Richard Sulík feat. Pavel Pospíšil

FEŠÁK NIE SOM, ALE VARIŤ VIEM!

Richard Sulík feat. Pavel Pospíšil

FEŠÁK NIE SOM, ALE VARIŤ VIEM!

Richard Sulík feat. Pavel Pospíšil

FEŠÁK NIE SOM, ALE VARIŤ VIEM!

ÚVOD

Keď jedného dňa skončím v politike (nie, nebojte, resp. netešte sa, v marci 2016 to rozhodne nebude), bude zo mňa kuchár. Teda presnejšie – kuchársky experimentátor. Celé dni budem skúšať recepty, testovať procesy a optimalizovať ich. Varenie ma baví viac ako squash a ten ma baví viac ako fotenie, a to je čo povedať, lebo fotím fakt rád. Navyše, varenie má jednu neprekonateľnú výhodu – dobre sa pri tom najete. A viete predsa, ako to je vo vyššom veku s tými radosťami ☺.

Moja kuchárska knižnica pozostáva asi z osemdesiatich kníh a všetky majú spoločné to, že recepty uvádzajú presné množstvá ingrediencií. Pritom pri väčšine receptov sú množstvá viac-menej zbytočné. Moja (možno najlepšia) rada preto je: vždy verte viac sebe ako receptu, na vlastných chybách sa aj tak naučíte najlepšie. Presné údaje o surovinách len bránia kreativite nádejných kuchárov. Preto som si odpustil zbytočný polopatizmus. Tam, kde je múka či cukor, platí väčšinou hladká a kryštálový, ale pokojne vyskúšajte aj iné.

Oveľa dôležitejšie sú postupy a pochopenie podstaty. Skrátka, „the story behind it“. Jediné, kde sú množstvá dôležité, sú cestá. Napríklad pri ceste na polentu či na cestoviny.

Nečakajte v mojej knihe recepty, ktoré ste v živote neviedeli a o ktorých ste jakživ nepočuli. Čakajte recepty, ktoré fungujú. Sem-tam objavíte cenný tip, ako to celé nepohnojiť. Aby tipy fakt stáli za hriech, poprosil som o pomoc skutočného profíka – Pavla Pospíšila, ktorý je v gastronómii viac ako štyridsať rokov, z toho trinásť rokov bol vlastníkom michelinovej hviezdy. Majster Pospíšil mi bol veľkou pomocou a bolo mi cťou ho mať za sparinga. Jemu patrí najväčšia vďaka.

V knihe nájdete dvanásť menu, každé pozostáva z predjedla, prvého chodu, hlavného jedla a dezertu. Recepty sú takmer všetky moje obľúbené, niektorými prispel majster Pospíšil. Niektoré recepty sú staré stovky rokov, niektoré úplne neznáme a niektoré sme opajcli, ani neviem odkiaľ. Všetky však majú jedno spoločné: poctivo sme ich odskúšali, doladili a mnohokrát niečím apgrejdli. Napríklad bryndzové halušky. Nebudem vám predsa tvrdiť, že sme objavili bryndzové halušky. Ale zmiešať bryndzu s mascarpone a použiť slaninu z mangalice fakt stojí za hriech.

Preto si najprv v pokoji prečítajte celý recept, spíšte suroviny, skúste sa zamyslieť aj nad procesmi a až potom začnite variť. Na varenie podľa tejto knižky si nájdite dostatok času, kuchtíka, otvorte fľašu solídneho vína a, samozrejme, nezabudnite pozvať hostí. Mnoho receptov sa totiž neoplatí robiť pre dvoch a už vonkoncom nie pre jedného.

Prajem vám veľa úspechov a akékoľvek pripomienky si rád prečítam na richard@sulik.sk. A najmä nezabudnite v marci 2016 voliť tých, vďaka ktorým ste dobre navarili. Na rozdiel od iných politických strán, my vám, obrazne povedané, predvolebný guláš nedáme, my vás ho naučíme robiť. Podľa nášho skalopevného názoru sú občania, ktorí nie sú odkázaní na štát, nenahraditeľnou a najcennejšou časťou každej spoločnosti.

Richard Sulík

NÁVOD

Ak je vrcholom vášho kuchárskeho umenia praženica, netrápte sa s touto knižkou. Nechcem machrovať, ale ak vám chýbajú základné skúsenosti, budete zbytočne sklamaný. Povedal by som, že najväčším prínosom bude táto knižka pre tých, ktorí radi a občas varia a chcú sa zlepšiť bez toho, aby v kuchyni prišli o mladosť.

Čo sa týka výbavy, určite potrebujete teplomery. Jeden na rúru, lebo nepoznám rúru, ktorá by neklamala. Zapípa, že teplota je dosiahnutá, a v skutočnosti je v rúre o 80 °C menej a vy sa potom len čudujete, prečo tá pizza nie je chrumkavá. Odhadujem, že dôvodom je snímač, ktorý je umiestnený niekde na stene, no jedlo sa nachádza v priestore. Čiže do rúry dajte teplomer, ktorý zavesíte na koľajničky. Druhý teplomer je na meranie vnútornej teploty mäsa. Ani len majstri ako Pospíšil bez neho nepracujú, a to preto, lebo dva stupne hore-dole hrajú rolu. Ak totiž treba tomahavk vybrať z rúry pri 59 °C vnútornej teploty, tak to znamená pri 59 °C vnútornej teploty. Tretí teplomer potrebujete na vodu, aby ste sa trafili, keď budete variť metódou sous vide. Je to vymakaná metóda, docielite skvelé výsledky, ale opäť hrá pár stupňov podstatnú rolu. A ak varíte často, určite si obstarajte infračervený teplomer. Dá sa ním merať teplota bez dotyku, a to je veľká vec.

Ďalej odporúčam vlastniť kuchynský robot. Nejde o to, koľko rôznych lopatiek, nadstavcov a iného príslušenstva bude mať, ale aký bude mať výkon. Napríklad 1000 wattov, čo je už slušný výkon. Po tretie, potrebujete digitálnu váhu s presnosťou na jeden gram, a to na cestá. Napríklad pri pizzi pocítite 10-gramovú odchýlku v múke. Po štvrté, niekoľko formovacích krúžkov. Hneď v prvom recepte budete jeden taký potrebovať. Nechcem tu robiť reklamu, ale v nemenovanom obchode, kde na vstup potrebujete metro kartičku, takéto veci kúpite (a 40-percentnú smotanu tiež).

Ostatné kuchynské náradie sa vo vašej kuchyni určite nájde – nejaké misky, formy na zapekanie, hrnce, panvice... Ak vaši drahí nevedia, čo by vám mali kúpiť pod stromček, nech vám kúpia poriadne ťažkú (čiže liatinovú) panvicu s vrúbkovaným dnom. Myslím, že tu sa oplatí investovať, na rozdiel od nožov. Damaskovú oceľ, santoku a podobné frajeriny nechajte pozérom, radšej si kúpte riadnu brúsku. A samozrejme, že nože, tak ako všetok ostatný riad, musia prežiť myčku.

Toľko k náradiu, teraz k surovinám. Recepty počítajú s čerstvými surovinami a nie s polotovarmi a dve veci sa opakujú tak často, že sa oplatí si ich spraviť do zásoby. Hustý vývar, taký hustý, že v chladničke je z neho huspenina, a čírené maslo. Okrem toho sa v mojich receptoch najčastejšie vyskytuje cibuľa, cesnak, soľ a korenie, olivový olej, maslo, smotana na šľahanie a vajíčka. Už tu sa začína rozhodovať, aký bude výsledok. Soľ voľte morskú, korenie vždy len čerstvo mleté, namiesto cibule skúste šalotku, používajte panenský olivový olej a poctivé maslo (a nie kadejaké masielka a margaríny), smotana nech má aspoň 30 % (alebo 40, áno, aj taká je) a vajíčka nech sú od šťastných sliepok.

Recept na vývar a na čírené maslo nájdete na nasledujúcej dvojstrane, teraz hor sa do varenia. Menu sú robené podľa mesiacov, akože sezónne, avšak asi len polovica receptov je naozaj sezónna. Preto pokojne kombinujte, na čo máte práve chuť a aké máte práve suroviny. Budem skutočne rád, keď sa vám podľa tejto knižky podarí ukuchtiť niečo, čo sa vám predtým nepodarilo. Nezabudnite to odfotiť a dať na Facebook, na stránku, ktorá sa volá (kto by to bol povedal) „Fešák nie som, ale variť viem“.

Prajem málo hrešenia a veľa vydarených jedál.

STRAŠNE SILNÝ VÝVAR Z MÄSA A KOSTÍ

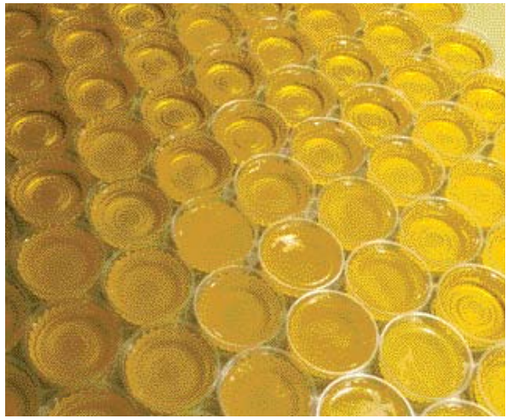
Taký silný, že v chlade je ako želatína. Volá sa aj demi glace či jus. Ak ho spravíte poctivo, je to strašne dobrá vec na rôzne omáčky, do rizota, do polievky a podobne.

Zoberiete množstvo kostí a množstvo rôzneho lacnejšieho hovädzieho mäsa (chvost, nohy, pliecko a podobne), umyte, dáte na pekáč, hojne polejte olivovým olejom a pečiete hoďku aj štvrť pri 200 °C. Na fotke je 6,5 kg mäsa a 6,5 kg kostí. Potom to preložíte do najväčšieho hrnca (ten na fotke má 29 litrov) a výpek zlejete do nízkeho hrnca s veľkým priemerom. Pridáte paradajkový pretlak, fľašu vína, bobkový list a redukujete (varíte, kým sa objem nezmenší na polovicu) a následne tiež dáte do veľkého hrnca. Pridáte niekoľko kíl koreňovej zeleniny a cibuľu s cesnakom, ktoré predtým opražíte na alobale na panvici. Tiež pridáte celé čierne korenie, nové korenie, bobkové listy, tymian, rozmarín, čili papričku, klinčeky (pozor, len pár kúskov) a čo vám ešte napadne. Celé to zalejete studenou vodou (v tomto prípade 14 litrov) a necháte variť na takom slabom ohni, aby to ledva bublalo. Asi prvú polhodinu, odkedy voda začne vrieť, sa bude tvoriť na povrchu pena. Tú odstráňte.

Varte dobrých 12 hodín, objem sa vyvarí približne na tretinu. Potom vývar sceďte a nechajte kompletne vychladnúť, čo je ďalších 12 hodín. Na povrchu bude stuhnutý tuk, ktorý treba dať preč. Vývar opäť prevaríte, ak chcete, môžete ešte redukovať, pridáte kopec petržlenovej vňate. Opäť scedíte, rozlejete do decových až štvrťlitrových nádob a zamrazíte. Verte mi, je to oveľa chutnejšie ako tie kadejaké kockové bujóny. Všetko, čo ostane v hrnci, s pokojným svedomím vyhoďte, je to už nepoužiteľné.

ČÍRENÉ MASLO

Všetky tie reči o nezdravom masle a zdravých „omega-tri-kyselinách“ sú len reči. Žiaden top kuchár nevarí bez masla. Lenže, maslo začne dymiť už pri asi 160 °C, a preto ho treba číriť, teda odstrániť z neho mlieko a znečisteniny. Najlepšie vo veľkom.



Zoberiete 5-kilogramový kus masla (nielen že je lacnejšie, ale ani nemáte pakáreň s rozbaľovaním 250-gramových kúskov) a dáte ho do hrnca na najnižšiu alebo druhú najnižšiu teplotu (naspodku hrnca má byť teplota asi 50 °C, najlepšie ju zmeriate infračerveným teplomerom). V žiadnom prípade nemiešať, nezakrývať, nič nepridávať a neponáhľať sa.

Po štyroch hodinách (aj keď je už celé maslo roztopené, nechajte ho aspoň pol hoďku pri tej teplote) máte naspodku liter mlieka a vody, potom štyri litre tekutého čistého masla (99,5 % tuk, zvyšok cholesterol, trochu vody a trochu vitamínov) a hore znečisteniny, ktoré opatrne odstránite. Čisté maslo prelejete do menšej nádoby a potom do téglikov (musíte to robiť sakra opatrne, aby sa neprimiešalo mlieko), necháte stuhnúť, uzavriete a zamrazíte (vydrží celé mesiace). A je to.

Keď budete najbližšie pražiť cibuľu, skúste na takomto masle. Takisto rizoto, orzoto, cestoviny, kukuricu z konzervy (najlepšie pol na pol s olivovým olejom) a kadečo iné. A hranolky smažené v čírenom masle, to je úplná pecka, rezne rovnako.

ZOZNAM RECEPTOV

JANUÁR
Tuniakový tatarák s avokádom 12
Mini pizze 14
Ossobuco s polentou 18
Vtáčia pena s vanilkovou omáčkou 22

FEBRUÁR
Olivová tapenáda s bagetou 24
Gnocchi s pestom 28
Poctivé kurča na víne 30
Banánový koláč 32

MAREC
Guacamole 34
Špagety carbonara 36
Steaky s bylinkovým maslom 38
Crème brulée 42

APRÍL
Rybacie želé 44
Zemiaková torta 48
Bravčový bôčik 50
Cisársky trhanec 52

MÁJ
Hrášková polievka 54
Bryndzové halušky 56
Jahňacie kotlety 58
Veterníky s mascarpone 62

JÚN
Špargľa s holandskou omáčkou 64
Rizoto so zelenou špargľou 66
Stostupňová sviečková s kroketami 70
Malinová šarlota 72

JÚL
Letný šalát Niçoise 76
Cannelloni so špenátom 78
Plnená teľacia hruď 82
Zabaione 84

AUGUST
Paradajková polievka 86
Palacinka s hubami 88
Králik na paprike 90
Tvarohový pohár 94

SEPTEMBER
Dubáková polievka 96
Dubákové rizoto 98
Tafelspitz s cviklou 100
Slivková bublanina 104

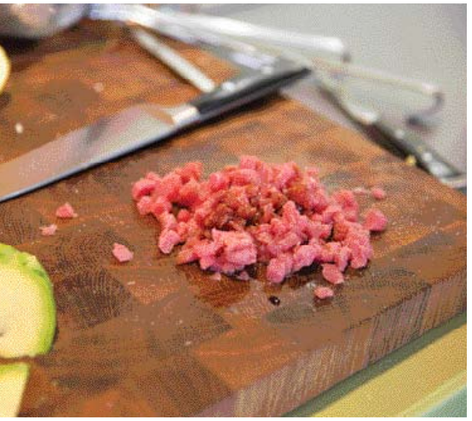
OKTÓBER
Hokaido polievka 106
Zubáč v alobale 110
Chilli con carne 112
Sandrine mafiny 116

NOVEMBER
Vzdušné pusinky 118
Ravioli so žĺtkom 120
Tomahavk s karí maslom 124
Čokoládovo-lieskovcová torta 128

DECEMBER
Hľuzovkové vajce 132
Orzoto so salsicciou 134
Ryba na lôžku 136
Čokoládová bomba 138

TUNIAKOVÝ TATARÁK S AVOKÁDOM

Surový tuniak a zrelé avokádo je prekvapivo príjemná kombinácia chutí. Okrem tuniaka a avokáda potrebujete už len soľ, korenie, sójovú omáčku, citrónovú šťavu a sezamový olej, toť vsjo.



Tuniaka (najlepšie v sashimi kvalite) nakrájajte na drobné kocky, pridajte pár kvapiek sójovej omáčky, pár kvapiek sezamového oleja, soľ aj korenie a celé to riadne premiešajte a odložte do chladničky.

Avokádo vyberte zo šupky, pokrájajte alebo nahrubo popučte a hneď pokvapkajte citrónom, aby nesčernelo. Pridajte soľ a premiešajte, ide sa aranžovať. Rozhodne potrebujete krúžok s priemerom niekoľko centimetrov, do ktorého najprv natlačíte popučené avokádo a potom ako druhú vrstvu pokrájaného tuniaka. Ak chcete ohúriť ešte viac, hneď na začiatku odkrojte pár pekných plátkov avokáda aj tuniaka a použite ich pri aranžovaní ako podklad. Navrch tataráku dajte pár lístkov rukoly, okolo neho pár kvapiek citrónovej šťavy, sezamového oleja a sójovej omáčky. Na ozdobenie môžete použiť cherry paradajku.

MINI PIZZE

Samozrejme, že môžete spraviť aj veľkú pizzu a tú pokrájať na trojuholníky, ale efektnejšie sú malé picky a každá z nich s iným obložením. V každom prípade spravte najprv cesto, pri množstvách buďte veľmi presní.

V 340 mililitroch vody rozpustite polovicu čerstvého droždia (21 gramov) a pridajte 600 gramov múky (odporúčam a recept je odskúšaný na múku Farina 00; ak ju nemáte, použite inú hladkú múku), 15 gramov olivového oleja a 12 gramov soli. Všetko spolu miešajte, najlepšie v kuchynskom robote a 12 minút. Múka musí vodu riadne nasať a až potom začína byť cesto hebké. Cesto hermeticky uzavrite (napríklad ho dajte do misy, zakryte potravinovou fóliou a utesnite gumičkou) a odložte na 45 minút do tepla (nie nad 35 °C, lebo zabijete droždie). Objem cesta sa približne zdvojnásobí.

Rúru rozohrejte na maximum. Ak vaša rúra nezvláda aspoň 250 stupňov, pizzu nerobte. A v každom prípade použite teplomer, lebo rúry klamú.

Teraz pripravte omáčku. Na olivovom oleji dozlatista opečte cibuľu a cesnak (pozor, cesnak pridajte trochu neskôr, lebo sa skôr spečie), pridajte paradajky stiahnuté zo šupky (narežte zospodu kríž, hoďte ich na minútu do vriacej vody; majster Pospíšil vraví, že čím kratšie, tým bude tenšia šupka, a teda menší odpad) a pokrájané na kúsky. Varte 15 minút, aby sa voda sčasti odparila, pridajte trochu oregana (odporúčam sušené, drvené), soli a korenia. Nechajte vychladnúť.

Cesto vyvaľkajte a vykrojte z neho krúžky s priemerom 8 až 10 cm. Ak robíte veľké pizze, rozdeľte cesto na 4 časti, spravte z nich guľky a nechajte ich ešte 20 minút kysnúť, ▷

aby zväčšili svoj objem. Aby vám guľky neobschli, prikryte ich vlhkou utierkou (vopred ju namočte do horúcej vody a vyžmýkajte). Týchto 20 minút by bolo dobré investovať do cesta aj v prípade, že robíte mini pizze. Jednoducho nechajte vykrojené krúžky podkysnúť a až potom na ne rozotrite paradajkovú omáčku. Na ňu nasypte strúhaný syr (nie až navrch, to robia amatéri) a až potom dajte oblohu – šunku, klobásu, šampiňóny, olivy... všetky zvyšky, ktoré v chladničke nájdete. Veď nakoniec presne tak vznikla pravá talianska pizza.

Pizze dajte piecť do rozpálenej rúry na 5 až 7 minút – podľa teploty a hrúbky cesta. Preto určite prvú várku strážte. Pizzu môžete dať na plech, ale frajeri majú pizza kameň (len nech vám nenapadne pred použitím ho namáčať ☺), v tom prípade potrebujete ešte aj lopatu.

OSSOBUCO S POLENTOU

Po slovensky lýtko krájané naprieč, aby obsahovalo aj kosť, no ako v prípade orzota, aj tu radšej ostaňme pri talianskom názve. Špik, ktorý sa nachádza v kosti uprostred ossobuca, je božský.

