vložte zpět do mrazáku.



Žemlové knedlíky

S průmyslovým pečivem, které má jepiči trvanlivost, přišla vtíravá otázka, jak zachránit tu část pečiva, která se nedá včas sníst.

Nejméně bolestivé řešení obnáší včasné nakrájení pečiva na drobné kostičky a jejich proschnutí, protože co je suché, to se nekaží. Schnutí při pokojové teplotě nemá jiné nároky než časoprostorové, budete k tomu potřebovat jen kousek místa na kuchyňské lince, kam by se vešel plech nebo tác s pečivem, a čas do druhého dne.

Chápu, že se vám okamžitě na mysl okrádá otázka, co pak s těmi kostičkami provést. Nu, má se to s nimi velmi jednoduše. O víkendu je přimícháte do kynutého houskového knedlíku a ve všední den do těchto prostínských, leč neméně dobrých žemlových knedlíků.

Na 4 kousky

- 150 g včerejšího pečiva
- 2 lžíce másla
- 1 menší cibule
- 1 vejce
- 50 ml mléka
- 1 lžíce (15 g) hrubé mouky
- ½ lžičky soli
- 5 snítek hladkolisté petrželky
- 1 lžička oleje

1. Pečivo nakrájejte na centimetrové kostky, rozprostřete je na plech nebo tác a nechte při pokojové teplotě do druhého dne proschnout. Když půjdete okolo, můžete pečivo lehce prohrábnout rukou a promíchat, aby se prosušilo ze všech stran. Váha suchého pečiva by měla být kolem 115 g, takže pokud už máte něco nasušeno z předchozích etap, můžete se v následujícím postupu řídit tímto hmotnostním údajem. Pokud nechcete na usušení čekat do zítřka, můžete zapnout troubu s horkovzduchem na 50 stupňů a při pootevřených dvířkách pečivo půl hodiny prosušit.

2. Cibuli oloupejte a nakrájejte na drobné kostičky. V malém kastrůlku rozehejte jednu lžici másla a cibuli na něm nijak zprudka opečte do změknutí a zprůsvitnění. Pak ji odstavte, vhoďte k ní druhou lžici másla a rozmíchejte, až se rozpustí.

3. Vysušené pečivo nasypete do misky. Vlijte k němu opečenou máslovou cibuli, promíchejte a nechte 5 minut vstřebat a zchladnout.

(pokračování na další straně)



4. Zatím v jiné misce rozmíchejte vejce, mléko a sůl. Petrželku oberte ze stonků a nasekejte nahrubo.

K odpočatému pečivu nejprve vmíchejte mouku a petržel, potom zalijte vaječnou směsí a znovu promíchejte. Ještě jednou nechte odpočinout a vstřebat, tentokrát 20 minut.

5. Do hrnce nalijte asi jeden výškový centimetr vody, vyložte ho pařáčkem na knedlíky a ten potřete olejem. Směs pečiva rozdělte na čtyři díly a z každého vytvarujte v dlaních kouli. Důkladně zmáčknete a zhutněte, aby se nerozpadala. Připravené knedlíky položte na pařáček, přiklopte poklicí a v páře vařte 20 minut. Po uvaření nemusíte knedlíky propichovat, nesrazí se.

Ochucené krutony

To nejlepší a nejrychlejší, co můžete udělat s pečivem, které opustilo stav čerstvosti a křupavosti, je přetvořit ho na hromadu krutonů, jež uschnou při pokojové teplotě.

Ty poslze, až přijde jejich čas, lze využít k dokončení polévek a salátů, a stejně tak dobře je můžete vpašovat do knedlíků a nádivek, jak jsem vám právě ukázala. Pokud byste z obvyklých krutonů chtěli mít krutony ochucené, stačí postupovat podle následujících instrukcí. Budete potřebovat pouze trochu tepla a oleje, a velké přemáhání nesníst je jen tak, teplé.

1. Troubu předehřejte na 180 stupňů. Pečivo nakrájejte na kostičky, pokud možno stejně velké a takových rozměrů, aby se dobře jedly a pěkně vyjímaly v polévce i v míse se salátem. Co nejlépe a nejrovnoměrněji je promíchejte s olivovým olejem a velkou špetkou soli.

2. Kostky pečiva rozložte na velký plech v jedné vrstvě a pokud možno s rozestupy, aby se mohly co nejlépe opékat ze všech stran. Vložte do trouby a pečte 15–20 minut, až pečivo začne zlátnout. Nebojte se jednou nebo dvakrát v průběhu pečení promíchat.

3. Krutony nechte vychladnout. Na závěr je můžete promíchat s kořením a bylinkami, každopádně je však uložte do vzduchotěsné nádoby a spotřebujte do jednoho týdne.