Aby sme dosiahli rovnomernú úpravu špiku a mäsa a mäso bolo ešte aj mäkučké, je ideálna metóda sous vide. Sous vide je strašne dobrá vec, lebo mäso sa nevarí, len sa denaturujú proteíny (viac k tomu v recepte na Tafelspitz, s. 100 až 102). V podstate ide o to, že ak je ossobuco hotové pri teplote 65 °C, tak ho nedáte variť či piecť pri omnoho vyššej teplote a potom triafať, kedy asi práve má požadovaných 65 °C, ale dáte ho do pevného plastového vrecka, vysajete z neho vzduch (po modernom vákuujete) a strčíte ho rovno do 65-stupňovej vody. Tam ho môžete nechať koľko chcete, avšak minimálne tak dlho, aby denaturovali aj tie proteíny, ktoré sú v úplnom strede. V prípade ossobuca to trvá dobrých 10 hodín.

Potom mäso vyberiete z vrecka a prudko opečiete. Nielen preto, že po 10 hodinách vo vrecku nevyzerá príliš chutne, ale najmä preto, aby prebehla Maillardova reakcia. Koho zaujíma, čo to je, nech si vygúgli. Každopádne až vďaka Maillardovej reakcii začne mäso pekne voňať a chutiť.

K mäsu potrebujete omáčku a tu máte možnosť ukázať skutočné kvality. Na olivovom oleji (že vraj ten sa na restovanie nemá používať, no túto radu pokojne ignorujte) orestujte šalotku (alebo cibuľu), trochu neskôr pridajte cesnak. Prisypte 20 gramov cukru a nechajte ho skaramelizovať. Potom pridajte na drobné kocky nakrájané šampiňóny, žltú a červenú papriku aj tymian a všetko chvíľku popražte, nech to chytí bronz. ▷

Pridajte naberačku červeného vína, varte, kým sa odparí, pridajte ďalšiu naberačku, nechajte odpariť a opakujte, až vás to neprestane baviť alebo neminiete všetko víno. Po odparení posledného vína je omáčka na svete, už len pridať pár kociek zamrazeného masla a po roztopení premiešať (avšak omáčku už ďalej nevarte).

Polenta je skvelá príloha, u nás takmer nepovšimnutá. Krivdí sa jej, lebo ak ju spravíte poctivo, je to echt chuťovečka. Nechajte zovrieť štvrť litra vývaru a štvrť litra mlieka a po lyžičkách pridávajte za stáleho miešania kukuričnú múku, celkom 125 gramov. Potom pridajte nastrúhaný parmezán (povedzme 25 gramov) aj soľ a nechajte 10 minút povariť. Polentu prelejte do vhodnej formy, aby vznikla vrstva hrubá asi 2 cm. Nechajte ju cez noc postáť, na druhý deň ju rafinovane nakrájajte a trochu opečte na olivovom oleji v panvici. Alebo ju spravte rovno z dvojnásobného množstva, nech máte rezervu, lebo zatieni celé ossobuco.

VTÁČIA PENA S VANILKOVOU OMÁČKOU

Neviem, kedy a ako vznikol názov vtáčie mlieko, no vtáčia pena je omnoho výstižnejšie pomenovanie.

Vyšľahajte bielok takmer dotuha a potom pridajte cukor (plusmínus 15 gramov práškového cukru na jeden bielok) a dokončite šľahanie. Dajte variť mlieko, pridajte doň vanilku (vanilkový struk pozdĺžne prekrojte a vyškrabte tých asi stotisíc čiernych bodiek). Z vyšľahaných bielkov robte lyžicou akési megahalušky, ktoré necháte v mlieku variť asi 3 minúty z každej strany. Uvidíte, že ich povrch sa varením mení. Megahalušky odložte nabok a ide sa na vanilkovú omáčku.

Žĺtky riadne rozšľahajte s trochou cukru, pridajte dreň z vanilkového struku (to sú potom v omáčke tie čierne bodečky). Ak ste sa rozhodli rúhať, použite vanilkový cukor, ale nikdy nie vanilínový, to by vám skutočne nikto neodpustil. Teraz začnite za stáleho miešania nad parou (asi to poznáte: hrniec s trochou vody, ktorá vrie, a na ňom položená miska, ktorá sa nedotýka vody a v ktorej šľaháte) pridávať teplé mlieko, čo ostalo po haluškách (pozor, ak bude mať mlieko viac ako 70 °C, vznikne namiesto vanilkovej omáčky praženica plávajúca v mlieku), na dva žĺtky povedzme štvrť litra. Miešajte (metličkou) ako o život a celú večnosť, čiže dve až tri minúty. Omáčka začne hustnúť na krém a presne to sme chceli. Majster Pospíšil radí použiť mlieko zmiešané so smotanou na šľahanie, pol na pol.

Do taniera nalejte vanilkový krém, položte naň mega halušky, pokvapkajte karamelom (cukor roztopený v hrnci počas nepretržitého miešania) a ozdobte medovkou, ste predsa estét.

OLIVOVÁ TAPENÁDA S BAGETOU

Dúfam, že bagety ste začali pripravovať už včera, lebo kysnú 30 hodín. No výsledok fakt stojí za to. Zmiešate 100 gramov múky, deci vody a 1 gram droždia. Čítate správne, jeden jediný gram.

Cesto necháte kysnúť 2 hodiny v teple a ďalších 24 hodín v chladničke. Po 12 hodinách zmiešate v ďalšej miske 400 gramov múky a 4 deci vody. Čiže, ak začnete v sobotu strašne skoro ráno, povedzme o štvrtej, ako sa dotackáte domov z piatkového baru, namiešate prvé cesto (nezabudnite ho dať o šiestej do chladničky, inak prekysne) a o štvrtej poobede zamiešate druhé cesto, ktoré necháte stáť pri izbovej teplote. V nedeľu ráno o šiestej zmiešate obidve cestá dokopy, pridáte 4 gramy droždia a 12 gramov soli a necháte kysnúť pri izbovej teplote ďalšie 3 hodiny, teda do deviatej. Všetky cestá pri kysnutí vždy vzduchotesne uzavrite.

Po troch hodinách vyformujte z cesta tri bagetky, a to presne týmto spôsobom: www.youtube.com/watch?v=KVzrU5g1wU8. Pointa je v tom, že do bagiet vnesiete povrchové napätie. Cesto sa dosť lepí, no musíte zabojovať, koniec koncov chcete vyžehliť ten piatkový bar. Bagetky necháte stáť pol hoďku prikryté vlhkou utierkou (namočte ju vopred do teplej vody a vyžmýkajte), potom (tesne pred pečením) narežete žiletkou povrch a šup do rozpálenej rúry (250 °C) na 30 minút. Na prvých 20 minút vložte do rúry misku s vodou. Bagety nechajte vychladnúť na rošte a zatiaľ hor sa do tapenády.

Pri tapenáde máte možnosť sledovať vznik emulzie. Ak to spravíte dobre, dostanete homogénnu masu, ak zle, tak olivy v nejakom vodovo-olejovom náleve. Vykôstkujte čierne a zelené olivy (samozrejme, že vykôstkovať, lebo tie, ktoré už vykôstkované kúpite, menej chutia z dôvodu, že ich zvnútra vymyla slaná voda), pripravte si kapary podľa chuti a trochu citrónovej šťavy. S citrónovou šťavou buďte sakra opatrný, lebo ak to preženiete, budú vám trpnuť zuby. Povedzme na štvrť kila olív (väčšinu z nich čiernych) a 50 gramov kapár dajte dve lyžice citrónovej šťavy. ▷

Do studenej vody namočte na chvíľu plátok želatíny (želatíny sa nebojte, navyše obnovuje chrupavku), vyžmýkajte ju a nechajte rozpustiť v citrónovej šťave, ktorú ste predtým zohriali v mikrovlnke. Ak sa strašne bojíte, že vás tých 26,5 kHz skolí, zohrejte citrónovú šťavu na sporáku. V oboch prípadoch buďte opatrní, šťavu treba zohriať len asi na 40 °C.

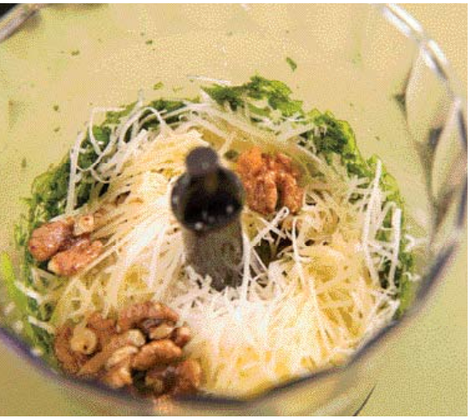
Teraz sa ide mixovať. Najprv rozmixujte zelené olivy, kapary, citrónovú šťavu s rozpustenou želatínou a ak chcete, aj trochu cesnaku, povedzme strúčik. Až potom pridajte čierne olivy, keďže sú mäkšie. Môžete to skúsiť aj s ručným ponorným mixérom, ale výsledok bude výrazne lepší, keď to spravíte v riadnom mixéri, veď potrebujeme skutočne homogénnu zmes pozostávajúcu z miliardy malých častíc.

Začnite po kvapkách a neskôr cícerkom pridávať olivový olej. Je to ako pri majonéze, potrebujeme dosiahnuť jemnú emulziu – malilinké kvapôčky oleja sa obalia atómami chlóru a sodíka, ktoré pochádzajú z rozpustenej soli. Tú ste síce nepridávali, no olivy sú slané a kapary ešte viac. Pozor, aby ste to neprehnali s množstvom oleja, lebo potom sa nedokáže celý naviazať a olivy v ňom budú plávať. Skúste najprv dve deci, avšak určite nie viac ako tri.

Ak to spravíte precízne (teda pozor na množstvo citrónovej šťavy, na riadne rozpustenú želatínu, super dobre rozmixované olivy a kapary aj opatrné prilievanie olivového oleja), máte úžasnú tapenádu. Už len natrieť ju na čerstvo upečenú bagetu a rodina vás bude milovať.

GNOCCHI S PESTOM

Začneme pestom, aby gnocchi nemuseli čakať. Podstatou pesta je zmes bazalky a orechov (na váhu približne jedna k jednej). V originálnom recepte sa používajú píniové oriešky, ale keďže sú veľmi drahé, môžete pokojne použiť aj vlašské.



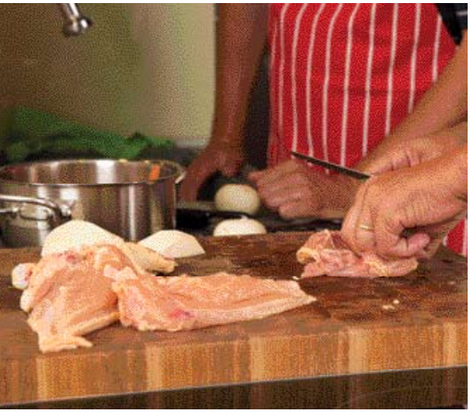
Je jedno, aké orechy použijete, najprv ich každopádne jemne opražte. Pridajte parmezán (toľko čo orieškov), trochu olivového oleja, cesnak, soľ, korenie a trošku citrónovej šťavy. Všetko rozmixujte a máte pesto.

Na gnocchi zmiešajte pol kila v šupke uvarených a pretlačených zemiakov (nezabudnite ich ošúpať), 25 gramov zemiakového škrobu, 125 gramov polohrubej múky, jedno vajce a trochu soli a vypracujte cesto, z ktorého vyformujete guľôčky s priemerom asi 2 cm. Najlepšie tak, že najprv vyvaľkáte štangľu dlhú asi pol metra a hrubú približne 2 cm, potom ju rozkrájate na kúsky hrubé 2 cm a z nich rukami vyformujte guľôčky. Tie pritlačíte vidličkou, čo zároveň na gnocchoch zanechá efektný vzor vidličky a šup s nimi do osolenej vriacej vody. Po nejakom čase vyplávajú, ešte ich tri minúty povarte a preložte na niekoľko minút do studenej až ľadovej vody (do studenej vody dajte zopár kociek ľadu). To preto, aby gnocchi stuhli a udržali si formu. Následne ich šupnite na panvicu, pripečte dozlatista a primiešajte primerané množstvo pesta. Posypte parmezánom a je to.

POCTIVÉ KURČA NA VÍNE

Kúpte kurča, ktoré žilo šťastný život, teda nie v klietke s veľkosťou formátu A4. Kurča rozporciujte na stehná, krídla a prsia. Je s tým trochu piplačky a chce to trochu praxe, ale keď to dáte, ste echtovný kuchár.

Stehná vykostite a nakrájajte. Prsia nakrájajte na kocky, nasoľte a odstavte. Do hrnca dajte olivový olej, maslo (jedna k jednej s olejom), opražte nakrájanú cibuľu, cesnak (cesnak ošúpte a rozpučte plochou stranou noža), nakrájanú mrkvu, zeler, bobkový list (všetko naraz) a pridajte paradajkový pretlak. Potom prilejte naberačku červeného vína a počkajte, kým sa neodparí. Občas pomiešajte. Dva-, trikrát to zopakujte a máte fajnú omáčku. Víno, samozrejme, nemusíte použiť to najlepšie, čo doma máte, ale tiež si uvedomte, že ak použijete úplný patok, s jemným myšacinovým buketom a nevtieravou chuťou rozpustenej tehly, tak to bude celé na milú Jarmilu. Keď sa takmer odparila posledná naberačka vína, máte v hrnci niečo ako tmavočervenú omáčku, krásnej vône a silnej chuti.



Teraz vložte do hrnca kúsky vykosteného stehna a krídelká a nechajte to pol hoďku dusiť, občas premiešajte. Dusiť znamená, že na hrniec dáte pokrievku a že mäso nie je celé zaliate omáčkou, ale povedzme len do štvrtiny. Po pol hoďke pridajte nasolené kocky kuracích prís a pár minút povarte, povedzme päť. Finta je v tom, že zatiaľ čo stehná a krídla sú šťavnaté, prsia sú suché, a preto sa musia variť krátko.

Hotové je kurátenko, teraz už len vymyslieť prílohu. Úplne najlepší je čerstvý biely chlieb. Ja viem, doba káže, aby bol špaldový a bezlepkový alebo aspoň celozrnný, ale neriešte to. Máte kurča famóznej chuti, tak to nekazte nejakým knäckebrotom. Alebo ako prílohu podávajte bagetu zo s. 24.

BANÁNOVÝ KOLÁČ

Tento recept je z kategórie Ein Kessel Buntes – všetko nahádžete do misy, rozmixujete, prelejete do formy a upečiete. Preto sa ani netreba čudovať, že recept bol priložený k mixéru, ktorý som si pred rokmi kúpil.

Najprv zohrejte rúru na 180 °C. V mixéri rozmiešajte 2 vajcia, 140 gramov cukru (ak máte hnedý, použite ten, lebo teraz je v móde; budete za uvedomelého) a jedno malé maslo rozkrájané na kocky, ktoré ste nechali zmäknúť pri izbovej teplote. Keď ste to rozmiešali (po modernom homogenizovali), pridajte 225 g hladkej múky, 3 roztlačené banány, 2 lyžice medu zohriateho v mikrovlnke (aby bol tekutý), polovicu prášku do pečiva (6 gramov) a 2 lyžičky škorice. Ak máte mlynček na obilniny alebo mak a dokážete celú škoricu zomlieť na prach, tak super, lebo vôňa čerstvo pomletej škorice je pecka; avšak nech vás boh chráni, ak by ste chceli strúhať celú škoricu na strúhadle. Opäť homogenizujte.

Masu prelejte do maslom vytretej formy na biskupský chlieb a šup do rúry na 45 minút. Koláč by mal byť hotový, ale možno ešte nebude. Zoberte špajdľu, zapichnite ju do koláča a vytiahnite. Ak je čistá, koláč je hotový. Ak sa na ňu nalepilo cesto, doprajte mu ešte pár minút v príjemnom teple vašej rúry. Keď je koláč hotový, štvrť hoďku ho nechajte chladnúť vo forme, až potom vyberte a nechajte vychladnúť na mriežke. K tomu šľahačka, hotovo.

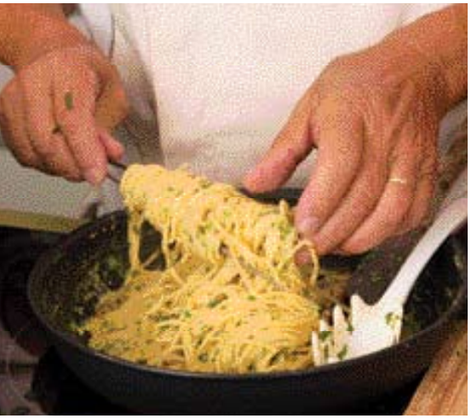
GUACAMOLE

Ak nezoženiete čerstvý koriander, s týmto receptom ani len nezačínajte. Žiadne také, že petržlenová vňať ako náhrada, to je len pre amatérov.

Koriander teda posekajte, posekajte na veľmi drobno aj šalotku (núdzovo cibuľu), nadrobno nakrájajte cherry paradajky aj avokádo (avokádo ihneď po rozkrojení pokvapkjte limetkovou alebo citrónovou šťavou, aby nezhnedlo) a na veľmi drobno čili papričku. Posoľte, okoreňte, prípadne ešte pridajte limetkovú šťavu a všetko zmiešajte. Guacamole je na svete, zoberte nachos a guacamole si nimi naberajte ako lyžičkou. Ak poznáte recept na domáce nachos, ktoré budú lepšie ako tie kúpenské, pošlite mi ho pls na richard@sulik.sk.

ŠPAGETY CARBONARA

Raz darmo, Taliani to s cestovinami vedia. Špagety carbonara sú jednoduché a úžasné, na ich prípravu však potrebujete trpezlivosť. A čerstvú petržlenovú vňať.



Nakrájajte slaninu (na kúsky veľké asi pol krát pol cm) a dajte ju na panvicu pri vyššej teplote. Tu potrebujete trochu cviku, lebo príliš prudký oheň slaninu spáli a príliš slabý z nej spraví žuvačku. Dajte variť špagety (výrobu domácich špagiet si odpustite, o tie tu teraz nejde) a potom rozmiešajte ponorným mixérom vajíčka so strúhaným parmezánom, korením a vodou z cestovín (na 100 gramov špagiet jedno celé vajce, 20 gramov parmezánu a deci vody). Omáčka je hotová.

Špagety carbonara nečakajú, hostia musia sedieť pri stole najneskôr, keď sa špagety plné radosti kúpu v bublajúcej vode. Hneď ako sa špagety dovaria, sceďte ich, šupnite späť do hrnca (avšak už nie na ohni), primiešajte opraženú slaninu a rovnomerne rozlejte omáčku. Teraz nastáva fáza veľkej trpezlivosti a pevnej viery, že proteíny v žĺtku a bielku naozaj denaturujú. Takže miešajte tak dlho, kým omáčka nezačne naberať krémový stav. Ak sú cestoviny horúce a hrniec tiež, začne omáčka krémovatieť asi do dvoch minút. Ak nie, slabo prikúrte. V každom prípade musíte v kuse miešať a miešať. Keď začnete mať pocit, že omáčka hustne, pridajte posekanú petržlenovú vňať, ktorá pod vplyvom tepla začne krásne voňať. Naberte na predhriate taniere (majster Pospíšil radí naberať veľkou pinzetou, ako na fotke), hostia čakajú slintajúc pri stole, postrašte parmezánom a do toho.

STEAKY S BYLINKOVÝM MASLOM

Steaky, to je veľká veda. Avšak nie pre prípravu, ale pre mäso. Jednak pre druh a dvojak pre jeho vek. Musíte totiž vedieť, že do 36 hodín po zabití výrazne klesne hladina hormónu ATP (adenozíntrifosfát).

Nastáva takzvaná mŕtvolná stuhnutosť – svalové vlákna stuhnú, mäso je tvrdé ako podošva. Až časom začnú svalové vlákna pomaličky mäknúť, v nich obsiahnutý glykogén začne oxidovať na kyselinu mliečnu a ATP sa začne uvoľňovať. Preto mäso dobre chutí tesne po zabití a potom až po niekoľkých týždňoch. Mäso treba nechať „odvisieť". Tak sa to robilo stovky rokov, až kým niekto nevymyslel, že mäso je možné aj vákuovať a tak nechať dozrieť. Je to síce rýchlejšie a lacnejšie (mäso stratí menej hmotnosti), avšak aj menej chutné, lebo v anaeróbnom prostredí pracujú iné baktérie. A preto sa za posledné roky vrátila takzvaná „dry-aged" metóda, teda suché zrenie.

Druh mäsa je tiež dôležitý. Na steaky sa v podstate hodí len chrbát, a to roštenka alebo sviečková. Sviečkovú nechajte dámam, pre chlapov je roštenka, konkrétne vysoká (teda tá, ktorá sa začína hneď za krkom) a najlepšie z rebra číslo dva, tri alebo štyri (pre prípad, že by ste u mäsiara alebo ešte lepšie na bitúnku mali na výber). Čo sa v obchode volá vysoká roštenka, sa v reštaurácii nazýva entercôte, rib-eye, porterhouse, T-bone a podobne. To len aby ste v tom nemali hokej.

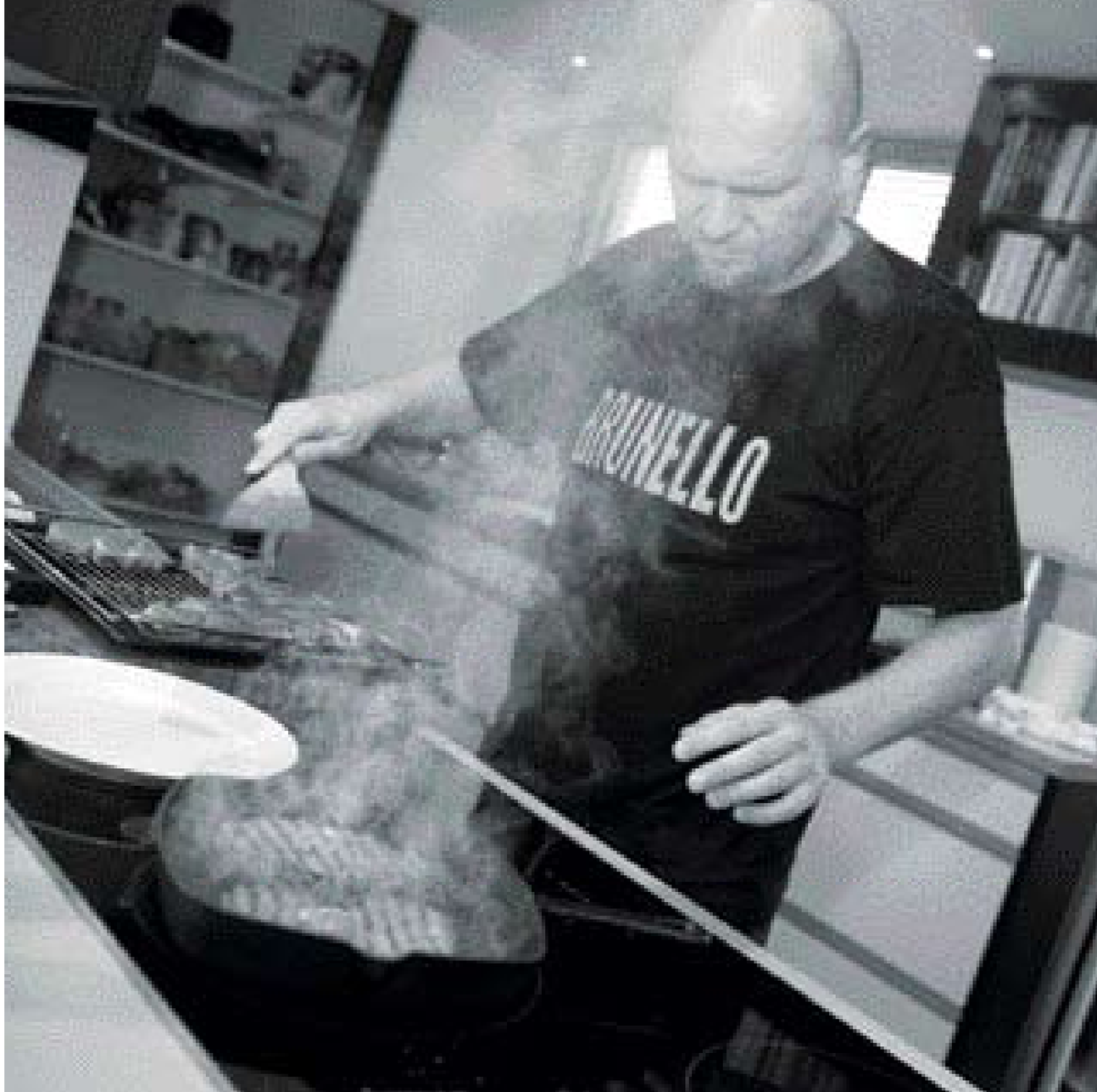
Kúpili ste teda vyzreté mäso, ktoré môžete spracovať ihneď alebo ho nakrájať na steaky, zaliať olejom a dať do chladničky. Neviem presne, na ako dlho, ale na zopár týždňov určite. Chladničku odporúčam, najmä keď neviete, ako dlho a akým spôsobom mäso zrelo. Do oleja pridajte cesnak, korenie, čili papričky a rozmarín. ▷

Mäso umyte (obzvlášť keď bolo vákuované), osušte alebo ak ste ho mali naložené v oleji, nechajte dobre odkvapkať. Tak či tak má mäso mať, predtým ako ho hodíte na gril, panvicu či do rúry, izbovú teplotu. Takže, ráno vybrať z chladničky, na obed urobiť.

Ak ste vyššie uvedené podmienky poctivo splnili (správne mäso, správne zrenie, správna teplota), nemáte v podstate čo pokaziť. Rozpáľte vrúbkovanú panvicu (300 °C) a hoďte na ňu steak. Presne po 90 sekundách steak otočte na druhú stranu a osoľte a okoreňte z tej strany, z ktorej je už urobený. Po ďalších 90 sekundách steak dajte na predhriaty tanier, osoľte, okoreňte z druhej strany, zakryte alobalom a dajte na 10 minút do rúry vyhriatej na 60 °C. Ak sú steaky hrubšie ako 3 cm, strčte mäso do rúry pri 120 °C, a nechajte ho tam, kým nedosiahne vnútornú teplotu 56 °C (čo je asi 15 minút pri steakoch hrubých 5 cm), až potom ho dajte na tanier a zakryte alobalom. Ak chcete steaky vo vnútri menej prepečené, zvoľte dva, tri stupne nižšiu teplotu, ak viac, tak vyššiu.

Nachystajte podľa možnosti predhriate taniere a bylinkové maslo a hneď ako steaky dooddychujú, na tanier s nimi a bylinkové maslo na ne. Bylinkové maslo vyrobíte veľmi ľahko, no musíte s ním začať najneskôr, keď vyberiete steaky z chladničky, aby získali izbovú teplotu.

Bylinkové maslo pripravíte takto: Jedno veľké maslo nakrájajte na kocky a nechajte pri izbovej teplote zmäknúť. Zatiaľ pohľadajte rôzne bylinky. Konkrétne petržlenovú vňať, pažítku, bazalku, tymian (len lístky), koriander, medvedí cesnak a podobne. Je v podstate jedno, aké bylinky, ale pamätajte, že niektoré sú poriadne aromatické. S takým koriandrom alebo bazalkou treba byť opatrnejší ako s petržlenom. Bylinky majú byť k maslu v pomere jedna ku päť (na veľké maslo teda 50 gramov). Bylinky posekajte (ručne alebo v stroji), pridajte soľ, korenie, pretlačený cesnak a zmes vmiešajte do medzičasom zmäknutého masla. Zabaľte do potravinovej fólie, vyvaľkajte rolku a dajte aspoň na štyri hodiny stuhnúť do chladničky.



CRÈME BRULÉE

Skromne si dovolím tvrdiť, že lepší recept na crème brulée neexistuje. Musíte však dodržať množstvá, časy a teploty. Ako prvé rozohrejte rúru na 165 °C, horný a spodný ohrev.

Na dva žĺtky potrebujete štvrť litra smotany na šľahanie (najlepšie 40-percentnej, určite nepoužívajte smotanu na varenie, lebo crème brulée nebude krémové) a 30 gramov cukru. Smotanu dajte do hrnca, vyškrabte do nej dreň z vanilkového struku (dajte do smotany aj samotný struk) a zohrejte na 65 až 70 °C. Zatiaľ vymiešajte žĺtky s cukrom (dávajte pozor, aby vám nevykypela smotana), aby sa cukor rozpustil. Avšak nemiešajte príliš silno a dlho (lebo sa do žĺtkov dostane veľa vzduchu a to narobí neskôr problémy; maximálne 2 minúty). Nemyslite si, že ste to v tomto prípade strašne vymákli, keď žĺtky vplyvom rýchleho a dlhého miešania zblednú.

Trochu smotany, ktorá nesmie mať viac ako 70 °C (pokiaľ teda nechcete praženicu na smotane namiesto crème brulée), nalejte počas miešania k žĺtkom a po pár sekundách dolejte zvyšok, pokojne aj s vanilkovým strukom. Ešte chvíľu premiešajte a sceďte, najlepšie do toho hrnca, v ktorom ste varili smotanu, ten je ešte teplý.

Pripravte zapekacie formičky, nalejte do nich crème a dajte to brulée teda piecť. To spravíte tak, že formičky dáte do hlbokého plechu, do ktorého nalejete do polovice výšky formičiek vriacu vodu. Pečte presne 35 minút, povrch by mal byť jemne hnedý. Crème brulée nechajte vychladnúť (ak dumáte, ako formičky vybrať z vriacej vody, skúste pogumované grilovacie kliešte) a potom ho nechajte v chladničke riadne stuhnúť, najmenej štyri hodiny alebo radšej šesť.

Na servírovanie posypte crème brulée cukrom, vytiahnite ten najväčší plameňomet, ktorý máte, a predveďte sa pri karamelizovaní cukru.

RYBACIE ŽELÉ

Okolo rybacieho želé je trochu vedy, ale keď si s tým dáte rady, zase sa naučíte čosi nové. Ak si trúfate „rozložiť“ rybu, budete mať hneď aj suroviny na rybací vývar.

Oddeľte teda kosti, hlavu a kožu, inými slovami, vydolujte z ryby filety a zo zvyšku spravte vývar týmto spôsobom: Do hrnca so studenou vodou dajte biele víno (aby sa nezakalilo, tip od majstra Pospíšila), všetku rybu okrem filiet a opatrne zvyšujte teplotu. Musíte sa posnažiť nepresiahnuť 90 °C, aby vývar ostal číry. Pridajte mrkvu, pór, petržlen, zeler, cibuľu a vývar varte tesne pod bodom varu asi trištvrte hoďky. Do vývaru pridajte aj šupky z cibule, bude z nich pekne žltý.

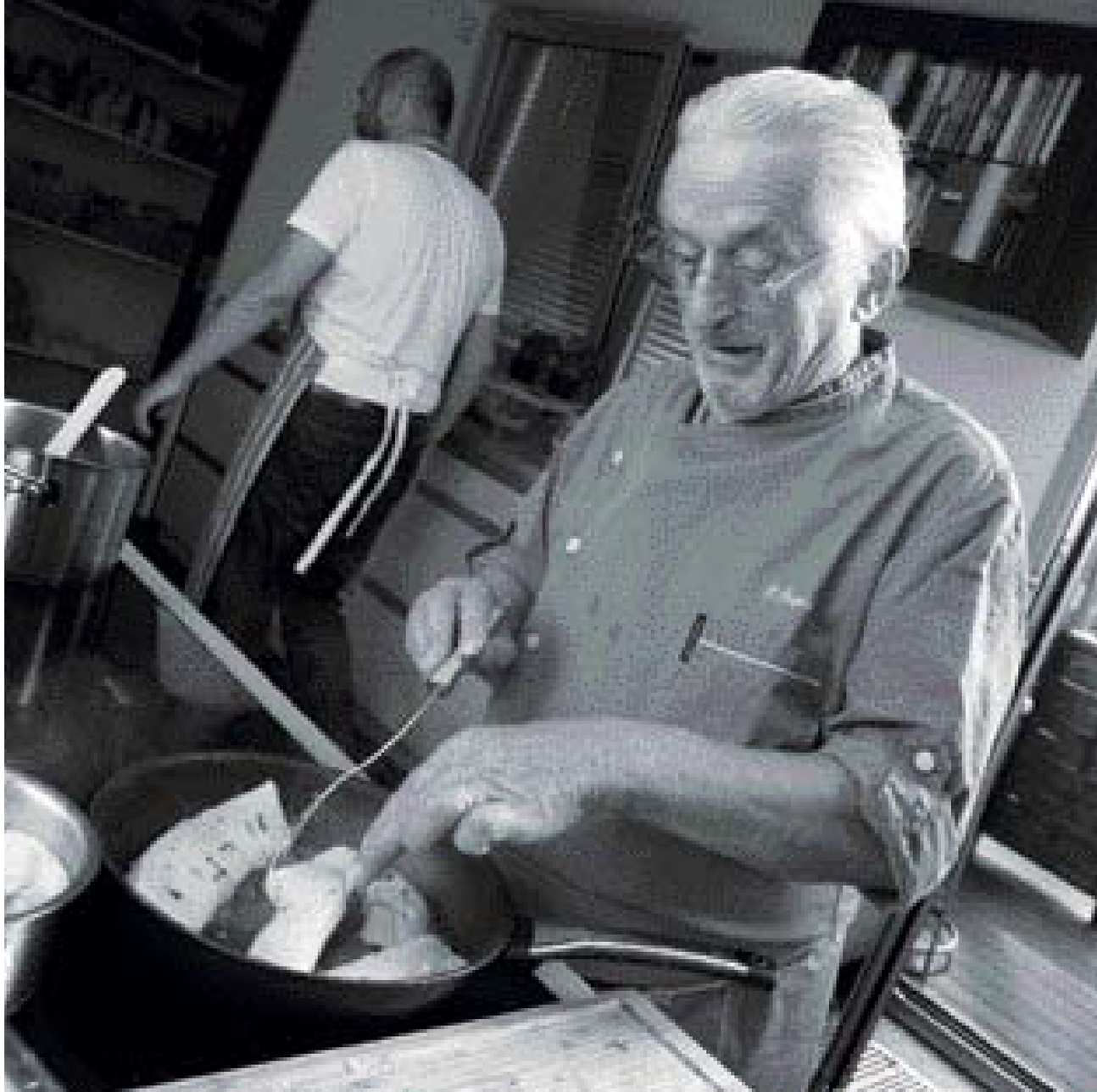
Vývar sceďte a na každý polliter pridajte 8 plátkov želatíny (pred pridaním do teplého vývaru ju musíte namočiť do studenej vody, inak sa nerozpustí).

Rybacie filety (ktoré nešli do vývaru) pokvapkajte citrónovou šťavou, posypte nasekanou petržlenovou vňaťou a dajte do panvice trochu pripiecť. Osoľte a okoreňte.

Nastáva posledná fáza, to je výroba želé. Formu vyložte potravinovou fóliou a naspodok dajte prvú vrstvu filiet. Pridajte pór (z vývaru), zalejte vývarom a dajte na asi štvrť hoďky mraziť. Čas, ako dlho má byť forma s prvou vrstvou v mrazničke, závisí od teploty vývaru, množstva vývaru, námrazy v mrazničke... jedným slovom: musíte trochu experimentovať. Každopádne, keď vývar stuhne tak, že udrží mrkvu (tiež tú z vývaru), poukladajte ju na pór, rozložte ďalšiu vrstvu filiet a zalejte zvyšným vývarom. Rybacie želé je hotové, len ho musíte dať na pár hodín stuhnúť do chladničky (nie do mrazničky, tam ho len zabudnete). ▷

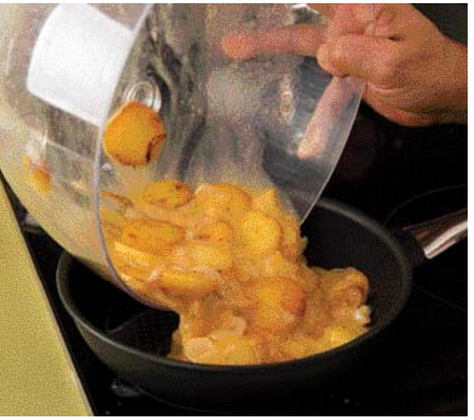
K rybaciemu želé sa pýta nejaká fajná omáčka, na majonézovom základe. Zoberte teda bielok (ževraj má mať izbovú teplotu, no myslím, že ak budete usilovne šľahať, pôjde to aj so studeným), dajte ho do vysokej nádoby, začnite šľahať (ponorným mixérom alebo metličkami) a pomaličky prilievajte olej. Robiť majonézu musíte jednoducho vedieť, to dnes už ani len frajerina nie je. Keď máte majonézu hotovú, pridajte smotanu na šľahanie. Majster Pospíšil radí do smotany najprv vmiešať lyžičku citrónovej šťavy, smotana pekne zhustne a až potom ju dajte do majonézy. To preto, aby omáčka nebola príliš riedka. Na záver pridajte trochu pomarančovej štavy a ponorným mixérom rozmixujte.

Stuhnuté rybacie filé krájajte najostrejším nožom, ktorý však najprv ponorte do teplej vody.



ZEMIAKOVÁ TORTA

Ak máte s varením málo skúseností, zemiaková torta je ideálna. Potrebujete len málo surovín, nemáte príliš čo pokaziť a zemiaková torta nielenže akčne znie, ale tak aj vyzerá.



Na panvici zohrejte olej a vložte do nej cibuľu nakrájanú na prúžky. Po chvíli pridajte uvarené zemiaky nakrájané na plátky a chvíľu smažte. Zmes vyberte, premiešajte s rozšľahaným vajíčkom a vylejte späť do panvice s rozohriatym olejom (olej nesmie byť príliš horúci, lebo to spálite, mal by mať povedzme asi 100 °C), trochu popritláčajte, akože torta. Keď sa zospodu vytvorí kôra, vyklopte tortu do druhej panvice (priložíte ju k prvej a otočíte) a aj z druhej strany nechajte vytvoriť kôru. Ak nemáte druhú panvicu, musíte sa vytrápiť s tanierom. Ak chcete mať celú kuchyňu od oleja, alebo ak ste strašne veľký frajer, skúste tortu otočiť vo vzduchu ako palacinku (majster Pospíšil ani ja sme tú odvahu nemali).

BRAVČOVÝ BÔČIK

Potrebujete nakŕmiť veľa ľudí naraz? Bravčový bôčik je skvelá alternatíva – pomerne lacná a všetky porcie robíte naraz. Zoberte teda veľký kus bôčika (s menej ako trojkilovým ani nezačínajte, robota je rovnaká, len menej ľudí sa naje) a umyte ho.

Bôčik dajte na plech kožou dole a podlejete vodou (do výšky asi jeden centimeter). Pečte pri 160 °C 45 minút, v tejto fáze ide o to, aby koža zmäkla a dala sa ľahko nakrájať. Následne ju nakrájajte na kosoštvorce, tie vyzerajú najsamlepšie.

Mäso vyberte a na plech dajte (do vody, ktorá v ňom ostala) nakrájanú cibuľu, mrkvu, petržlen, zeler, cherry paradajky, bobkový list a rozmarín. V podstate si pripravíte lôžko, na ktoré bôčik položíte, avšak tentoraz kožou hore a necháte dlho piecť. Dlho znamená aspoň dve hodiny (teplota ostáva 160 °C). Bôčik musí byť mäkký a to zistíte najlepšie tak, že kúsok z neho odrežete a ochutnáte.

Posledná fáza pečenia je horný gril, a to preto, aby koža pekne schrumkavela. Čas je odhadom (ale fakt len odhadom, lebo každý gril je iný) 15 minút a v tejto fáze bôčik dobre strážte. Bola by večná škoda ho teraz spáliť. Ak máte radi klinčeky, napichajte ich pred grilovaciou fázou do bôčika, prekvapíte.

Po upečení máte bôčik aj so zeleninou, avšak tej je málo, lebo 3 kg bôčika je minimálne 8 porcií, a teda chce to ešte nejakú prílohu, napríklad šošovicový šalát. Skúste čiernu šošovicu, ktorá sa volá Beluga.