Na 4 porce ochucených krutonů

- 200–250 g pečiva
- 30 ml olivového oleje
- sůl, koření a bylinky
(viz obměny na konci receptu)

Obměny: K oleji ještě před pečením můžete přidat například sušené chilli, kajenský pepř nebo čerstvě mletý černý pepř. Po upečení, ještě zatepla, se je nebojte promíchat s nejrůznějšími sušenými bylinkami – tymiánem, oreganem, provensálskými bylinkami, majoránkou. Těsně před podáváním zase můžete krutony dochutit čerstvě prolisovaným česnekem, čerstvě nasekanou petrželkou, bazalkou či rozmarýnem, strouhanou citronovou kůrou, strouhaným parmazánem nebo pecorinem.

Ovocné knedlíky z toustového těsta

Nejenže se vám toto těsto osvědčí i na jiné druhy pevného ovoce než na švestky, také do něj můžete spotřebovat toustový chléb, pokud vám přebývá. Jistě se vám bude líbit i myšlenka, že těsto by šlo připravit v robotu s míchacím nástavcem doslova za pár okamžiků.

Na 4 porce

- 250 g toustového chleba (obvykle je to 10 plátků)
- 50 g cukru moučka
- 50 g hrubé mouky
- 100 g másla
- 2 žloutky
- 250 g měkkého tučného tvarohu (nikoli z vaničky)

Na dokončení:

- asi 20 švestek nebo blum
- 50 g marcipánu na naplnění švestek
- 100 g strouhaného perníku nebo strouhanky na obalení knedlíků

1. Plátky toustového chleba zbavte kůrky a nakrájejte na kostičky, máslo rozpustíte. Všechny suroviny na přípravu těsta odměřte do mísy, smíchejte a nakonec rukama zpracujte na těsto. V podstatě ho míchejte tak dlouho, až se vše spojí a kousky pečiva se rozpadnou.

2. Švestky rozkrojte, ovšem nikoli podélně, jak bývá zvykem, ale příčně. Vyjměte z nich pecku a na její místo vtačte kousek marcipánu (nebo třeba hořké čokolády). Opět je spojte dohromady.

3. Z těsta lžící odkrajujte kousky těsta, v dlaních z nich tvořte placičky, do nich vložte naplněné švestky a dobře uzavřete do knedlíčku.

4. Ve větším hrnci přiveďte k varu 3 litry vody. Zavářejte do ní knedlíčky, ovšem nenechte vodu prudce vřít a bublat, žádoucí je spíš mírnější, sotva znatelný var. Po minutě nezapomeňte velkou lžící odstrčit knedlíky ode dna, aby se nenalepily. Vařte je pouze do vyplavání na hladinu, pak hned vyjměte, nechte okapat a obalte ve strouhaném perníku.

5. Zbytek švestek můžete vypeckovat, nakrájet na plátky a v malém kastrůlku prohřát s trochou medu nebo cukrového sirupu, případně lehce zakápnuté rumem, a podávat jako omáčku ke knedlíkům.

Obměna: Knedlíčky můžete připravit i neplněné. Tvořte kuličky velikosti vlašského ořechu, zavářejte do vroucí vody a po vyplavání vařte líným, neznatelným varem 8 minut. Opět obalte ve strouhance – nejlépe předem opečené v trošce másla – a podávejte s teplým ovocem podušeným s trochou cukru nebo medu.



Bramborové krokety ze zbylé kaše

Představím vám teď krokety naprosto koketní. Stačit vám na ně bude trocha zbylé bramborové kaše, vejce a strouhaný sýr.

Jako u každého flirtu i zde je na místě varování. Pokud s těmito krocketami začnete jednou koketovat, vždycky už budete připravovat bramborové kaše o něco více. Dějí se dobré věci, když jí trocha zbude.

Pro 4 osoby jako příloha
(nebo pro 2 jako samostatná
chuťovka)

- 400 g bramborové kaše
ze včerejška (plné mléka,
másla a tak)
- 1 menší vejce
- 100 g strouhaného sýra
- 1 špetka – ½ lžičky soli podle
chuti
- 50 g strouhanky
- 500 ml oleje na smažení

PS: Olej zbylý po smažení
můžete po vychladnutí
opatrně scedit přes cedník,
uzavřít do sklenice a uložit
do lednice do příštího
smažení.

1. Vychladlou kaši smíchejte s nastrouhaným sýrem
a ochutnejte, zda je směs dost slaná. Pokud ne, dosolte
podle chuti, potom do ní ještě pečlivě vmíchejte vajíčko.

2. Lžící odkrajujte kousky velké jako vlašský ořech
a vhadzujte je do strouhanky. Letmo je ve strouhance
obalte, potom rukama zaoblete – teprve teď to půjde lépe
než před obalením. Pokud je to potřeba nebo to uznáte
za vhodné, ještě jednou je obalte strouhankou.