Šošovicu namočte. Na oleji dozlatista opečte cibuľu, pridajte scedenú šošovicu a 5 až 6 minút duste. Pridajte na drobné kocky nakrájanú mrkvu, zeler aj petržlen a chvíľu povarte. Ak sú kocky naozaj jemné, naozaj rýchlo zmäknú. Nakoniec pridajte dve naberačky bieleho vína a zredukujte. Tip od majstra Pospíšila: biele víno až nakoniec, lebo kyselina v ňom zastaví varenie zeleniny. Soľ, korenie, hotovo.

CISÁRSKY TRHANEC

V nemeckom origináli sa toto jedlo volá Kaiserschmarrn, Kaiser je cisár a Schmarrn je niečo medzi bláznovstvom a zbytočnosťou. Názov vznikol tak, že kuchár, ktorý mal pre cisára Františka Jozefa I. spraviť palacinky, to doplietol.

A tak kuchár pridal hrozienka a prezentoval to ako novú kreáciu. Cisár na to údajne reagoval slovami „so ein Schmarrn“ (aká to hlúposť/bláznovstvo).

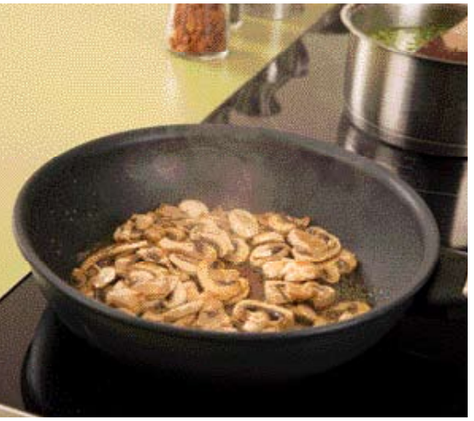
Najprv riadne vyšľahajte tri žĺtky (mali by byť bledé), potom pridajte štvrť litra mlieka a 100 gramov múky. Múku pridávajte počas miešania, aby nevznikali hrudky. Zvlášť vyšľahajte sneh z troch bielkov s 30 gramami cukru a opatrne primiešajte k cestu. Vznikne cesto, ktoré je hustejšie ako palacinkové.

V panvici rozohrejte maslo a dajte do nej hrozienka a nakrájané jablká (labužníci nechajú predtým hrozienka 30 minút vykúpať v rume, samozrejme nie v Zacape, tú radšej vypite). Po chvíli zalejte hrozienka a jablká cestom a nechajte na miernom ohni piecť, až začne spodná strana hnednúť. Teraz Kaiserschmarrn obráťte, a keď vám to nepôjde ako s palacinkou, nič to, pokojne ho roztrhajte. Veď nakoniec sa volá trhanec.

Keď už cesto pekne zhnedlo a roztrhali ste ho, posypte ho práškovým cukrom a karamelizujte. Inými slovami, cukor sa pod vplyvom tepla začne rozpúšťať, trhanec pekne obalí a hnedne. Naberte na tanier, ozdobte ovocím, ktoré nájdete v chladničke, pridajte lístok mäty alebo medovky a hlasno zvolajte: „So ein Schmarrn!“

HRÁŠKOVÁ POLIEVKA

Máj je čas čerstvého hrášku a i keď najlepšie chutí čerstvo vylúpaný, bol by hriech neuvariť hráškovú polievku. Mimochodom, tento recept patrí do kategórie „simple & impressive“.



Na olivovom oleji dozlatista opečte cibuľu a zalejete ju polovicou zeleninového vývaru. Pridajte dve tretiny hrášku a varte ho tri minúty. Viac určite nie, lebo stratí farbu. Ostáva otázka, koľko vývaru a koľko hrášku. Najlepšia je empíria, ak ale začnete s dvomi litrami vývaru a kilom (vylúpaného alebo mrazeného) hrášku, nič nepokazíte.

Vývar s hráškom poriadne rozmixujete (poriadne znamená v klasickom mixéri naplno aspoň dve minúty) a prepasírujete (ak nemáte pasírovací geret, zoberte sitko a pretláčajte malou naberačkou). Ak máte radi mätu, prihoďte pár lístkov tesne pred mixovaním, jej chuť hrášku pristane.

Zvyšnú tretinu hrášku minútu povarte v druhej polovici vývaru a potom zmiešajte s rozmixovanou a prepasírovanou hráškovou zmesou. Polievku ďalej nevarte, už je uvarená, zbytočne by stratila farbu. Pridajte orestované šampiňóny (dajte ich restovať hneď na začiatku, lebo to potrvá asi 10 minút) a ak chcete, tak vyšľahanú šľahačku s trochou citrónovej kôry. Trochou, koniec koncov varíte hráškovú polievku. Ako dekoráciu použite lístky mäty.

BRYNDZOVÉ HALUŠKY

V máji nie je len čerstvý hrášok, ale aj májová bryndza. A ako lepšie ju použiť, ak nie na bryndzové halušky? Postrúhajte pol kila zemiakov, pridajte jedno vajce, asi štvrť kila múky a všetko poriadne rozmixujte.

Cesto musí byť homogenizované, aby išlo hladko cez haluškár. Potom ho odložte do chladničky, kým nespravíte niekoľko vedľajších úkonov.

Ako prvé dajte zohrievať veľa vody do najväčšieho hrnca, ktorý máte. Potom zmiešajte bryndzu s mascarpone (mascarpone ju parádne zjemní; nemiešajte príliš rýchlo, lebo bude z toho maglajz) v pomere jedna k jednej, povedzme po štvrť kile, a dajte ju do chladničky. Nakrájajte slaninu (asi pol krát pol centi) a dajte do hrnca na stredný oheň. Slaninu nesmažte príliš dlho, lebo bude žuvačkoidná, a nie príliš prudko, lebo ju zvonka spálite. Toto je úkon, ktorý si musíte odskúšať.

A teraz finále grande: do haluškára nalejte cesto a pretláčajte ho drevenou lopatkou rovno do vriacej vody. Ak sú halušky malé, vyplávajú na povrch ihneď, preto je nepoužiteľné rada, že halušky treba vybrať potom, ako vyplávajú na povrch. Ale tip, aby ste ich nechali variť dve minúty odkedy voda opäť začne vrieť, je solídny.

Halušky vyberte, nechajte odkvapkať a zmiešajte s trochou roztopenej masti, aby sa nelepili. Na tanier položte krúžok (spraví z vás estéta), naložte doň halušky, na ne dajte bryndzu s mascarpone a krúžok opatrne vytiahnite. Navrch nasypte slaninu a posekanú pažítku. Celé to pokvapkajte masťou (akože ste umelec), fertig Mariška.

JAHŇACIE KOTLETY NA TUMBETE

Tumbet (občas aj tombet) je vegetariánske jedlo z Malorky. Čo sa k nemu môže hodiť lepšie ako jahňacie kotlety?

Zoberiete teda dva jahňacie chrbáty, odblaňte ich, potrite olejom (ak dáte olej do panvice, zbytočne všetko oprskáte), rozpáľte panvicu a kotletky zvrchu prudko opečte, asi dve minúty. Potom ich otočte a prihoďte nejaký ten cesnak, rozmarín, môžete aj papriku. Po ďalších dvoch minútach zložte panvicu z ohňa, všetko v nej nechajte, aby to rozvoniavalo po kuchyni (skutočný dôvod je, že to má trochu vychladnúť, ale vydráždiť touto famóznou vôňou susedov tiež nie je na zahodenie) a zatiaľ spravte zmes na bylinkovú krustu.

V rukách rozmrvte dva, tri plátky bieleho toastového chleba, pridajte rozmarín, tymian, petržlenovú vňať, cesnak, mätu a všetko spolu riadne v stroji asi minútu sekajte. Pozor, aby z toho nevznikol chuchvalec. Postupne (ešte počas miešania) prilievajte roztopené maslo a olivový olej v pomere dva ku jednej (ak by ste dali iba maslo, tak zmes strašne stvrdne, vraví majster Pospíšil), až vznikne natierateľná hmota. Nebojte, je to brnkačka.

Jahňacinku zvrchu potrite budúcou krustou, na pekáč dajte bižutériu z panvice (teda cesnak, papriku, rozmarín) a na ňu položte obe jahňacie kotletky. Dajte do rúry vyhriatej na 180 °C na 15 až 20 minút.

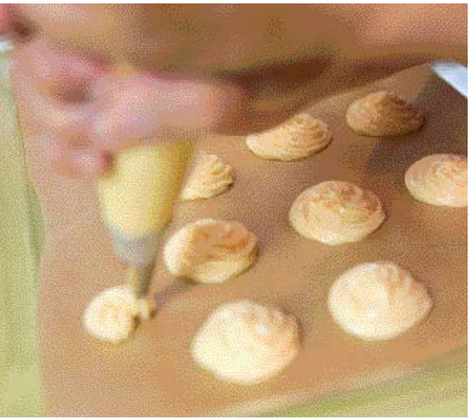
Kým sa jahňacinka pečie, spravte tumbet. Nakrájajte na mesiačiky baklažán a cukety a dajte ich na panvicu ▷

s rozohriatym olejom. Pridajte cibuľu a papriku a pár minút s tým v panvici postrašte. Nakoniec pridajte pretlačené paradajky, povarte, osoľte, okoreňte a tumbet je na svete.

Ide sa servírovať. Keď je mäso hotové (čo je pri 55 °C až 60 °C vnútornej teploty), vyberte ho z rúry a nechajte stáť zakryté alobalom, kým na predhriate taniere naberiete ešte bublajúci tumbet. Zoberte najväčší nôž, ktorý sa v domácnosti nachádza, a s precíznym pohľadom profíka kotletky nakrájajte.

VETERNÍKY S MASCARPONE

Pri tomto recepte si dávajte veľký pozor, aby ste ich neurobili príliš veľa, lebo zaručene zvíťazí vaše pažravé ja (to platí aj pre vašich hostí) a figúra je v ťahu.



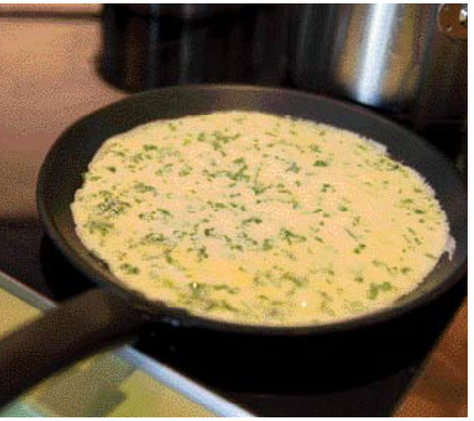
V dvoch deci vody rozpustite 50 gramov masla, a keď začne vrieť, prisypte 100 gramov hladkej múky. Miešajte ako o život, získate homogénnu masu a na ohni miešajte aspoň minútu, aby sa odparilo viac vody. Zložte z ohňa, nechajte trochu vychladnúť a pridajte štipku soli a tri vajcia. Môžete naraz a môžete aj po jednom, ako radia borci. Dávajte si však pozor, aby vás niekto nenachytal pri bohapustom machrovaní. Neexistuje totiž žiaden rozumný dôvod, prečo by vajcia nemohli byť pridané naraz. Dôležité je niečo iné – všetko dobre premiešať, aby sa do cesta dostalo čím viac vzduchu.

Cesto by malo byť ako hustá majonéza. Preložte ho do cukrárskeho vrecka (ak ste s ním doteraz nerobili, nič to, len smelo do toho, budete mať radosť, aký ste strašne tvorivý) a na plech natlačte malé kôpky. Veterníčky šupnite na 25 minút do trúby na 220 °C. Ešte jedna drobná rada k cukrárskemu vrecku: predtým ako ho budete plniť, dajte na koniec štipec, nech vám cesto nelezie von už počas plnenia.

Ide sa na plnku. Vyšľahajte 125 gramov mascarpone a 200 gramov smotany na šľahanie, každé zvlášť. Potom to zmiešajte dokopy, pridajte lyžicu či dve medu a so zmesou znovu do cukrárskeho vrecka. Upečené veterníky rozkrojte a do spodnej časti vstreknite zmes mascarpone, šľahačky a medu. Ozdobte zopár malinami a prikryte vrchnou časťou veterníka... No, ako som písal na úvod, nerobte ich príliš veľa, lebo bude po figúre.

ŠPARGĽA S HOLANDSKOU OMÁČKOU

V júni fičí špargľa, bola by veľká škoda to nevyužiť. Holandská omáčka (alebo aj sauce hollandaise) znie komplikovanejšie ako v skutočnosti je, tak nebojácne do toho.



Najprv spravte palaciky (môžete aj varené zemiaky, ale to je dosť otrepané). Dobre rozmiešajte dve vajcia, deci mlieka a lyžicu hladkej múky (alebo aj viac), aby ste mali cesto správnej konzistencie, a ihneď urobte zopár palaciniek.

Na holandskú omáčku vyšľahajte nad parou tri žĺtky a pol deci bieleho vína, až niektoré proteíny v žĺtku začnú denaturovať a zmes trochu zhustne. Potom za stáleho šľahania začnete prilievať asi dve deci (podľa toho, či chcete hustejšiu, alebo redšiu omáčku) roztopeného masla a holandská omáčka je na svete.

Keďže táto omáčka chutí najlepšie úplne čerstvo urobená a teplá, kým začnete liať do žĺtkov maslo, dajte variť na 7 minút ošúpanú špargľu. Do vody dajte trochu masla, soli a práškového cukru (to je tip od majstra Pospíšila). Na predhriaty tanier položte zrolovanú alebo zloženú palacinku a vedľa nej špargľu, ktorú polejete famóznou holandskou omáčkou.

RIZOTO SO ZELENOU ŠPARGĽOU

Rizoto so zelenou špargľou v júni je „must“, budete za zbabelca, ak sa mu vyhnete. Zoberte teda pol kila zelenej špargle, ošúpte ju, odrežte nepekné konce a tiež odrežte tie pekné zelené špičky. Maslo preložte do mrazničky.

Šupky a nepekné konce špargle dajte variť, povedzme do jeden a pol litra vody, aspoň na pol hodky. Z toho bude vývar, ktorým budete zalievať rizoto.

Na panvicu dajte zohriať olivový olej a maslo pol na pol. Medzi rečou, koľko je vlastne správna teplota oleja/masla, aby ste doň hodili cibuľu? Ak je teplota príliš vysoká, tak ako má byť pri steakoch alebo pri mäse na chilli con carne (čo pustí veľa vody, ktorá sa musí rýchlo odpariť), tak cibuľu okamžite spálite. Preto ak ste náhodou na panvicu zabudli a už sa z oleja/masla dymí, radšej počkajte alebo prelejte olej do inej panvice. Váš kuchtík bude síce pindať, že musí umývať panvicu navyše, ale vždy lepšie, ako mať celú kuchyňu zadymenú od cibule. Kto nemá kuchtíka, musí čakať, kým panvica s olejom vychladne. Na druhej strane, ak hodíte cibuľu do studeného oleja/masla, cibuľa sa napije, to však zďaleka nie je taká dráma, ako keď sa spáli. Najlepšie je vyskúšať to: hoďte do oleja/masla kúsok cibule a ak sa začne okamžite škvariť, môžete hodiť zvyšok. To je pri teplote asi 170 °C. Samozrejme, ak hodíte do panvice naraz celú cibuľu, teplota sa prudko zníži. Vtedy má zmysel teplotu dať, respektíve nechať naplno (a prvú minútu usilovne miešať), avšak ak sa škvarí všetka cibuľa, teplotu rýchlo znížte, lebo ju spálite. Trpezlivosť ruže prináša, lebo pri vysokej teplote cukor nekaramelizuje, ale horí. Na miernom ohni (povedzme 5 alebo 6 stupňov z 10) to trvá dobrých 5 minút, kým cibuľa ▷

skaramelizuje. Ale stojí to za to, lebo je to úplne iná chuť a vôňa, ako keď ju spálite. Cesnak je hotový rýchlejšie, preto ho treba hodiť do panvice asi dve minúty neskôr. Ak máte radi pikantné, toto je ten správny moment prihodiť jednu čili papričku. Papričku odrežte na konci a pozdĺžne rozkrojte. Nech vám ani nenapadne vyberať semienka a žilky. Budete mať štipľavé ruky a fest nariekať, keď si poškriabete oko alebo niečo iné.

Na oleji sa teda škvarí cibuľa s cesnakom dozlatista, pridajte ryžu. Pozor, nie hocijakú, ale odrodu vhodnú na rizoto – to je malá guľatá ryža, ktorá lepšie nasiakne vodu, napríklad Arborio. S nejakou soskou ďaleko nezájdete. Umývanie ryže si odpustite, to je pre amatérov. Akurát bude mokrá a bude prskať, keď ju dáte do panvice. Ryžu v panvici miešajte asi tri minúty, kým nezačne sklovitieť. Netuším, prečo je tento krok potrebný, ale určite neuškodí. Aspoň máte čas dať si glg vína. Ak nemáte ako správny kuchár nachystaný pohár vína, vymeňte kuchtíka. Aj tak pindal.

Keď je ryža sklovitá, zalejte ju vývarom zo špargľových šupiek. Preboha len nie naraz, ale po naberačkách. Keď sa jedna odparí, prilejte ďalšiu. Pritom stále miešajte. Toto je tiež taký úkon, kde sa môžete ľahko hrať na profíka, myslím si však, že predsa len to trochu má zmysel, lebo ak ryžu zalievate vývarom po naberačkách, vyplaví sa z nej menej škrobu a ostane pevnejšia aj po uvarení. Ale určite ryžu čím viac miešajte, aby sa rovnomerne varila.

Po dobrých 10 minútach pridajte k ryži očistenú špargľu nakrájanú na asi centimetrové kúsky (krájajte ich našikmo, vyzerá to krajšie). V tomto momente ste asi päť minút pred koncom. Pamätajte, že rizoto musí byť vlhké. Nechcete ryžu so špargľou, chcete rizoto. Ak hrozí, že sa vám minie vývar, majte nachystanú vriacu vodu. No či do rizota prilievate vývar alebo už len vodu, musí stále vrieť, aby ste neprerušovali proces varenia.

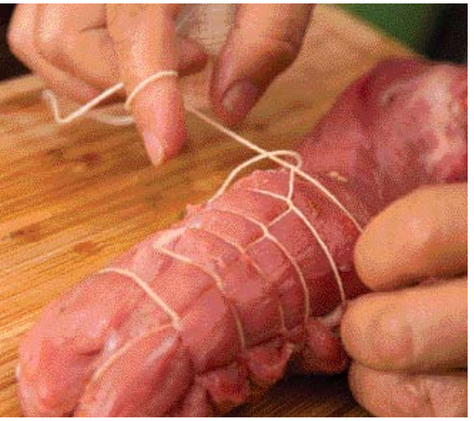
Zelené špičky špargľí dajte variť do strašne slanej vody (na jeden liter vody 100 gramov soli) na jednu až dve minúty (podľa toho, ako tvrdé ich chcete mať, avšak odporúčam radšej kratšie variť ako rozvariť), sceďte a okamžite šupnite do ľadovej vody (to je voda, v ktorej plávajú kocky ľadu; ak nemáte poruke ľad, použite tečúcu studenú vodu). Týmto trikom majstra Pospíšila dosiahnete, že špargľové špičky ostanú krásne zelené. Potom ich asi minútu poobracajte v roztopenom, osolenom a okorenenom masle.

S rizotom sa blížite ku koncu. Osoľte ho a okoreňte, počkajte, až sa ryža dovarí a oheň vypnite. Pridajte maslo z mrazničky nakrájané na kocky a asi na dve minúty zakryte rizoto pokrievkou. Zatiaľ pripravte syr. Môžete použiť parmezán (ten dajte do rizota ešte pred maslom), avšak veľká vec je Taleggio. Tento mäkký syr nakrájajte na kocky (s hranou asi 1 cm). Hrniec odkryte, maslo bude už takmer roztopené, rizoto premiešajte a navrch dajte kocky syra. Teraz už rizoto nemiešajte. Opäť prikryte pokrievkou, chystajte taniere a zvolávajte k stolu.

Rizoto naberajte veľkou lyžicou alebo plochou naberačkou tak, aby bolo vidieť roztopené kúsky syra. Navrch položte pár kúskov strašne zelených špargľových špičiek, zopár ďalších kociek syra a s vypnutou hruďou podávajte.