3. V malém kastrůlku zahřejte na středním plameni
olej, až bude tak horký, že začne pění a bublat, když
do něj vhodíte pár drobků strouhanky. Lžící do něj vložte
několik bramborových krocket, aby mezi nimi zbylo jen
malé místo, ale stále ležely pouze v jedné vrstvě. Smažte
spíše volněji, bude jim trvat 4–5 minut, než ze všech stran
zezlátnou. Průběžně je otáčejte a také je nezapomeňte
zhruba po první minutě smažení odlepit ode dna, může to
být nezbytné. Krokety jsou dost usmažené, když se začnou
maličko nafukovat a vypadají, že chtějí popraskat.

4. Usmažené krokety vyjměte děrovanou lžící do misky
vyložené papírovou utěrkou, která odsaje odkapávající
tuk. Co nejdříve usmažte i ostatní krokety a uznejte, že
včerejší zbytek bramborové kaše nepřišel na svět zbytečně.



Náhradní šoulet

Tento recept asi mnohokrát za rok nevyužijete, ale hodit se vám může pokaždé, kdy najednou nesníte celou sváteční pečenou husu nebo kachnu.

Na 4 porce

- 250 g suchého hrachu
- 250 g krup nebo krupěk
- 4 lžíce husího sádla
- 1 větší cibule
- kousky zbylé pečené husy (bez kostí)
- šťáva z pečené husy
- 1 lžička soli

Rada: Pokud máte rádi česneková jídla, rozhodně se nebojte několik rozetřených stroužků přidat i do tohoto šouletu; ochuťte jím hrachovo-kroupovou směs před pečením.

1. Hrách den předem namočte do studené vody, kroupy také, jen je nemíchejte s hrachem dohromady. Druhý den nejprve slijte vodu z hrachu, vyměňte ji za novou v takovém množství, aby hrách byl jen těsně ponořený, a takto jej uvařte doměkka, bude mu to trvat 1–1,5 hodiny. Neměl by příliš kлокotat, buďte na něj jemní a nespěchejte. Uvařený hrách osolte půl lžičkou soli, nechte půl hodiny stát mimo plotýnku, pak sceďte.

2. Jakmile se hrách dovaří, sceďte namočené kroupy, zalijte je novou studenou vodou, aby hladina sahala centimetr nad kroupy, osolte zbytkem soli, přiveďte k varu a pod pokličkou nechte 30 minut vařit – stejně jako předtím na hrách ani na kroupy nespěchejte a dopřejte jim spíš mírné chvění než překotný var. Zbytek vody po uvaření krup slijte.

3. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Rozehřejte polovinu sádla, cibuli na něm pečlivě osmahněte aspoň částečně dozlatova, přidejte uvařený scezený hrách se scezenými kroupami a dobře promíchejte.

4. Troubu předehřejte na 200 stupňů. Trochou sádla vymažte pekáč, rozložte na něj polovinu hrachové směsi, pokladte kousky masa, zakryjte druhou polovinou směsi a polijte šťávou z pečeného masa a zbytkem sádla.

5. Pečte 15–20 minut. Podávejte s kyselými okurkami.



Pivní chleba

Víte, jak se říká, že pivo je náš tekutý chléb? Dá se to vzít doslova. Kdyby vám nějakým nedopatřením doma zbyla půlka nedopité lahve takového chleba, upečte z něj tenhle sýrový chleba.

Bublínky nakypří těsto, takže si můžete dát trochu zpátečku s práškem do pečiva. V chuti sýrového pečiva nebude pivo poznat, naopak bych vyzdvihla vláčnost a pikantní chuť, která se hodí třeba... no třeba k pivu.

Na 2 menší nebo na 1 běžnou chlebičkovou formu

- 300 g polohrubé mouky
- 6 g prášku do pečiva (½ sáčku)
- 200 g nahrubo nastrohaného čedaru
- 1 zarovnaná lžice krupicového cukru
- 250 ml piva
- 1 vejce
- drcené sušené chilli podle chuti a odvahy
- špetka provensálských bylinek
- 1 lžice másla

1. Troubu předehřejte na 180 stupňů a formu či formy vyložte papírem na pečení.

2. V míse smíchejte mouku, nastrohaný sýr, cukr, chilli a bylinky. Ve větším hrnku rozkvedlejte vidličkou vajíčko s pivem; stačí trochu, jen aby se tyhle dvě suroviny letmo spojily. Pivní směs nalijte na směs mouky a smíchejte lžící, a to opět jenom letmo, aby vzniklo hrubé těsto, ale ne víc. Přendejte ho do formy nebo do forem.

3. Máslo rozpustíte a nalijte na těsto ve formě. Pečte 30 minut (pokud máte jednu větší formu, přidejte k pečení 5 minut navíc). Zhruba 20 minut od začátku pečení začne v troubě napínavé divadlo: chleba na povrchu popraská a počne se zvedat, v puklině se bude z jedné strany na druhou táhnout roztavený sýr. Pokud se dokážete odlepit od dvířek trouby, nachystejte si mřížku, na kterou pak dáte upečený chléb vychladnout.

4. Sýrový chléb nechte 10 minut odpočinout ve formě, pak vyjměte i s papírem a dopřejte mu kompletní vychladnutí na mřížce. Podávejte s máslem nebo měkkým sýrem. Ano, může to být i pivní sýr.

Rychlé křehké šátečky

Na zbytky zavařenin, marmelád, povidel, a dost možná i tvarohové náplně – na to všechno se hodí toto bleskové těsto z mouky, másla a zakysané smetany. Není nijak oslazené, proto bude spoléhat nejen na vaše sladké úmysly a sladkou náplň, ale též na velkorysě závěje moučkového cukru, které se na něj sesypou z cukřenky.

1. Troubu začněte předehřívat na 190 stupňů, plech vyložte papírem na pečení. Do mísy odměřte mouku, studené máslo nakrájené na kostičky a sůl. Buď konečky prstů, nebo míchacím nástavcem robotu promněte na hrubou, nerovnoměrnou drobenku. Po lžících přidejte studenou smetanu a hnětte tak dlouho, až se z těsta vytvoří koule. Víc těsto zpracovávat není potřeba.

2. Další trochou mouky posypte pracovní plochu a polovinu těsta rozválejte do tvaru obdélníku o rozměrech zhruba 20 x 30 cm. Rozkrájejte ho na 6 čtverců, do každého vložte půl až jednu lžičku zavařeniny a okraje úhlopříčně přehněte, takže z každého kousku vznikne trojúhelníkový šáteček. Vidličkou nebo prostě jen špičkou prstu pečlivě stlačte okraje k sobě, držet by měly bez protestů.

3. Kousky poskládejte na plech, stačí jen malé rozestupy, i zbytek těsta. Pečte 20–25 minut, až se na povrchu šátečků, především u okrajů, objeví jasný náznak zlatavých odstínů. V těstě není cukr, tedy nebude ukázkově zlátnout, vyjmout z trouby ho proto můžete ve chvíli, kdy u kontrolního kousku poznáte propečenost dokřupava. A křupat by aspoň trochu mělo, je to křehké těsto, kterému to vyložení sluší. Upečené posypte moučkovým cukrem.

Na 8–12 šátečků

- 260 g hladké mouky
- 100 g másla (klidně můžete část nahradit sádlem)
- 1 kelímek (200 g) zakysané smetany
- špetka soli
- výběr zbytků domácích zavařenin a marmelád do náplně
- cukr moučka na posypání

Rýžový pilaf

Když se řekne pilaf, stačí si představit dušenou rýži a nemůžete se splést. Takže když zazní slovní spojení kuřecí pilaf, je hned jasné, že se jedná o rýži dušenou s kuřecím masem. A když někdo řekne pilaf vepřový, prostě si jen doplňte jinou vstupní surovinu a hned máte jasno také.

Pilaf skutečně do značné míry kopíruje základní pravidla pro dušení rýže, liší se však v ochucení. Do základu pro dušení rýže se přidává kromě koření i maso nebo jiné suroviny, kterým svědčí zhruba 15minutový pobyt v teple.

Druhý sympatický prvek receptu na pilaf je použití ochucené tekutiny namísto vody, kterou se rýže při dušení zalévá. Máte zbytek vývaru či polévky? Nebo přebytkovou konzervičku rajčatového protlaku? Jednu porci leča bez vejce? Kousek šťávy z včerejšího masa? Sem s tím. Nevadí, že toho není dost, nastavíte to vodou.

Na 4 porce

- 1 lžíce sádla, másla nebo oleje
- 500 g syrového kuřecího masa nebo tepelně upraveného jakéhokoli masa
- 1 cibule
- 1 lžička soli
- 300 g dlouhozrnné rýže vhodné na dušení (jasminová nebo basmati)
- 1 lžíce sladké mleté papriky
- 600 ml vody (část můžete nahradit vývarem, nebo vodu ochutit zbytkem šťávy z masa, zeleninovým pyré apod.)
- 100 g strouhaného sýra k podávání
- trocha petrželky na ozdobení

1. Maso nakrájejte na drobnější kostičky – zhruba 1,5 cm velké. Větší kusy masa neudělají pěknou strukturu v hotovém jídle a mají tendenci se od rýže oddělovat, namísto aby byly její součástí. Nakrájené maso promíchejte s polovinou soli, případně přidejte trochu drceného chilli, pokud si na něj potrpíte. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Také si připravte 600 ml horké vody (nebo ochucené vody, jak bylo uvedeno v přehledu surovin).