STOSTUPŇOVÁ SVIEČKOVÁ S KROKETAMI

Sviečková je zrejme najjemnejšie mäso (či už hovädzia sviečkovica, alebo bravčová panenka) a je ideálna na pomalé pečenie, napríklad pri 100 °C. Budete príjemne prekvapený, mäso bude ako vata. Musíte však mať teplomer na vnútornú teplotu mäsa.



Sviečkovú (hovädziu alebo teľaciu) zbavte všetkého nepekného (odrezky v žiadnom prípade nevyhoďte), prudko opečte na rozpálenej panvici (aby ste nemali celú kuchyňu ofŕkanú olejom, nechajte panvicu suchú a olejom potrite len mäso) zo všetkých strán a dajte na rošt. Majster Pospíšil mäso odporúča zviazať, aby lepšie držalo pokope. K mäsu pridajte olivy, strúčiky cesnaku, cherry paradajky, rozmarín... bude to celé lepšie vyzerať a zároveň máte automaticky hotovú oblohu. Rošt s mäsom dajte do rúry a pri 100 °C pečte, kým vnútorná teplota mäsa nedosiahne 59 °C (asi 2 hodiny). Zatiaľ vyrobte krokety. Uvarte v šupke zemiaky, ešte teplé ich pretlačte alebo rozpučte, pridajte nastrúhaný parmezán (10 percent z hmotnosti zemiakov), maslo (5 percent z hmotnosti zemiakov), soľ (1 percento z hmotnosti zemiakov) a čerstvo nastrúhaný muškátový orech (0,1 percenta z hmotnosti zemiakov; ak ste uvarili 1 kg zemiakov, pridáte 1 gram muškátového orecha). Z cesta vyformujte krokety, obaľte ich v trojobale (múka, vajce, strúhanka) a do fritézy s nimi, kým nebudú zlatisté (170 °C, asi 3 minúty).

K mäsku to, samozrejme, chce nejakú impozantnú omáčku. Odrezky z mäsa spolu s nadrobno nakrájanou cibuľou opražte na oleji, pridajte paradajkový pretlak a zalejte naberačkou červeného vína. Keď sa víno odparí, prilejte ďalšiu naberačku, potom tretiu, štvrtú a ak vás to neprestane baviť, aj piatu. Omáčku sceďte, trochu zahustite studeným maslom a naložte na tanier ako prvú, aby bolo dobre vidieť tú krásnu ružovú farbu mäsa.

MALINOVÁ ŠARLOTA

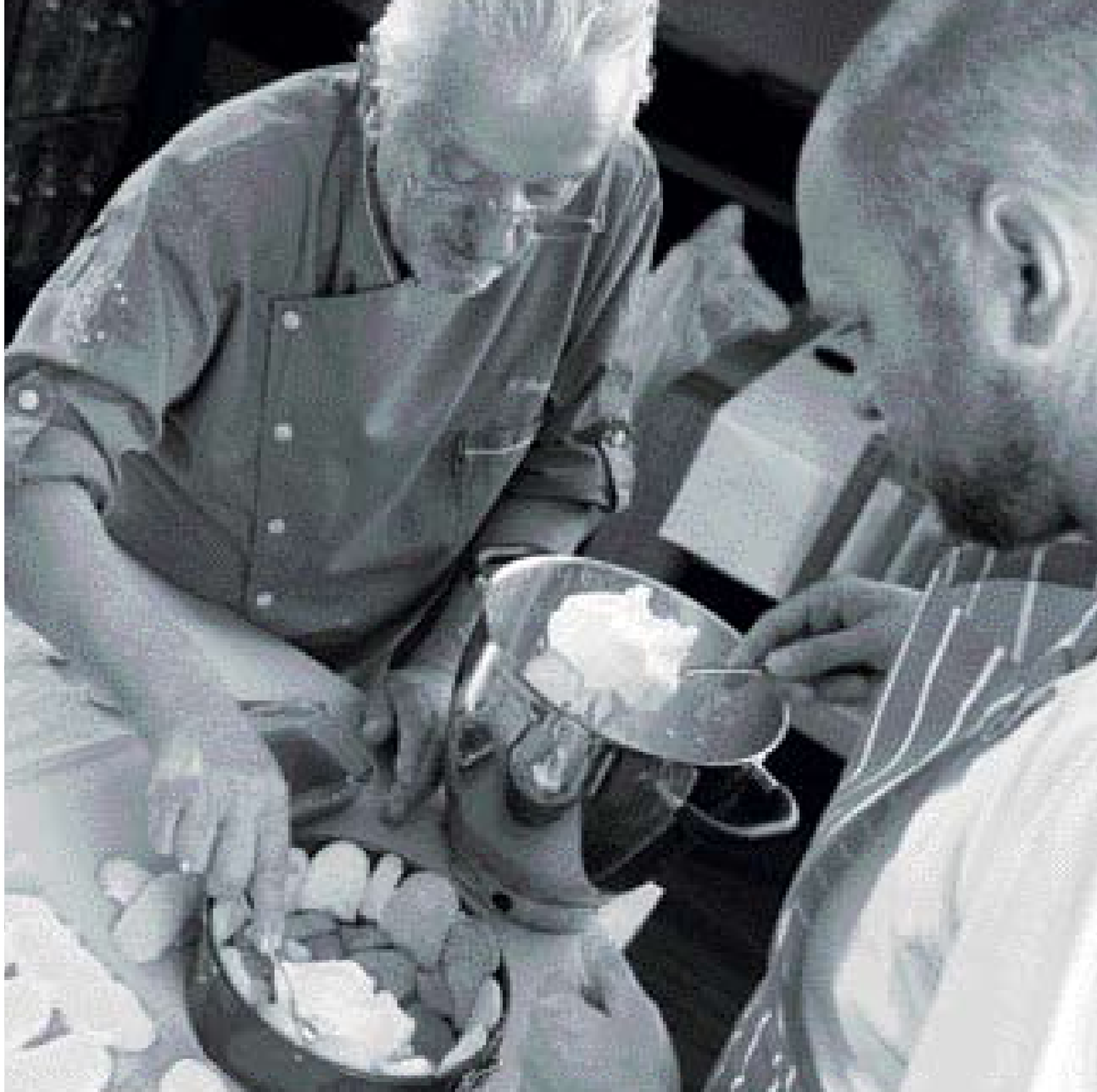
Šarlota je francúzske dievčenské meno, netuším, kto kedy tento dezert nazval po dievčine menom Charlotte, ale recept je výborný. Je s ním dosť piplačky, takže odporúčam robiť pre 8 hostí naraz.

Štvrť kila cukru (krištáľový, trstinový, práškový... to je jedno) fest vymiešajte s ôsmimi žĺtkami, až vznikne bledožltý krém. Pridajte 200 gramov hladkej múky a počas pridávania ďalej miešajte. Vznikne hladká masa, do ktorej opatrne vmiešajte pevný sneh z 8 bielkov. Cesto na piškóty je svete. Ak teraz začnete krútiť očami, že piškóty kúpite kdekoľvek hotové a ušetríte si robotu, zrejme ste ešte nejedli čerstvé domáce piškóty. Cestom naplňte cukrárske vrecko (pri napĺňaní dajte na dolný otvor štipec), na plech položte papier na pečenie a nastriekajte naň pekné piškóty. Posypte práškovým cukrom a piškóty vložte na 20 minút do rúry vyhriatej na 160 °C.

Medzitým pripravte malinové pyré. Štvrť kila malín zmiešajte s 50 gramami cukru a zopár kvapkami citrónovej šťavy (pozor, nech to nie je príliš kyslé). Vzniknutú homogénnu masu prepasírujte, aby ste sa zbavili malinových jadierok (chuť aj tak nedávajú, akurát sa zasekávajú medzi zubami) a dajte trochu zohriať. Nie variť, lebo sa stratí tá krásna malinová vôňa. Pridajte niekoľko želatínových lístkov, ktoré vopred na niekoľko minút namočíte do studenej vody. Netuším prečo, ale ak želatínové lístky najprv nenamočíte, nerozpustia sa poriadne. Ešte vyšľahajte šľahačku s trochou cukru a ide sa na to.

Zoberte formu na tortu (na uvedené množstvá formu s priemerom 20 cm) a boky potrite maslom, aby sa na ne piškóty nalepili. Po okraji postavte najkrajšie piškóty (z jedného konca ▷

ich odkrojte tak, aby stáli a mali správnu a rovnakú výšku). Potom vyložte dno piškótami, ktoré trochu namočíte do malinového pyré. Nie príliš, lebo sa rozmočia. Alebo na ne pyré rozotrite štetcom. Potom dajte vrstvu šľahačky a tenkú vrstvu malinového pyré. Ide sa na druhé poschodie – piškóty, šľahačka a pyré. Tretie poschodie spravíte presne rovnako – piškóty, šľahačka a zvyšok malinového pyré. Hotovo. Šarlotu dajte na tri hodiny chladiť (želatína musí stuhnúť, inak sa celá šarlota rozsype), potom ju ozdobte a ohurujte. Máte čím.



LETNÝ ŠALÁT NIÇOISE

Nice je mesto v južnom Francúzsku, vyslovuje sa asi ako nís a šalát z tohto mesta sa nazýva nicejský. Ostaňme však radšej pri šaláte Niçoise. Je to skvelé predjedlo, pri trochu väčších porciách aj hlavné jedlo na teplé letné dni.

Dajte variť zemiaky v šupke, vajíčka uvarte takmer na tvrdo, mladý hrášok hoďte na tri minúty do poriadne osolenej vriacej vody (a potom hneď do studenej, aby nestratil farbu), rozpoľte cherry paradajky a všetko naaranžujte na tanier.

Tuniakový steak umyte, osušte papierovou rolkou, potrite olivovým olejom (dajte si do dlane pár kvapiek oleja a tak potrite mäso) a panvicu poriadne rozpáľte.

Teraz spravte zálievku. Do nádoby nalejte olivový olej (aspoň deci, nech máte dosť zálievky), pridajte trochu horčice (pozor, keď jej bude veľa, zálievka zhustne), aceto balsamico, odšťavený citrón, odšťavený pomaranč, pár lístkov medovky, soľ, korenie a všetko spolu rozmixujte. Potom pridajte najemno nasekanú cibuľu alebo šalotku, alebo stred póru a už len pomiešajte.

Teraz finále grande. Šupnite na rozpálenú panvicu tuniaka, z každej strany ho dve minúty opečte, vyberte, pokrájajte na tenké plátky, položte na ostatné ingrediencie na tanieri a zalejte zálievkou. Šalát je hotový.

CANNELLONI SO ŠPENÁTOM

Cannelloni sú trochu zabudnuté, no pre vás znamenajú dobrú príležitosť ukázať, že s cestovinami dokážete viac než stále dokola aglio e olio.

Ako prvé zapnite rúru na 180 °C, horné a spodné pečenie, a do slanej vody dajte variť cestovinové rúrky presne na štyri minúty. Hneď potom ich vyberte a vložte do studenej vody, aby ste zastavili varenie.

Špenát opláchnite a dajte do vriacej poriadne osolenej vody (100 gramov soli na liter) na jednu minútu, potom ihneď do studenej, aby nezošedol. Po minúte ho vytiahnite, jemne vyžmýkajte, nakrájajte nadrobno a varte spolu s ricottou (na ricotte nešetrite, kúpte kvalitnú) v pomere 2 diely ricotty (500 gramov) k 1 dielu špenátu (250 gramov), ale samozrejme, ak sa vám akýkoľvek iný pomer pozdáva viac, smelo do toho. Nezabudnite osoliť a okoreniť. Varte asi minútu, alebo aj dlhšie, ak sa v zmesi zbiera voda.

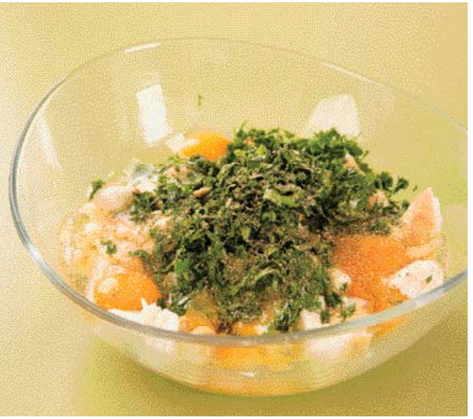
Ďalší krok je bešamel. Do rajničky dajte 15 gramov masla, nechajte roztopiť na miernom ohni, pridajte 15 gramov hladkej múky, tuho miešajte a potom prilejte štvrť litra horúceho mlieka. Miešajte a budete priamym svedkom, ako bešamelová omáčka začne hustnúť. Dochuťte ju soľou, korením a najmä muškátovým orechom. Nieže použijete prášok. Vezmite celý orech a nastrúhajte ho priamo do bešamelu. Tá vôňa je jedinečná. Trochu bešamelu dajte na dno zapekacej formy.

Ide sa kompletovať: Zmes ricotty a špenátu dajte ho cukrárskeho vrecka (spravte to až teraz na záver, aby vrecko ▷

nebolo príliš horúce), naplňte ňou cannelloni a poukladajte ich vedľa seba do zapekacej formy. Potom ich polejte zvyšným bešamelom (je na vás, koľko ho použijete, avšak pozor, nezaliate konce cestovín pri zapekaní stvrdnú, čo môže byť aj želaný výsledok), posypte nahrubo nastrúhaným parmezánom a strčte do rúry na 15 minút. Potom rúru prepnite na horný gril a zapekajte tak dlho, až syr začne byť miestami spálený (odhadom 7 minút). Na zdobenie použite lístky rukoly jemne potreté olivovým olejom (vtedy sa pekne lesknú). Cannelloni môžete pripraviť aj v malých zapekacích formičkách ako porcie pre jednu osobu. Tie však podávajte spolu s azbestovými rukavicami.

PLNENÁ TEĽACIA HRUĎ

Toto je veľká vec. Nielen pre veľkosť, ale aj pre určitú náročnosť. Budete potrebovať trpezlivosť a precíznosť, výsledok však rozhodne stojí za to. Finta je vo výbere mäsa.



Ak teľacia hruď, ktorú chcete kúpiť, má dobrých 80 cm, tak je zjavné, že z teľaťa sa už stihla stať krava či býk. Ibaže by to teľa vyrastalo niekde pri atómke.

Začnite plnkou. Na kocky nakrájajte desať bielych rožkov a na čírenom masle ich trochu pripražte dohneda. Do misky dajte deci smotany na šľahanie, tri vajcia, rozpustené poldeci masla, petržlenovú vňať, trochu nastrúhaného muškátového orecha, soľ, korenie, čierne olivy a orestované šampiňóny. Všetko spolu zmiešajte a nechajte 10 minút odstáť, aby rožky nasiakli mliekom a maslom.

V teľacej hrudi musíte opatrne vykrojiť kapsu, dlhým tenkým a ostrým nožom. Robte to fakt opatrne, lebo ak hruď niekde narušíte, vytečie z nej počas pečenia plnka. Síce bude dobre chutiť aj tak, ale už ňou neohúrite. Teľaciu hruď tiež neprepĺňajte, ak vám ostane plnka, upečte ju radšej zvlášť vo forme. No a na záver hruď zašite kuchárskou ihlou a strčte ju do rúry na 3 hoďky pri 150 °C.

Prílohu príliš nepotrebujete, lebo máte plnku. Avšak orestovanými plátkami cukiny či baklažánu alebo uvareným mladým hráškom nič nepokazíte.

Odporúčam pozvať aspoň 8 ľudí, plnená teľacia hruď je dosť veľká a sýta.

ZABAIONE

Pri tomto recepte pochopíte, ako chutí neuveriteľná ľahkosť priberania.
Zapnite na rúre horný gril na maximum (pozor, len gril, nie gril s cirkuláciou vzduchu).

Vyšľahajte žĺtky, cukor (najlepšie práškový), víno a Prosecco (na jednu porciu jeden žĺtok, 25 gramov cukru, 30 gramov pijatiky) až do peny. V mixéri na najvyššej rýchlosti to potrvá tri, štyri minúty. Radšej štyri ako tri, táto zmes sa viac-menej nedá prešľahať.

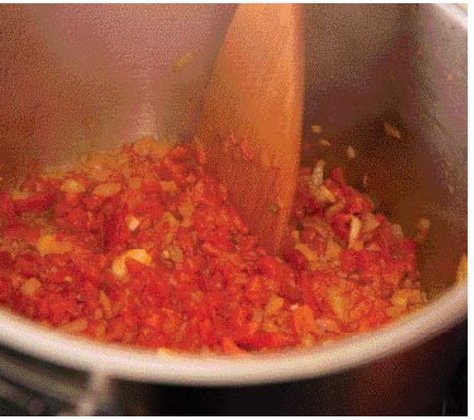
Kým sa žĺtky šľahajú, pekne naukladajte rôzne lesné plody (maliny, černice, ríbezle, čučoriedky, brusnice, jahody, čo len chcete) do hlbokých tanierov alebo menších zapekacích misiek, každú porciu zvlášť.

Penu prelejte do misky, položte ju na hrniec s vriacou vodou a nad parou usilovne miešajte, kým žĺtky nezačnú hustnúť. Keď je z nich krém (toto si musíte odskúšať, ak to na prvýkrát nedáte, nebuďte nešťastní), polejte pripravené ovocie a strčte taniere či misky asi na dve minúty do rúry.

Gril v rúre musí svietiť na červeno, taký musí byť rozpálený. Čas dve minúty je len orientačný a závisí od rúry aj od hustoty krému. Preto musíte zabaione strážiť. Medzi pekne upečené a spečené je rozdiel menej ako 15 sekúnd. Podávajte ihneď, taniere sú síce horúce, avšak zabaione sa za tie dve minúty príliš zohriať nestihlo.

PARADAJKOVÁ POLIEVKA

Základ najlepšej paradajkovej polievky je paprika a tajomstvo konzistencie je mäsový mlynček. Ak použijete na slnku vyzreté tmavočervené paradajky, budete hviezdiť.



Dajte teda do rúry (200 °C, horný gril) niekoľko na polovicu rozrezaných a od semien vyčistených červených paprík na tak dlho, aby sčerneli (asi 15 minút). Potom z nich stiahnite čiernu spálenú kožku a pokrájajte. Kým sa pečie paprika, narežte paradajky (čím chutnejšie a viac na slnku vyzreté paradajky, tým lepšia polievka) na spodku do kríža (aby sa šupka vo vriacej vode skôr oddelila) a šupnite ich do vriacej vody na maximálne jednu minútu.

Kým paradajky chladnú, opražte na olivovom oleji nadrobno nakrájanú šalotku (alebo cibuľu) a cesnak, pridajte nakrájanú papriku. Ak máte radi štipľavé, pridajte už v tejto fáze čili. Borci si vyberanie semienok a vymývanie odpustia, čili papričku len prerežú pozdĺžne na polovicu. Pridajte dve deci červeného vína a nechajte takmer celé odpariť.

Paradajky ošúpte a rozštvrťte, aby sa zmestili do mlynčeka na mäso. Áno, čítate správne, najlepšia paradajková polievka vzniká použitím mlynčeka na mäso, odporúčam stredné mlecie koliesko. Pomleté paradajky dajte do hrnca k cibuli a pokrájané kúsky papriky tiež. Šupky z paradajok prepasírujte a pridajte do hrnca. Nie šupky, ale to druhé. Zopár minút polievku varte, nech to vyzerá, že varíte.

Nastáva čas chutnania a dochucovania. K dispozícii máte soľ, korenie, bazalku a parmezán. Určite by som si pri tejto polievke odpustil mandle aj šľahačku, nanajvýš použite pár kvapiek smotany na šľahanie ako dekoráciu.

PALACINKY S HUBAMI

Je úplne jedno, či použijete dubáky, kuriatka, suchohríby, alebo len šampiňóny. Tento recept je dobrý vždy, nielen vďaka hubám, ale aj vďaka jemnej omáčke a samotným palacinkám. Pri ceste síce nie je veľa čo pokaziť, no rozhodne je čo vylepšiť.