2. V širším kastrolu na poměrně vysoký výkon zahřejte tuk a přidejte maso. Promíchejte a začněte opékat. Cílem je výrazně zlatá barva ze všech stran. Během opékání masem míchejte, až když je to absolutně nezbytné a hrozilo by připálení, jinak ho nechte svému osudu. Jedině tak zajistíte skvělé opečení. Na poslední minutu opékání přidejte cibuli, aby měla možnost změkchnout a zprůsvitnět; opéct do barvy se nemusí.

3. K opečenému masu přisypte papriku, bleskově promíchejte a zasypte propláchnutou rýží. Znovu rychle promíchejte, aby se rýže ze všech stran obalila tukem, hned podlijte horkou vodou a dosolte zbytkem soli.

4. Zakryjte a nechte 20 minut zvolna dusit, tedy zmírněte teplotu plotýnky na minimum. V polovině této doby všechno krátce promíchejte; na závěr dušení hotovou rýži načechrejte vidličkou. Podávejte horké, posypané strouhaným sýrem a nasekanými bylinkami.

Obměny: Místo masa můžete použít vařené luštěniny, které zastoupí roli sytících bílkovin. V takovém případě je neopékejte, v tuku nechte proskočit pouze cibuli, a luštěniny přidejte společně s rýží. Anebo hotový pilaf obložte vejcem vařeným natvrdo či nahniličko.

Smetanová omáčka na cokoli

Smetana ke šlehání dovede čarovat nejen ve studené či sladké kuchyni, ale také v kuchyni teplé. Zatímco zastudena se využívá hlavně její schopnost nechat se našlehat do objemné, husté pěny, již každý podlehne, při vaření poskytne zase jinou rozkoš: zhoustne a promění se v dokonale svědnou smetanovou omáčku. Zdálo by se, že tato role by měla příslušet spíše smetaně na vaření, ale ta tohle prostě neumí. Obvykle se teplem srazí dřív, než zhoustne. Nechte si ji do kávy nebo na letmé zjemnění již uvařených jídel a nebojte se stát si za tím, že k vaření budete výhradně používat smetanu ke šlehání.

Tahle smetanová omáčka vám dokáže odpovědět na otázky typu, co k tomu kousku masa bez šťávy, čím přelit suché těstoviny nebo zbytek rýže, nebo kam skrájat ten prťavý zbytek lososa ze včerejšího grilování.

Na 2 porce

- 1 kelímek (200 g) smetany ke šlehání
- větší špetka soli
- další suroviny na dochucení, zhruba 100 g – viz postup

1. Základní princip této omáčky vypadá jen a pouze takto: smetanu nalijte do menšího kastrůlku (nikoli do menšího hrnce, ten má vysoké stěny, které brání odpařování), osolte a přiveďte k opatrnému varu. Několik minut vařte a sporadicky míchejte, smetana vcelku rychle a ochotně zhoustne, až se z ní stane parádní omáčka. Sice je jí malé množství, ale svou vydatností a pojivostí se postará zhruba o dvě porce jídla.

2. Obměňovat omáčku můžete na dva způsoby. Buď vytvoříte chuťový základ ještě předtím, než smetanu nalijete do kastrůlku, anebo ji ochutíte po vaření. V tom prvním případě vezměte lžičku másla, sádla či jiného tuku a lehce na ní opečte nebo poduste, co uznáte za vhodné – cibuli, česnek, bylinky, koření, tuňáka z konzervy, cuketu, houby, kousek papriky, rajčatový protlak, kousky šunky, kousky masa, kousky včerejší ryby. Vyhněte se kyslejšími surovinám, teplo v kombinaci s kyselým prostředím nedělá smetaně dobře a vede k jejímu předčasnému sražení.

3. V tom druhém případě svařte smetanu jen se solí a ostatní ingredience do ní vmíchejte až nakonec, případně v polovině vaření, aby se chutě maličko propojily. Čerstvé bylinky, hořčice, med, vařená vejce, pokrájené jemné bílé maso, kousky tepelně upravené jemné zeleniny jako květák nebo chřest, to vše bude se smetanovou chutí fungovat.

Plněná pečená bageta

O pečivu už jste se tu mohli dočíst spoustu nápaditých věcí (aspoň si to troufale myslím), přesto k nim do sbírky přidám ještě jednu, tentokrát však z pečiva poměrně čerstvého.

Taková bageta, když se na povrchu šikovně nařízne diagonálním směrem a pak ještě znovu ve směru druhého diagonálu, takže jí vzniknou na hřbetě kostičky, a když se takové bagetě do vzniklých zářezů vpraví šikovná směs surovin, načech se taková bageta šikovně zabalí do alobalu a zapeče v horké troubě, promění se v lákavou teplou svačinu, i kdyby do té zapékací pomazánky měly přijít drobné nespoteřované zbytky ledasčeho.

Na rozdíl od rozpečených rohlíků, které jste si mohli prohlédnout na straně 236 a které by vám mohla vzdáleně připomínat, je tato bageta spíše vláčnější, šťavnatější a méně zapečená.

1. Troubu předehřejte na 180 stupňů. Suroviny, které mají přijít do náplně, rozkrájejte na drobné kousky, nastrouhejte je nebo je rozmačkejte, podle toho, co jsou zač. Snažte se, pokud jich používáte více druhů, aby k sobě plus minus chutově pasovaly. Pokud jste je už společně zhlédli v nějakém jiném jídle, velmi pravděpodobně to bude fungovat i tady. Smíchejte je s máslem, a pokud je směs málo slaná, dosolte ji.

2. Bagety na hřbetě diagonálně nařízněte ve 2–3 cm rozestupech, dávejte však pozor, abyste je prokrojili jen do poloviny, ne víc, jinak se rozpadnou. Stejně naříznutí zopakujte i ve druhém diagonálním směru, takže na povrchu vznikne kostkový vzor. Do mezer se pokuste jakkoli propašovat kousky máslové směsi a v žádném případě si přitom nehrajte na dokonalost, jinak vám mezitím bageta zestárne o dva dny.

3. Ochucené bagety zabalte do alobalu a vložte do trouby – nemusíte je pokládat na plech, stačí jen na mřížku. Pečte 20 minut, poté hned vybalte z alobalu a podávejte co nejteplejší.

Na 2 větší nebo 4 menší svačiny

- 2 středně velké bagety
- 50 g másla
- 100 g dalších surovin, které chcete spotřebovat a které nepotřebují tepelnou úpravu (syrové maso se tedy nehodí)



Pirohy

České maminky balí Honzovi na cestu do světa buchty, ty ruské zase dávají v pohádkách svým synům pirohy. Dalo by se tedy říct, že piroh je jednotkou mateřské péče a lásky, oddanosti a starostlivosti o vydatnou stravu potomkovu mimo domov. Kromě ranečku mají tato dvě jídla společnou ještě jednu věc: těsto vypracovávané s něhou a trpělivostí.

Byť se na pirohy dá použít ledacos, od kupovaného listového těsta, rychlého tvarohového nebo křehkého těsta, největší účinek na strávníky má pochopitelně těsto kynuté. A u kynutého těsta platí, že kolik času a péče mu věnujete, tolik se vám pak odvděčí.

Což je vlastně další pohádkový přírůbek, protože vděk možná běžným světem úplně nevládne, ale pohádkám ano. Tak si pojďme jednu takovou kuchařskou pohádku uvařit.

Na 16 větších nebo
32 menších kousků

- 20 g droždí
- 150 ml mléka
- 450 g hladké mouky
- 10 g cukru
- 5 g soli
- 125 g másla
- 3 vejce do těsta
- 1 vejce na potřeni

Na náplň:

- 500 g pečeného nebo vařeného masa ze včerejška
- 1 cibule
- 1 mrkev
- 1 lžice sádla
- sůl podle chuti
- 1 hrst hladkolisté petrželky

1. Do mísy odměřte droždí a cukr a vidličkou rozmačkejte. Vydržte asi minutu, droždí změkne zřídne. Následně ho rozmíchejte na kaši, zalijte mírně vlažným, nikoli však horkým mlékem, zasypte 150 g mouky a rozmíchejte na řidší těsto. Tento základ nechte vykynout na dvojnásobek objemu, bude mu to trvat 30–60 minut, podle teploty prostředí.

2. Jakmile základ těsta vykyne, přidejte k němu 3 vejce pokojové teploty, zbytek mouky, změkklé máslo nakrájené na kostičky a sůl. Hnětete aspoň pět minut, výsledkem by mělo být hladké, přesto poněkud lepivé těsto. Nejlépe si s takovou konzistencí poradí kuchyňský robot vybavený hnětacím nástavcem. Čím déle budete těsto zpracovávat, tím méně bude lepit, odolejte proto pokušení přidat do něj víc mouky hned ze začátku. Klidně si to nechte až na později, bude-li to skutečně nevyhnutelné.

3. Vypracované těsto uložte do mísy, zakryjte potravinovou fólií, aby neosychalo, a nechte opět vykynout na dvojnásobek, tedy zhruba další půlhodinu až hodinu.