Recept majstra Pospíšila na palacinky je skvelý. Zmiešate 4 vajcia, pol kila hladkej múky, deci oleja, 2 lyžice cukru, trochu soli, pol litra mlieka, štvrť litra sýtenej minerálky a štvrť litra vody. Dôkladne vymiešate a urobíte palacinky.

Ide sa na huby. Do panvice dajte restovať dozlatista nadrobno nakrájanú cibuľu, potom pridajte nakrájané huby. Pustia vodu, tá sa odparí a huby sa začnú restovať. Keď sú pekne dohneda, pridajte smotanu na šľahanie, soľ, korenie a nastrúhajte trochu citrónovej kôry. Máte fajnú hubovú omáčku.

Dajte vašej kreativite zelenú a zaujímavým spôsobom spojte palacinky s hubovou omáčkou. Ak nič použiteľné nevymyslíte, navrstvite omáčku na jednu polovicu palacinky, posypte nasekanou pažítkou a prekryte druhou polovicou.

KRÁLIK NA PAPRIKE

S týmto jedlom je trochu oštary, priznávam, ale ak zvládnete rozložiť králika, môžete si hovoriť kuchár. Kúpte teda králika, ktorý je už vyčistený (stiahnutý z kože a bez vnútorností), umyte ho, odrežte mu končatiny a z chrbta vyrežte dve filety.

Aspoň sa o to pokúste, je oveľa viac ľudí, ktorí to vzdali, ako tých, čo stroskotali.

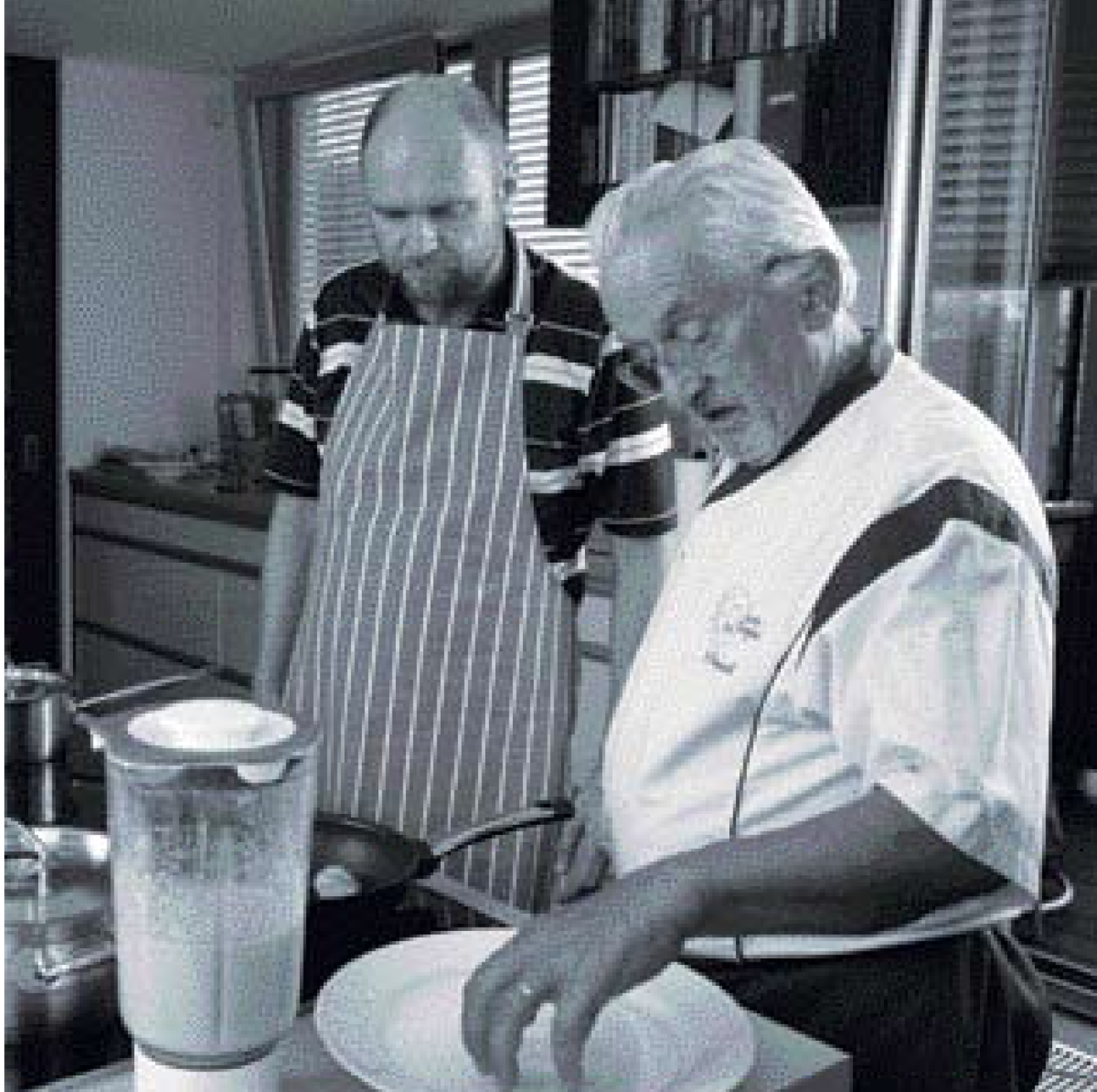
Zoberte väčší hrniec, dajte doň dve predné nohy, dve zadné nohy, zvyšok chrbta (to, čo ostalo po vyrezaní filiet), čili, cesnak (ošúpaný a rozpučený plochou stranou noža), rozštvrtenú cibuľu, rozmarín, bobkový list (estéti dajú čerstvý z vlastného črepníka) a zalejte to celé olejom. Nie olivovým, ten je na toto použitie príliš horký. Najlepší je slnečnicový, a ak chcete, trochou olivového oleja (povedzme desatinou) to určite nepokazíte. Dajte variť na dve hodiny pri 80 °C.

A teraz zásadná otázka: Ako zistíme tých 80 °C? Nijak inak ako teplomerom, tak to robia aj prudkí profíci. Obyčajný teplomer kúpite za pár šupiek v domácich potrebách, frajeri majú infračervený. Je jedno, ako to urobíte, no postarajte sa, aby bol králik dve hodiny komplet zaliaty 80-stupňovým olejom.

Medzičasom spravte paprikovú omáčku. Cibuľu orestujte na masle (môže byť aj olivový olej alebo pol na pol; ako len chcete, resp. čo máte práve poruke), pridajte papriku zbavenú semien a nakrájanú na kúsky a 10 minút duste, inými slovami zakryjete pokrievkou, aby sa vo vnútri hrnca nazbierala para a paprika zmäkla. Potom pridajte smotanu na šľahanie a vývar (v pomere jedna k jednej a v takom množstve, aby to bola omáčka a nie voda; experimentujte), rozmixujte a osoľte a fantastická omáčka je na svete. ▷

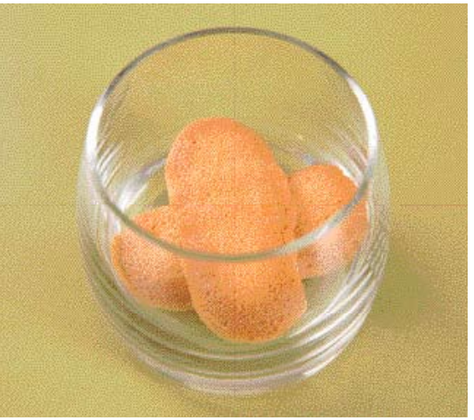
Ešte potrebujete prílohu, ktorú začnite robiť desať minút predtým, ako uplynú dve hodiny, čo sa konfituje králik. Zoberte kus-kus (nebojte sa ho, je to najľahšia príloha na svete), zamiešajte doň sušené hrozienka, petržlenovú vňať (fajnšmekri použijú koriander), trochu soli a zalejte vriacou vodou (množstvo vody podľa návodu na obale kus-kusu) a nechajte päť minút stáť.

Keď je všetko hotové, na tanier dajte najprv kus-kus do krúžku, potom na tanier opatrne nalejte paprikovú omáčku a nakoniec nejak efektne položte kus mäsa. Na fotke je stehno s odspodu odseknutou kosťou, a preto stojí, no upozorňujem, že to robil majster Pospíšil, tak nebuďte príliš sklamaný, keď to mäso na tanier len tak položíte. Chutiť bude rovnako famózne.



TVAROHOVÝ POHÁR

Toto je najjednoduchší recept v celej knihe a nedával by som ho sem, keby výsledok nebol taký očarujúci.



Zmiešajte jemný (teda nie hrudkovitý) tvaroh jedna k jednej s bielym jogurtom, dreňou z vanilkového struku (núdzovo vanilkový cukor, ale určite nie vanilínový, ten je do veľkovývarovne), cukrom aj medom a zmesou zalejte rôzne lesné ovocie nachystané v pohári. Naspodok môžete dať piškótu, ktorú ste si upiekli (kúpenskou piškótou by som túto chuťovečku nedevalvoval) a navrch lístok mäty.

DUBÁKOVÁ POLIEVKA

Ak sa vám podarí získať čerstvé dubáky, nečakajte, až vám ich zjedia červíky, ale ihneď uvarte polievku. Takú krásnu vôňu dubákov nebudete cítiť nikde inde.

Dubáky umyte (neumývajte ich príliš dlho, lebo nasiaknu vodou ako špongia) a nakrájajte.

Na olivovom oleji usmažte cibuľku dozlatista a pridajte polovicu dubákov. Tie pustia vodu, ktorá sa odparí, a začnú sa restovať. Radostné hnednutie zastavíte priliatím vývaru a necháte to štvrť hodku pod pokrievkou bublať. Zatiaľ druhú polovicu nakrájaných dubákov (tú krajšiu) orestujte na olivovom oleji dozlatista.

Vývar s dubákmi rozmixujte, stačí aj ponorným mixérom, keďže nechcete polievku úplne homogenizovanú. Pridajte crème fraîche alebo mascarpone, ak ani jedno nemáte, tak obyčajnú smotanu na šľahanie, pár kvapiek citrónovej šťavy, dochuťte soľou aj korením a premiešajte. Teraz pridajte restované dubáky, akože nech tam čosik pláva, a pohľadajte niečo na ozdobenie – môže byť nasekaná pažítka, lístky bazalky, lyžička smotany, nastrúhaná hľuzovka... Krutónmi, crostinmi či inou formou chlebu by som túto fantastickú polievku rozhodne nekazil.

DUBÁKOVÉ RIZOTO

Neminuli ste všetky dubáky do polievky? Potom s nimi friško do rizota. Finta je v neustálom miešaní a takmer zmrazenom masle a chuť je v čerstvých dubákoch a v silnom hovädzom vývare.

Do panvice dajte olivový olej a maslo, pol na pol. Pridajte nasekanú cibuľu, a keď je sklovitá, pridajte ryžu (Arborio alebo inú odrodu vhodnú na rizoto) a asi tri minúty pražte. Ryža má byť sklovitá a cibuľka zlatistá (nie hnedá, aby rizoto ostalo pekne biele). Potom pridajte nakrájané dubáky, ktoré pustia najskôr vodu a po jej odparení sa začnú tiež smažiť. Ak chcete ísť na istotku, smažte dubáky zvlášť a dozlatista a potom ich pridajte k ryži.

Teraz to zalejte vývarom, na začiatok môžete dať trochu viac, potom už len po naberačke. Dôvod je údajne ten, aby sa nevyplavil celý škrob z ryže. Vždy, keď sa vývar odparí, pridajte ďalšiu naberačku, celkom varte plus-mínus 20 minút (posledné minúty treba ryžu chutnať). Keď je ryža al dente (to je vtedy, keď práve cítite trošičku, ale fakt len trolilinku odpor pri hryzení), oheň vypnite, rizoto osoľte (ak chcete, okoreňte, ale fakt málo, aby ste neprehlušili jemnú chuť dubákov) a hoďte doň kocky masla, ktoré ste pred hodinou strčili do mrazničky. Premiešajte, zakryte a nechajte chvíľu stáť, nech sa maslo rozpustí.

Ide sa servírovať. Rizoto naberte do hlbokých, podľa možnosti predhriatych tanierov, navrch postrúhajte parmezán (preto nešiel žiaden parmezán do samotného rizota, ale vy to smelo vyskúšajte) a ak to chcete s chuťou vyšpičkovať, pridajte ďalšiu exkluzívnu hubu – nastrúhanú hľuzovku.

TAFELSPITZ S CVIKLOU

A čerstvo postrúhaným chrenom, samozrejme. Tafelspitz je na varenie najvhodnejší kus kravy, nachádza sa medzi koncom chrbta a stehnom, teda na zadku, a má formu trojuholníka. U nás sa volá kvetná špička.

Najprv trochu chémie. Varenie je proces, keď je mäso vo vriacej vode, teda niekde okolo 100 °C. Avšak mäso sa uvarí (odborne povedané proteíny v mäse denaturujú) už pri nižších teplotách, konkrétne Tafelspitz už pri okolo 60 °C. „Okolo" píšem preto, lebo v mäse sa nachádza niekoľko rôznych proteínov, ktoré denaturujú pri rôznych teplotách. Treba ešte vedieť, že niektoré proteíny tým, že denaturujú, stiahnu svalové vlákna a tie vytlačia vodu z buniek. A to je presne to, čo nechceme. Na obrovské šťastie pre všetky fajnové jazýčky práve tieto proteíny denaturujú pri vyšších teplotách. A máme riešenie pre najjemnejšie mäso, aké ste kedy jedli – musíme sa trafiť presne do takej teploty, aby denaturovali len tie správne proteíny.

Tafelspitz orežte od všetkých blán, šliach a mastných kúskov, aby ostalo len pekné čisté mäso. Umyte, poriadne osušte papierovou rolkou, poriadne osoľte a okoreňte, strčte do vrecka určeného na vákuovanie, pridajte maslo a tymian a vysajte vzduch. Teraz to strčte na tri hodiny do vody, ktorá má presne 56 °C a túto teplotu udržiavajte. Táto teplota je mega dôležitá, lebo do 56 °C denaturujú tie správne proteíny, avšak už pár stupňov vyššie denaturujú proteíny, ktoré vytlačia šťavu z mäsa. V žiadnom prípade nechoďte nad 60 °C.

Asi pol hodky pred koncom ošúpte zemiaky, mrkvu a zeler, nakrájajte a dajte variť do vývaru (môžete, samozrejme, aj do vody, vo vývare však chutia lepšie), kým nezmäknú. Cviklu ▷

ošúpte a nakrájajte na mesiačiky a dajte do kuchty asi na 10 minút a potom ju obaľte medom (do misky dajte med, šupnite cviklu a premiešajte). Na koniec ošúpte chren a nastrúhajte. Najlepšie na stroji, lebo budete rumádzgať ako malý chlapec. Chren hneď zavrite, nech nevyprchá. Ak varíte pre citlivky, zmiešajte ho s nastrúhaným jablkom.

Potom vyberte mäso z vrecka, nechajte ho odkvapkať a z jednej strany ho hoďte do rozpálenej panvice, najlepšie liatinovej s vrúbkami (zanechá stopy ako po grile), asi na minútu až dve. Mäso nechajte 10 minút odstáť (najlepšie v teple, každopádne zakryté alobalom) a zatiaľ naservírujte na rozohriate taniere zemiaky, mrkvu, zeler a cviklu. Tafelspitz nakrájajte, položte na zeleninu a posypte čerstvo nastrúhaným chrenom. Stavím sa, že mäkšie a šťavnatejšie mäso ste nejedli.

SLIVKOVÝ KOLÁČ

Tajomstvo je v slivkách, kto by to bol povedal. Ešte že v septembri je sezóna, lebo potrebujete veľa sliviek, asi dva a pol kila na jeden plech. Slivky v tejto bublanine totiž musíte stavať na výšku, lebo pečením sa z nich odparí voda a scvrknú sa. Predtým však potrebujete cesto.

Zmiešajte štvrť kila múky, 75 gramov cukru, pol deci mlieka, v ktorom ste rozpustili polovičku kocky droždia (21 gramov), pol deci oleja, 150 gramov mascarpone, dreň z jedného vanilkového struku a mletú škoricu. Ak použijete vanilkový a škoricový cukor, nezabudnite to zohľadniť pri množstve cukru. Máte cesto, rozmiestnite ho na plechu a nechajte pol hodky pri izbovej teplote kysnúť.

Zatiaľ čo cesto kysne, pripravte si slivky a posýpku. Slivky umyte, rozpoľte ich a vyberte kôstky. Na posýpku zmiešajte 80 gramov cukru, 80 gramov mäkkého masla a 100 gramov múky.

Slivky naukladajte nastojato na cesto, posypte ich posýpkou a šup s tým na 40 minút do rúry vyhriatej na 180 °C, horné spodné pečenie. Po dopečení nechajte koláč chvíľku chladnúť, zatiaľ môžete vyšľahať smotanu na šľahanie, nakrájajte, aranžujte, podávajte.

HOKAIDO POLIEVKA

Tekvica hokaido je menšia a má tenšiu šupku, a tak ju netreba šúpať. Aj lepšie chutí, a preto z nej začiatkom jesene určite pripravte polievku. Trochu oštary stojí za to.

Najprv spravte poctivý zeleninový vývar. Do studenej vody dajte pokrájanú mrkvu, zeler, petržlen, bobkový list, cibuľu, cesnak, ale môžete aj pór, kaleráb, brokolicu, karfiol (bohato postačia odrezky), petržlenovú vňať, nejaké to korenie, bobkový list a nechajte hoďku variť. Získate parádny zeleninový vývar, základ pre tekvicovú polievku.

Hokaido tekvicu (žije s týmto menom, lebo niekto ju pred iks rokmi dovliekol do Japonska) rozkrojte, lyžicou vyberte jadierka a mäkkú dužinu (pokojne to šupnite do vývaru) a tekvicu pokrájajte na centimetrové plátky, ktoré dajte na pekáč, hodne pokvapkajte olivovým olejom a posypete hrubozrnnou soľou (môžete použiť aj normálnu, výsledok bude rovnaký, ale tá hrubozrnná je teraz v móde, predsa nechcete byť starecký). Pečte 30 minút pri 180 °C, horúci vzduch.

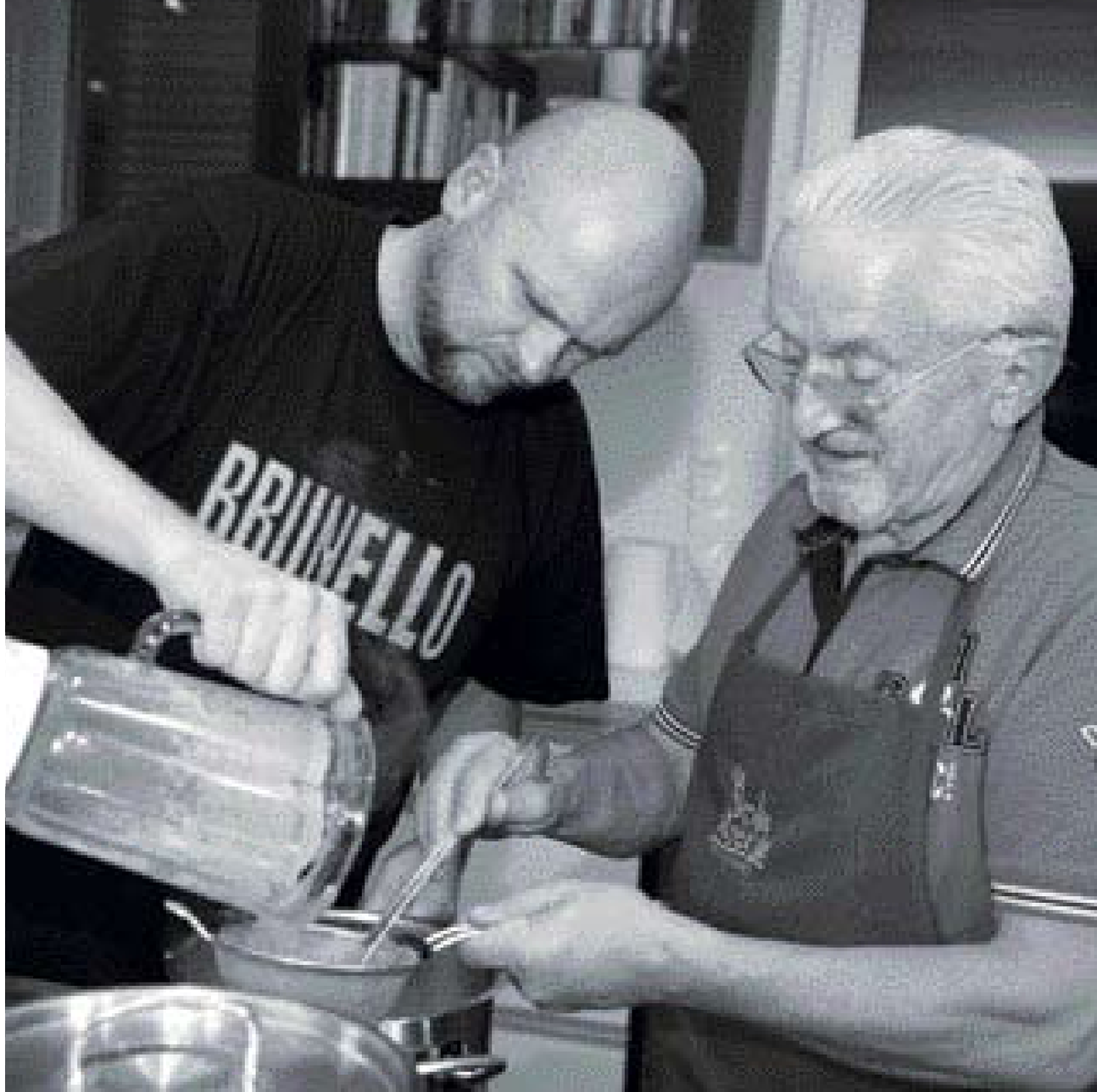
Potom dajte do hrnca olivový olej, nadrobno nakrájanú cibuľu, trochu neskôr cesnak a vyčkajte, až cibuľa nezačne byť zlatistá. Zalejte vývarom, pomiešajte, nech sa žiadna cibuľa nikde nelepí (uff, trojitý zápor, to je takmer ako trojitý Rittberger), ale už nevarte.

Upečenú tekvicu preložte do mixéra (môžete strašiť aj s tým ponorným, ale potom nechcite perfektný výsledok) a zalejte vývarom s cibuľou. Miešajte na najvyššej rýchlosti aspoň dve minúty, preceďte a ide sa čarovať.

K dispozícii máte dve možnosti, ako zmeniť farbu, a tri možnosti, ako doladiť chuť. Ak dáte do polievky smotanu na ▷

šľahanie, polievka bude bledšia, ak pridáte do mixéra pár kúskov mrkvy z vývaru, bude viac oranžová. Mrkva chuti nepridá, lebo je vylúhovaná vo vývare, ale ani neuberie. Iba zmení farbu polievky na farbu reflexnej vesty. Chuť viete meniť marhuľovým džemom, zázvorom (musíte pridať už do mixéra) a octom. Avšak buďte opatrný, lebo zničíte polievku ešte skôr, než stihnete povedať kukurička.

Polievka je hotová, teraz opražte zopár vylúpaných tekvicových jadierok. Na suchú panvicu dajte jadierka, a keď začnú pukať, prisypte trochu práškového cukru. Polievku nimi posypte a ešte aj pokvapkajte olejom z tekvicových jadierok. Machri dajú na fľašu prst, aby olej tiekol len cícerkom, a vyčarujú na polievke rôzne kruhy. To môžete skúsiť aj so smotanou na šľahanie.



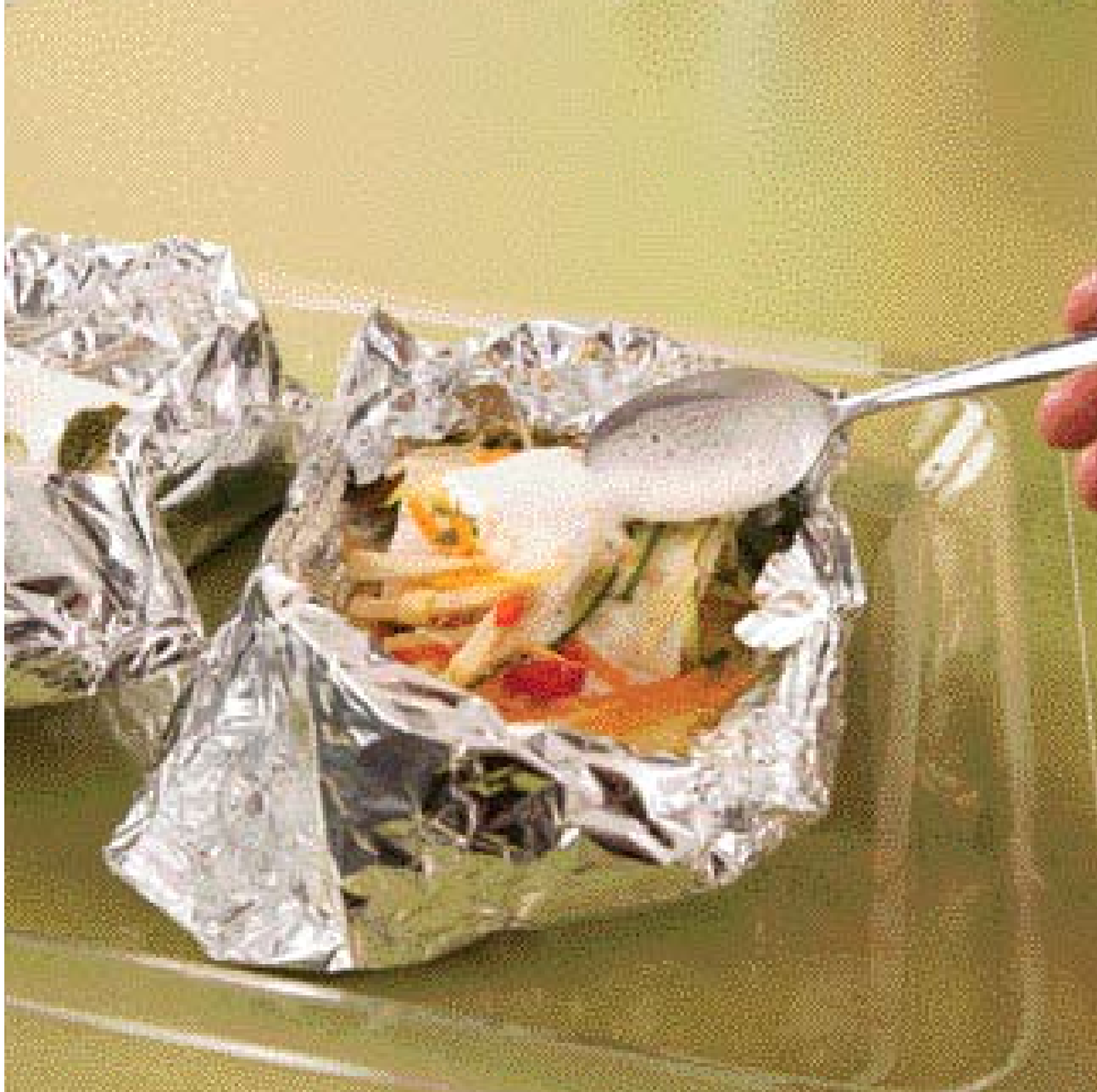
ZUBÁČ V ALOBALE

Tento recept je od majstra Pospíšila a môžem povedať, že jemnejšie upravenú rybu som ešte nejedol. Odporúčam pripraviť len dve porcie, aj tak je s tým dosť piplačky. Ale na druhej strane, súdružku ohúrite zaručene.

Alobalom vytvoríte niečo ako kuchtu a zubáč sa v pare a pod jemným tlakom krásne urobí. Zoberte teda alobal, zložte ho dvojmo, pokvapkajte olivovým olejom a položte naň julienne. To je na jemné prúžky nakrájaná zelenina – mrkva, petržlen, paprika, cukina. Na zeleninu položte jednu porciu zubáča, potom trochu masla, bazalku, soľ, korenie a pokvapkajte citrónovou šťavou.

Teraz nasleduje trochu piplačka, alobal musíte veľmi precízne poskladať, tak aby z neho neunikala para. Čiže, prekryte zubáča druhou stranou alobalu a z ostatných troch strán alobal prehnite a dobre stlačte prstami. Určite to zvládnete, len myslite na to, ako ohúrite nafúknutým zubáčom. Keď je zubáč v alobale riadne zabalený, dajte ho na mierny oheň do panvice, kým sa alobal nenafúkne, a potom s ním okamžite do rúry rozohriatej na 180 °C na 7 minút.

Potom už len zubáča efektne otvorte (alobal roztrhnite dvomi vidličkami), trochu premiešajte julienne a polejte limetkovou omáčkou (do studeného plnotučného mlieka nastrúhajte trochu limetkovej kôry a rozšľahajte ponorným mixérom) a s postrannými úmyslami podávajte.



CHILLI CON CARNE

Ak sa vám podarí zohnať čerstvú fazuľu, neváhajte a spravte poriadne chilli con carne. Je to trochu makačka, ale výsledok stojí zato.

Do rozpáleného oleja dajte nadrobno nakrájanú cibuľu, trochu neskôr cesnak a dozlatista s tým. Pridajte minimálne jednu čili papričku (odrezať konček a pozdĺžne rozkrojiť), správne chilli con carne štípe dvakrát. V inej panvici rozpáľte olej tak, že sa z neho začne dymiť (nebojte sa, olej ešte nie je prepálený, je len rozpálený), a potom doň šupnite na malé kocky nakrájané mäso – hovädzie s pomerne málo tukom, napríklad pliecko. Ak to bude falošná sviečková či roštenka, tiež ok. Dôležitý je pomer k fazuli, ktorý by mal byť jedna k štyrom. Na kilo mäsa (a z menej ako kila mäsa to ani nemá zmysel robiť) použite teda štvrť kila fazule, ak sa vám podarilo zohnať čerstvú fazuľu, tak môže byť povedzme o polovicu viac (lebo čerstvá fazuľa obsahuje viac vody, a je teda špecificky ťažšia). Každopádne mäso nakrájajte na malé kocky alebo rezančeky, alternatívne ho môžete prehnať aj cez mlynček na mäso (koliesko s najväčšími dierkami). Mäso začne na rozpálenej panvici strašne syčať, lebo púšťa vodu a práve tú potrebujeme čím rýchlejšie odpariť. Nechajte teda nebojácne najsilnejší oheň a stále miešajte. Keď sa voda odparí, začne sa mäso restovať; ak uznáte za vhodné, pokojne pridajte ešte trochu oleja.

Zmiešajte s orestovanou cibuľou, pridajte trochu masla, paradajkový pretlak a zalejte silným hovädzím vývarom. Zakryte a na jednu hodinu dajte do rúry na 180 °C, horúci vzduch. Zatiaľ čo sa chilli con carne pečie, rozkrojte (sladké a farebné) papriky ▷

(na kilo mäsa pokojne 6, aj viac) a vyčistite ich. Polovicu z nich dajte na plech a druhú do nádoby, ktorá bola pribalená k ponornému mixéru a tým samým rozmixujte. Najprv to pôjde ťažko, ale trpezlivosť ruže prináša. Druhú polovicu poukladajte na plechu, a keď po hodine vyberiete z rúry chilli con carne, vložte do nej na 20 minút papriky na plechu, a prepnite ju na veľký grill. Papriky zvrchu sčernejú, a keď vychladnú, dajú sa ľahko stiahnuť z kože. Papriky stiahnuté z kože nakrájajte na kocky a dajte bokom.

Späť k mäsu. Potom ako ste ho vybrali z rúry, pridajte fazuľu a odokryté varte. Pokiaľ je fazuľa čerstvá, nemusíte ju namáčať. Ak je sušená, namočte ju vopred aspoň na 12 hodín. Ak ste to zabudli, no na chilli con carne ste príliš nadržaný, dajte sušenú fazuľu aspoň na hodinu do vody a pridajte k mäsu už ako ho dávate do rúry.

Mäso teda spokojne buble, po pol hoďke pridajte rozmixovanú papriku (čiže paprikovú šťavu), na kocky nakrájané paprikové filety a kukuricu (plechovku vráťte pekne tam, odkiaľ ste ju vytiahli a zoberte čerstvý kukuričný klas, z ktorého kukuricu zrežete).

Teraz prichádza finetuning. Všetko máte pripravené, chilli con carne potrebujete už len dochutiť a dosiahnuť tú správnu konzistenciu. V tomto momente sa nachádzate približne štvrť hoďky pred koncom. Takže, osoľte, okoreňte a varte prikryté alebo bez pokrievky, podľa toho, či chcete, aby sa ešte trochu vody odparilo. Naopak, vodu môžete pokojne aj doliať, pointa je v dosiahnutí omáčkoidnej konzistencie. K dobrému chilli con carne nepotrebujete prílohu, no odporúčam výdatnú prechádzku, asi tak tri hodiny potom ako dojete.

SANDRINE MAFINY

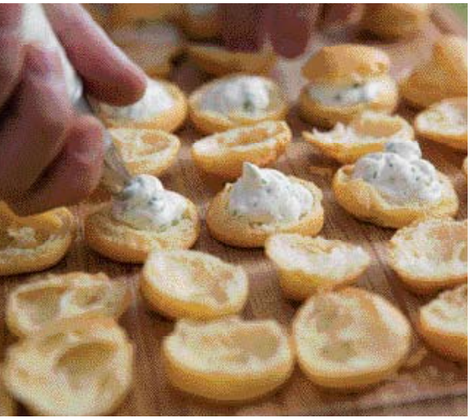
Sandra je ten poklad, ktorý so mnou žije a robí najlepšie mafiny na svete. Bol by veľký hriech nezradiť ich medzi obľúbené recepty. Suroviny sú na 24 kusov, jedným vrzom tak vybavíte aj deti od susedov.

Ako prvé dajte zohrievať rúru na 180 °C, horné spodné pečenie. Zmiešajte jedna k jednej hladkú a polohrubú múku, spolu štvrť kila, pridajte jedno malé a mäkké maslo (125 gramov), toľko isto cukru (použite hnedý, trstinový, dáte najavo, že kráčate s dobou), balíček vanilkového cukru, štipku soli, dve vajíčka, polovicu kypriaceho prášku do pečiva (6 gramov), pol deci smotany na šľahanie a samozrejme hrozienka. Kopec hrozienok.

Cesto opatrne premiešajte (dve, tri minútky na nízkej rýchlosti) a naplňte do mafinovej formy (silikón je skvelý, lebo potom sa mafiny ľahko vyberajú), buď lyžičkou, alebo cukrárskym vreckom. Mafiny strčte do rúry na 20 minút. Nechajte vychladnúť, posypte práškovým cukrom a deti od susedov môžu prísť. Vy ste pripravený.

VZDUŠNÉ PUSINKY

Uznávam, názov je streštený, ak máte lepší, sem s ním. Odporúčam dodržať presne množstvá, dosiahnete najlepší výsledok. Zapnite rúru na 180 °C.



V dvoch deci vody rozpustite 80 gramov masla. Keď je maslo rozpustené a voda vrie, dajte hrniec dole z ohňa, naraz pridajte 80 gramov hladkej múky a homogenizujte (miešajte, až nevymiešate pekne hladké cesto). Cesto dajte späť na oheň a ešte asi minútu miešajte, aby trochu zhustlo. Opäť dole z ohňa a minútku počkajte, aby trochu klesla teplota v hrnci. Zatiaľ si napríklad dajte glg vína a kuchtíkovi veľavýznamne povedzte „je to na dobrej ceste“. Teraz primiešajte tri vajcia, soľ a korenie; vznikne masa s konzistenciou hustej majonézy.

Na plech dajte papier na pečenie, cukrárskym vreckom (ide to aj malou lyžičkou) vytvorte množstvo malých kopčekov a dajte piecť na 25 minút. Medzitým spravte plnku.

V pomere dva ku jednej dajte do misky jemný tvaroh a mascarpone, pridajte najemno nasekanú šalotku, trochu limetkovej šťavy, pretlačený strúčik cesnaku (toto je jeden z mála receptov, kde má zmysel cesnak pretlačiť – keďže sa už nijak nebude upravovať; pretlačený ho najlepšie dokážete rozmiešať), posekanú bazalku, petržlenovú vňať, pažítku, citrónový tymian, soľ a korenie a celé to poriadne rozmiešajte. Rukou alebo v stroji na najnižšej rýchlosti.

Upečené pusinky cez stred vodorovne rozkrojte, do spodnej časti vstreknite plnku a prikryte hornou časťou. Toto predjedlo môžete pripraviť aj trochu v predstihu (nie príliš, lebo pusinky navlhnú), a keď prídu hostia, rovno to na nich vybaliť.

RAVIOLI SO ŽĽTKOM

Ravioli kúpite hocikde, ravioli plnené žĺtkom nikde. Žĺtok by sa totiž rýchle pokazil. Pokiaľ chcete túto jedinečnú kombináciu chutí zažiť, musíte si ich spraviť doma.

Je s tým trochu piplačky, na druhej strane, ak si tento recept nacvičíte, budete v okruhu svojich známych nenahraditeľný.

Najprv potrebujete cesto. Musíte byť úplne presný, žiadne také, že na 100 gramov múky jedno vajce. Choďte na to naopak. Hoďte štyri vajcia (rozbité, samozrejme) na váhu a podľa ich hmotnosti pridajte 175 % múky, 5 % soli a 7 % olivového oleja a všetko zmiešajte. Múku odporúčam z tvrdej pšenice (semola di grano duro, semolína), vtedy je výsledok najlepší. Ideálne je cesto vymiešať v stroji. Áno, môžete to poňať ako šou veľkého majstra, dať múku na dosku, urobiť v nej jamku, do jamky dať vajcia, soľ a olej a lyžičkou začať pomaly v strede miesiť a z okrajov priberať stále viac múky, ale tá zasvinená kuchyňa za to nestojí. Navyše, aj tak nevymiesite cesto tak kvalitne ako stroj.

Takže šup, ingrediencie do stroja. Odkedy z nich bude jedna hrudka cesta, nechajte ešte 5 minút miesiť, a potom cesto dajte do chladničky na najmenej pol hodiny (najviac dva týždne, čím chcem povedať, že cesta si spravte naraz pokojne viac a nabudúce budú domáce cestoviny rýchlovka).

Keď cesto vyberiete z chladničky, vyvaľkajte ho. Opäť, ak máte stroj (elektrický ako príslušenstvo k robotu alebo ručný), použite ho. Na vyvaľkanom ceste spravte z parmezánu kôpku a v nej jamku (alebo len takú okrúhlu hrádzu), aby vám žĺtok nezdrhol. Teraz strašne opatrne rozbite vajce, oddeľte bielok ▷

a ešte opatrnejšie položte žĺtok do pripravenej parmezánovej jamky. Posoľte, pokoreňte, posypte nasekanou bazalkou a prekryte druhou vrstvou cesta, opäť veľmi opatrne, aby ste žĺtok nerozpučili. Na okraji cesto stlačte (ak ho tam predtým potriete bielkom alebo vodou, bude lepšie lepiť) a okraj rozpučte vidličkou. Urobte aspoň dve ravioli na osobu a dve na odmeranie času.

Pred varením raviol si pripravte šalviové maslo, neskôr na to nebude čas. Rozpustite v hrnci maslo, a keď sa začne škvariť, hoďte doň nakrájanú šalviu a chvíľku (povedzme pol minúty) miešajte a znížte oheň na najslabší (aby sa držala v teple; pozor, aby v hrnci už nič nesyčalo a nebublalo, lebo šalvia sčernie a bude po paráde). Tiež si dajte zohrievať taniere, lebo ravioli rýchlo chladnú.