4. Než těsto vykyne, připravte si náplň. Maso umelte nebo nasekejte, cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno, mrkev oloupejte a nakrájejte na drobnější kostičky. V kastrůlku rozehřejte sádlo na středním plameni, přidejte mrkev, osolte špetkou soli a spíš zvolna nechte opékat asi pět minut, až v podstatě změkne. Přidejte cibuli a ještě minutu nebo dvě míchejte, až i cibule změkne, zprůsvitní a rozvoní se. Tuto směs přimíchejte k mletému masu a dosolte podle potřeby, aby byl výsledek dost výrazný. Můžete přidat i zbytky omáčky nebo šťávy k masu, ale opatrně, ze směsi by nemělo nic téct. Nechte náplň vychladnout.

5. Vykynuté těsto vyklopte na moukou posypanou pracovní plochu a rozdělte na 16, nebo 32 dílů. Z každého dílku uválejte kuličku a nechte dalších 5–10 minut na pracovní ploše znovu lehce dokynout.

6. Troubu začněte předehřívat na 220 stupňů (bez horkovzduchu) a dva plechy vyložte papírem na pečení. Zbylé vajíčko v malé misce důkladně vidličkou rozšlehejte s dvěma lžicemi vody.

7. Berte jeden kousek těsta po druhém a každý rozválejte na placku tenkou asi půl centimetru. V případě menších kousků budou jen o něco málo větší než dlaň, v případě větších budou mít zhruba velikost ruky. Do každého kousku dejte lžící náplně, tedy co se dovnitř vejde, přeložte těsto na půl a vidličkou důkladně a ozdobně zmačkněte okraje. Pirohy kladte na připravený plech a hned je potřete rozšlehaným vajíčkem. Nechte naposledy 10–15 minut nakynout.

8. Před pečením pirohy znovu zlehka potřete vajíčkem. Vložte do trouby a pečte 10–12 minut, podle velikosti. V mezičase si můžete nachystat další plech. Pirohy jsou upečené, když na povrchu sytější zezlátanou. Upečené pirohy přendejte na mřížku vychladnout. Aspoň na pár minut, je-li to vůbec možné.

Obměny:

Náplní nejčastější volby je zelí nebo maso. Zelí podušené, maso předem uvařené nebo upečené a následně umleté. Ale klidně se můžete nechat zlákat i náplní tvarohovou, sýrovou, bramborovou, špenátovou, jak je libo.

At už se rozhodnete pro cokoli, pamatujte, že se vám bude špatně pracovat s náplněmi příliš řídkými a s těmi, ze kterých vytéká jakákoli šťáva nebo tekutina.

Bramborový guláš

Pokud si povzdechnete, že polévka k večeři zrovna dvakrát nezasytí, zkuste se na to podívat i jinak. Polévka může být pěkně hustá, a když jí sníte talíř nebo misku, nelze o nějaké ošizené večeři ani mluvit. A nikde není psáno, že si k ní nemůžete někde bokem opéct klobásu či sázené vejce nebo zakrojit kousek čerstvého chleba.

Takový buřtguláš by jistě představoval ideálního kandidáta na hustou a levnou polévku k večeři. Až na tu uzeninu, která není zrovna levná a ani moc zdravá. Už jen proto vám nabízím verzi bramborového guláše, který se obejde zcela bez masa a bez vývaru. Kromě toho v této knize najdete spoustu hustých luštěninových polévek a jednu hustou bramboračku.

Na 4 porce

- 5 středních brambor (800 g v neočištěném stavu)
- 1 velká nebo 2 střední cibule
- 2 lžíce sádla
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžička mleté papriky
- ½ lžičky pálivé papriky
- 1½ lžičky soli
- ½ lžičky kmínu
- 1 lžička sušené majoránky
- 2–3 stroužky česneku

1. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Brambory oškrábejte, opláchněte a nakrájejte na kostky velké 1–1,5 cm. Česnek zatím pouze oloupejte.

2. Ve středně velkém kastrolu rozeřte sádlo, stačí mírnější žár plotýnky, přidejte cibuli a půl lžičky soli. Nechte 5 minut zvolna pobublávat, cibule by měla změkknout a zprůsvitnět a po okrajích začít místy zlátnout. Takto vybarvenou cibuli zasypte moukou, důsledně promíchejte a míchání se věnujte ještě minutu.

3. Hrnec s cibulovou jíškou odstavte a vmíchejte obě papriky, aby se rozpustily v tuku. Zalijte půl litrem studené vody, pečlivě rozmíchejte, znovu zalijte půl litrem studené vody, přidejte brambory, zbytek soli a kmín a vraťte na plotýnku.

4. Obsah hrnce přiveďte k varu a za příležitostného promíchání, které má zabránit připalování, vařte 20 minut, aby se jíška provařila a brambory změkly. Na poslední minutu přidejte majoránku rozemnutou v dlaních a prolisovaný česnek. Pokud je to potřeba, dosolte – je dost možné, že půl lžičky soli polévka ještě snese.

PS: Chcete-li zvýšit výživnou hodnotu polévky, přimíchejte do ní zhruba v polovině vaření vařené luštěniny, zhruba 250–300 g. Neměly by být moc kyselé ani kysele ochucené, jinak brambory zcela nezměkknou.



Snadná vepřová roláda

Vepřová roláda vám dá možnost zapůsobit na ostatní a způsobit jim radost u stolu. I z menšího kousku cenově dostupného masa uděláte velký dojem na větší počet osob, než je obvyklé. Náplň vypadá krásně, slavnostně, a nastaví objem.

V receptu uvádím náplň ze špenátu a čerstvého sýra, ale klidně můžete použít i míchaná vajíčka s jarní cibulkou, se šunkou nebo s petrželkou, bude stačit ze dvou malých vajec. Jen nechte vajíčka po uvaření důkladně vychladnout, než je zabalíte do masa. Nádivka nesmí být teplá, nedělá to dobrotu.

Na 6–8 porcí

- 750 g vepřové kýty, rozkrojené na plát (nechte si rozkrojit u řezníka, anebo maso prokrojte a rozevřete)
- 1 lžíce másla
- necelá 1 zarovnaná lžička soli
- 50 g čerstvého špenátu
- 50 g zakysané smetany
- 50 g čerstvého sýra (žervé, lučina)
- 20 g strouhanky
- 1 jarní cibulka

1. Troubu začněte předehřívat na 200 stupňů. Jarní cibulku očistěte, rozdělte na zelenou a bílou část a obě dvě nakrájejte nadrobno. Zelené listy nasypete do cedníku, přelijte je 1–2 litry vroucí vody, až zcela zavadnou, a pak je zchlaďte ve větší míse se studenou vodou. Zchlazené listy vyjměte a nechte okapat na témže cedníku, zbytečně je ale neždímejte.

2. V příručním robotu rozmixujte smetanu, čerstvý sýr, spařené listy a větší špetku soli na řídké zelenkavé pyré. Vmíchejte do něj strouhanku a nechte zatím odpočívat, strouhanka nasákne a náplň tím zhoustne.

3. Pokud nemáte maso rozkrojené na plát, prokrojte ho podél delší strany, jako byste ho chtěli rozevřít jako knihu, poslední 1–2 cm tedy nedokrojte. Řez však nevedte v polovině výšky masa, ale zhruba v jedné třetině, tak bude jedna část slabší a druhá silnější. Jakmile maso rozkrojíte a rozevřete, tu silnější část prokrojte znovu, tentokrát jako byste chtěli maso rozložit jako lepoporelo. Pokud se vám to nepodařilo úplně dokonale a někde vznikla silnější místa, můžete je shora jemně naříznout nožičkem a ony se rozevřou. Rozkrojené maso rozklepejte paličkou, abyste mu sjednotili výšku, a po obou stranách ho osolte celkem polovinou lžičky soli.

4. Podél jedné z delších stran rozklepaného plátu rozetřete připravenou náplň a posypte ji zelenou částí jarní cibulky. Maso stočte, vyjde to zhruba na jednu otočku, a buď upevněte párátky, nebo svažte kuchyňským provázkem.

5. Bílou část cibulky nasypete do řady doprostřed pekáčku, položte na ni syrovou roládu spojem dolů a na povrchu potřete rozpuštěným máslem. Zakryjte alobalem nebo poklicí, vložte do horké trouby a pečte 30 minut. Následně snižte teplotu na 180 stupňů, alobal nechte tam, kde je, a pokračujte v pečení dalších 30 minut. Smyslem tohoto postupu je, aby se maso nejprve prudčeji zatáhlo a potom v klidu změklo, aniž by se vysušovalo.

6. Odkryjte alobal a pečte ještě dalších 20–30 minut. Během této doby maso přelévejte řídkou bezbarvou šťávou ze dna pekáčku. Přelévání svědčí masu i šťávě, maso se tolik nevysuší a výpek naopak získá na chuti. Jakmile bude maso na povrchu rovnoměrně vybarvené dozlatova, máte upečeno. Kdyby šťáva během dopékací fáze příliš zhoustla, nebojte se k ní přilít půl skleničky vody. Klidně i víckrát, bude-li to potřeba.

7. Upečené maso vyjměte z trouby, znovu zakryjte alobalem – tím samým co prve – a nechte 10 minut odpočinout, než ho zbavíte provázku či párátek a nakrájíte na reprezentativní plátky. Jako příloha se hodí zejména vařené brambory, na ostatní druhy příloh nemá maso dost šťávy.