Dajte zovrieť veľa vody so soľou v najväčšom hrnci (to preto, aby studené ravioli čím menej stiahli teplotu vody). Mali by ste ich variť tri minúty, ale desať sekúnd hore-dole dokáže zmeniť výsledok, a preto testujte. Dajte variť jednu raviolu a presne po troch minútach ju vytiahnite, nechajte, povedzme, pol minúty stáť (lebo žĺtok vo vnútri sa ešte chvíľu varí), rozkrojte ju a pozorujte. Musíte sa presne trafiť, najlepší žĺtok je taký, ktorý z posledných síl vyteká. Jasne vidíte, ako denaturujúce proteíny zápasia s gravitáciou. Ak toto váš prípad nie je, znížte alebo zvýšte čas o 15 sekúnd a testujte druhú raviolu. Skrátka, vyzistite presný čas (ktorý závisí od hrúbky cesta, veľkosti žĺtka atď.) a uvarte zvyšné ravioli naraz (dajte ich variť, až keď voda divoko buble).

Hotové ravioli servírujte na predhriate taniere, posypte trochou parmezánu a polejte šalviovým maslom. Podávajte okamžite a so širokým úsmevom.

TOMAHAVK S KARÍ MASLOM

Tomahavk je indiánska sekerka a tak nejak vyzerá kusisko hovädzieho rebra s roštenkou na konci. Treba si to predstaviť ako obrovskú jahňaciu kotletu. Tomahavk kúpite veľmi zriedkavo, a keď vám raz skríži cestu, neváhajte. Vrátane rebra váži 1,2 až 1,4 kg.

Tamahavk umyte, utrite a nechajte zopár hodín aklimatizovať pri izbovej teplote. Potom ho potrite olejom, riadne osoľte a okoreňte a šup s ním do rozpálenej suchej panvice (rozpálená znamená viac ako 300 °C), najlepšie takej, ktorá má povrch vrúbkovaný ako gril. Prudko opečte z jednej strany, z druhej a dajte na rošt. Posypte pokrájaným cesnakom, rozmarínom, môžete pridať aj tymian. Hlavne nezabudnite zasunúť teplomer, lebo pri nízkej teplote (120 °C) budete piecť tomahavk tak dlho, kým vo vnútri nedosiahne 59 °C. Tu neplatia žiadne odhady, ani časy, teplotu musíte merať. Po dosiahnutí vnútornej teploty von s ním a nechajte ho desať minút zakrytý v alobale, aby sa spamätal z tých stresov. Zatiaľ spravte omáčku a nachystajte karí maslo.

Omáčku spravíte zo šťavy, ktorú pustil tomahavk. Šťavu zmiešajte s demi glace (s. 8), dochuťte soľou a korením, pridajte tymian a rozmarín. Miešajte na strednom ohni (povedzme tých 10 minút, čo oddychuje mäso), kým sa neodparí dosť vody na to, aby vzniklo čosi omáčkoidné. Potom vypnite oheň, pridajte kocky stuhnutého masla a zakryte. Ide sa na tomahavk. Taniere by ste mali mať predohriate, nakrájajte plátky a dekorujte karí maslom.

Samozrejme, že tomahavk môžete podávať s akoukoľvek prílohou či oblohou, ale odporúčam nepreháňať to, mäso samo osebe je príliš dobré na dáke krumple. Avšak také karí maslo ▷

stojí za hriech, navyše je jeho príprava jednoduchá: Jedno veľké maslo (250 g) nakrájajte na kocky a nechajte zmäknúť (stačí nechať hoďku pri izbovej teplote). Potom maslo dajte do šľahača a pridajte tieto ingrediencie: jedna lyžica na oleji opražených a v mažiari rozdrvených horčičných semienok, jedna lyžica nadrobno nakrájanej červenej cibule, jedna nasekaná čili papričkа, najemno nasekaný koriander a trochu škorice. No a samozrejme karí korenie, dve lyžice. Odporúčam mať vlastné karí korenie, ale o tom inokedy. Maslo položte na potravinovú fóliu a zabaľte (uznávam, toto chce trochu cviku) – zrolujete ho tak, aby vyzeralo ako valček. Nechajte zopár hodín tuhnúť v chadničke a karí maslo je na svete. Čítate správne, „zopár hodín v chladničke“ znamená, že karí maslo ste spravili najneskôr, ako ste vytiahli tomahavk z chladničky.

ČOKOLÁDOVO-LIESKOVCOVÁ TORTA

Tento recept bol delovica už aj bez tipov majstra Pospíšila. Avšak dva rozhodujúce tipy ho citeľne apgrejdli. Ak zoženiete tohtoročné lieskové orechy, ste to vymákli.

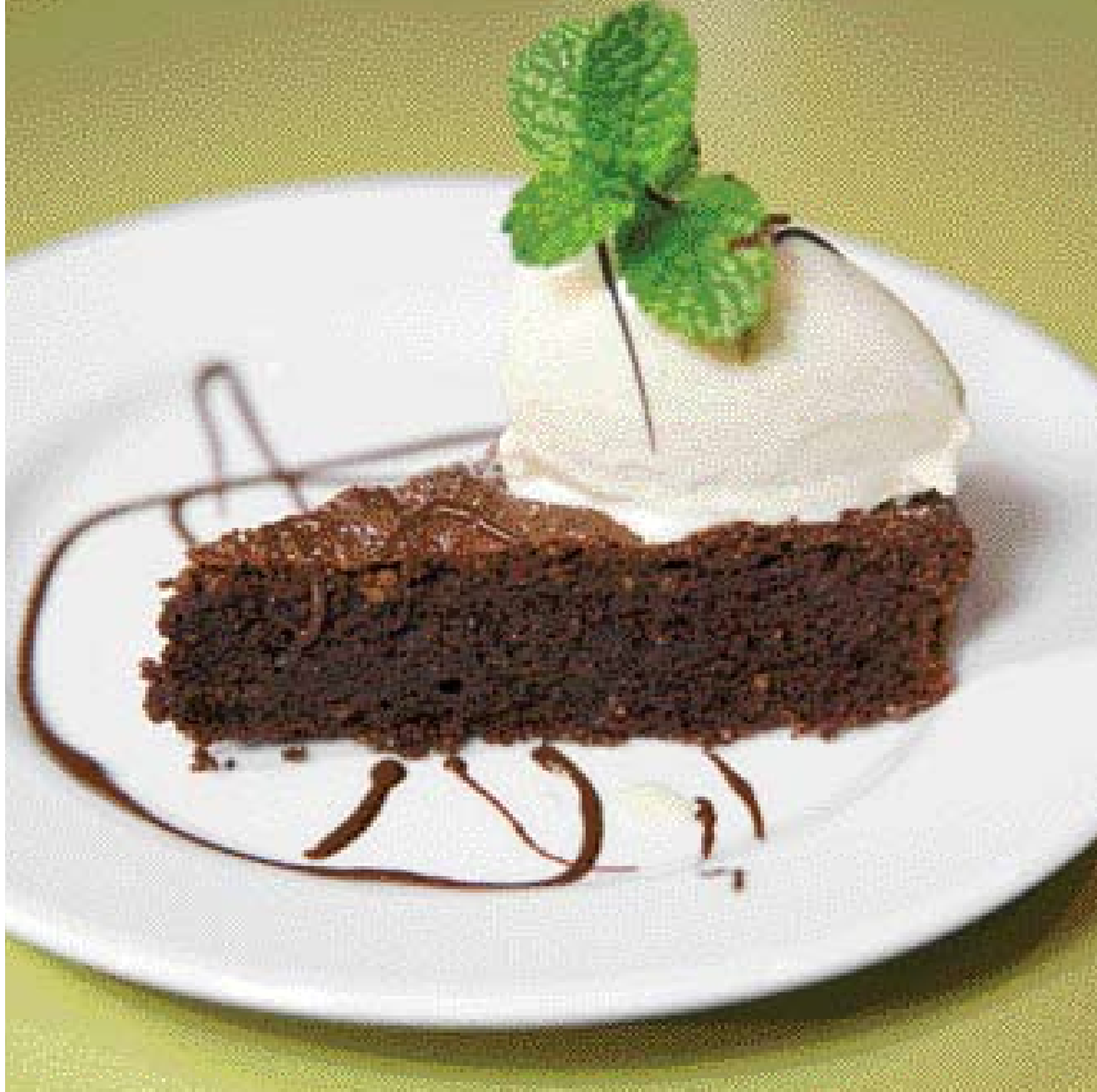
Dajte zohriať rúru na 180 °C, horné spodné pečenie. Na plochú misku (alebo plech) vysypte 220 gramov lieskových orechov a pečte 20 minút. Nechajte orechy vychladnúť a ak mali šupky (tie sa po pečení oddeľujú od orechov), tak ich z orechov sfúknite. Jasné, že nie v kuchyni. Choďte na balkón alebo na záhradu alebo upečte orechy bez šupky. Alebo ich skúste upečené povaľkať v utierke.

Na hrniec s variacou sa vodou položte misku a do nej dajte 200 gramov masla a 200 gramov horkej čokolády. Použite 70-percentnú a ak máte horkú čokoládu radi, použite 86-percentnú. Kvalitná horká čokoláda a pečené orechy je skvelá kombinácia vône a chuti. Nechajte maslo a čokoládu roztopiť a rozmiešajte.

Do stroja dajte šľahať tri celé vajcia, ďalšie tri žĺtky, 140 gramov krištáľového cukru a dreň z vanilkového struku. Šľahajte na maximálnej rýchlosti 6 minút (z prešľahania nemusíte mať obavy), aby ste dostali krásne vzdušnú bielu penu (je to tak, šľahaním žĺtky zblednú).

Teraz treba posekať orechy, spravte to tiež strojom. Sekajte dlho, aby z nich bola takmer múčka, ktorá v určitom zmysle nahradí múku (ako ste si všimli, tá v recepte chýba). Toto (po dlhom a silnom šľahaní žĺtkov) je druhý tip majstra Pospíšila.

Ešte vyšľahajte tri bielky, ktoré ostali, na pevný sneh (pozor, bielky je možné prešľahať) a ide sa zmiešavať. Do roztopenej ▷



čokolády vmiešajte pomleté orechy a polovicu kypriaceho prášku do pečiva (6 gramov) a celé to vlejte za neustáleho premiešavania (metličkou) do vyšľahaných žĺtkov. Potom za opatrného premiešavania pridávajte vyšľahané bielky.

Masu vylejte do formy (najlepšie s priemerom 24 cm) a dajte piecť na 180 °C, horné spodné pečenie, na 35 minút. Koláč je hotový. Ak by náhodou bol v strede trochu neupečený, vôbec to neprekáža, lebo v ňom nie je múka. Jednoducho povedzte hosťom, že presne to ste chceli dosiahnuť.

Tortu môžete podávať so šľahačkou alebo samotný, úspech je zaručený. Ak však k nemu vyčarujete túto zmrzlinu, budete za mišelina a to rozhodne nie pre tú pneumatiku, čo nosíte okolo pupka:

Štvrť kila krištáľového cukru a 30 gramov medu rozpustite v dvoch deci vody a slabo varte asi tri minúty. Potom zložte z ohňa a pridajte veľa lístkov mäty nakrájaných na prúžky a nechajte v sirupe lúhovať, povedzme hoďku. Ponorným mixérom rozmixujte mätu v sirupe a pridajte polku odšťaveného citróna. Sceďte cez najjemnejšie sitko, aké máte, zmiešajte so 400 gramami jemného tvarohu a dajte chladiť na najmenej 6 hodín. Áno, chápete správne, začať so zmrzlinou, keď je koláč v rúre, je neskoro. Zmrzlinu (studenú, ale ešte tekutú) dajte do zmrzlinostroja na pol hoďky a zázrak je na svete. Ak nemáte zmrzlinostroj, dajte tekutú zmrzlinu na 4 hodiny do mrazničky a každých 10 minút ju premiešajte.

HĽUZOVKOVÉ VAJCE

Nečkajte nejakú brutálnu kombináciu chutí, koniec koncov ide len o vajce a hľuzovku (ak ste doteraz hľuzovke neprišli na chuť alebo ju doteraz ešte neokúsili, tak sa s týmto receptom ani netrápte). Ale na efekt je hľuzovkové vajce ako stvorené.

Rúru predhrejte na 180 °C. Zoberte jedno vajce na jednu porciu, oddeľte žĺtok (bacha, aby ste nenarušili blanu, ktorá drží žĺtok pokope) a bielok vyšľahajte na pevný sneh. Prípoviedky so štipkou soli si môžete odpustiť, bielok bude rovnako pevný. Skôr dávajte pozor, aby ste ho neprešľahali, vtedy sa začína zrážať.

Zoberte formičku, najlepšie hliníkovú, a poriadne ju vytrite teplým maslom. Poriadne znamená, že hrúbka masla na stenách je jeden až dva milimetre a tiež nezabudnite maslom potrieť horný okraj.

Do formičky dajte polovicu snehu a vytvorte jamku. Do nej dajte nenarušený (samostatne pokope držiaci) žĺtok, naň nastrúhajte hľuzovku (samozrejme strúhadlom na hľuzovku; kto má na hľuzovku, má aj na strúhadlo) a prikryjete druhou polovicou snehu.

Toto veľdielo strčte presne na 6 minút do rúry rozohriatej presne na 180 °C, potom ho vyberte a príde najťažšia časť cvičenia: bielok opatrne vyberte z formičky a skúste ho pritom nezničiť. Ak sa vám to podarí, gratulujem, bielok postavte na tanier, jemne narežte, aby vytieklo trochu krémového žĺtka, postrúhajte naň opäť hľuzovku a ihneď servírujte.

ORZOTO SO SALSICCIOU

Orzo sú po taliansky krúpy a orzoto znamená úprava ako rizoto (len namiesto ryže sa použijú jačmenné krúpy). Salsiccia je zase talianska surová klobása. Áno, názov jedla by mohol byť aj po slovensky, no skúste si predstaviť, že hostí pozvete na krúpy s klobásou.

Takže orzoto so salsicciou. Opražte cibuľu dozlatista, pridajte cesnak (cesnakový strúčik rozpučte plochou stranou noža, to vyzerá oveľa profesionálnejšie, ako keď ho budete hnať cez lis od Jamieho Oliviera), odvážlivci pridajú čerstvú čili papričku rozkrojenú pozdĺžne a, samozrejme, krúpy. Ak ich predtým dáte na 12 hodín do studenej vody, výrazne sa skráti čas varenia, no výsledok bude rovnaký. Ak chcete, krúpy prepláchnite, no to tiež na výsledku nič nezmení. Po dvoch, troch minútach na oleji začnú krúpy jemne sklovitieť (menej ako ryža) a potom ich zalejte vývarom. Prilejte naberačku, keď sa odparí, prilejte ďalšiu. Neexistuje síce žiaden dôvod, prečo by ste nemali priliať liter vývaru naraz, ale ak to budete robiť po naberačkách, budete za oveľa väčšieho profíka (avšak pri rizote môže mať metóda „po naberačkách“ zmysel, lebo sa údajne vyplaví menej škrobu).

Každopádne, už to nejak zalejte, nech sa krúpy môžu začať variť. Ak ste ich vopred namočili, v žiadnom prípade zliatu vodu nevylejte, ale ju tiež prilejte ku krúpam. Rátajte s tým, že stredne veľké krúpy (číslo 7) sa budú variť celkom asi 10 minút, ak boli predtým namočené, a 30 až 40 minút, ak namočené neboli.

Nejakých 8 minút pred koncom šupnite ku krúpam nakrájanú klobásu, teda salsicciu, vykôstkované čierne olivy a zrezanú čerstvú kukuricu. Chvíľu to nechajte bublať, akože varíte, a potom začnite chutnať. Určite bude chýbať soľ a korenie, možno dosypete aj strúhaný parmezán. Úplne ku koncu šupnite do hrnca na malé kocky nakrájané studené maslo (najlepšie také, ktoré predtým čilovalo 30 minút v mrazničke), keď sa roztopí, ešte raz premiešajte a môžete naberať. Posypte čerstvo nastrúhaným parmezánom, priložte cherry paradajky, lístok bazalky, pažítku alebo lístky rukoly a tvárte sa, že krúpy s klobásou by ste v živote neponúkali.

RYBA NA LÔŽKU

Rybie filé trochu inak, nebude sa smažiť na oleji, ale tesne nad ním. To znamená, že najprv je potrebné vytvoriť lôžko z červenej cibule, čiernych olív a cherry paradajok.

Do panvice nalejte hodne olivového oleja (povedzme 3- až 4-milimetrovú vrstvu) a nechajte ho zohriať. Cibuľu nakrájajte na veľké kocky (pokojne aj pol centimetra), cherry paradajky rozštvrťte a olivy vykôstkujte (použite čierne olivy kalamata, tie sú aj tak najlepšie). Do oleja vložte najprv cibuľu, keď si chvíľku radostne pobuble, pridajte olivy a nakoniec cherry paradajky (asi tak po minúte). Teraz máte vytvorené lôžko a môžete naň položiť rybie filé, ktoré ste predtým očistili. Môžete použiť v podstate akékoľvek rybie filé – pangasia, zubáča, halibuta, tresku... no niektoré sa rozpadá viac ako iné (čo nie je žiadna dráma, musíte si len dať viac záležať). Rybie filé zhora osoľte a okoreňte a asi po piatich minútach otočte, potom znovu osoľte a okoreňte a čakajte ďalších päť minút.

Ryba je hotovson, ide sa servírovať. Medzičasom sa urobila aj cibuľa, veď celkovo bola na oleji takmer štvrť hodky. Na predhriatom tanieri urobíte opäť lôžko z cibule, paradajok a olív a naň položíte rybaciu filetu. Na rybu položte zopár bazalkových lístkov a ste za šéfkuchára.

ČOKOLÁDOVÁ BOMBA

Sme pri poslednom recepte v tejto knižke, dúfam, že ste doteraz mali kopec radosti a málo dôvodov ma preklínať, a tak sa teraz môžete trochu potrápiť. Teda dosť, lebo keď sa už majster Pospíšil vytrápil, to je čo povedať.

V malej miske zohrejte kilo čokolády a to tak, že do hrnca dáte vodu a na hrniec položíte misku s čokoládou. Musíte však dať pozor, lebo (tip od majstra Pospíšila) nad 45 °C čokoládu síce roztopíte, no už dostatočne dobre nestuhne. Ak sa vám podarilo čokoládu roztopiť, nafúknite balón, zaviažte ho a rukou potrite olejom. Potom balón ponorte do čokolády, počkajte až čokoláda prestane z balóna kvapkať a balón položte na tanier, ktorý strčíte na 10 minút do mrazničky. Následne balón druhý raz namočte do čokolády, lebo dve vrstvy budú pevnejšie ako jedna, a znovu do mrazničky na pár minút. Potom balón vytiahnite a prasknite ho ihlou. Ak ste ho predtým dobre natreli olejom, tak sa od čokolády pekne odlepí. Ak nie, máte problém. S obrovskou trpezlivosťou budete musieť balón zoškrabať tak, aby ste nezničili čokoládovú bombu.

Pripusťme, že sa vám tento Meisterstück podaril, a ide sa vyrábať plnka, ktorá je až urážlivo jednoduchá. Do robota nasadíte metlu a do misy dáte 150 gramov jahôd, 60 gramov práškového cukru a jeden jediný bielok. Robot pusťte na plné obrátky („ať je to hustý jak čepice“) asi na 5 minút. Výsledku nebudete veriť. Vznikne úžasná pena, ktorou naplníte čokoládovú bombu.

POZNÁMKY

Sem si zapíšte poznámky k receptom z knihy alebo svoje vlastné obľúbené recepty
(a nezabudnite ich dať aj na Facebook na stránku Fešák nie som, ale variť viem):

Richard Sulík feat. Pavel Pospíšil

FEŠÁK NIE SOM, ALE VARIŤ VIEM!

Vyšlo v roku 2015
Vydavateľ Liberálny dom, s. r. o., Bratislava
Prvé slovenské vydanie
Textové korektúry Andrea Kellö
Produkcia Dana Klimová
Fotografie Táňa Kadlecová
Foto na obálke Vladimír Jurkovič
Grafický návrh, zalomenie a obálka Viera Sabová
Tlač TBB, a.s., Banská Bystrica

Odporúčaná maloobchodná cena 11,90 eur

Kopírovanie je povolené a želané, prosíme však uvádzať zdroj.

ISBN 978-80-972167-0-2

RICHARD SULÍK varí rád a neberie pritom ohľad na kalórie. A keďže mu to varenie celkom dobre ide, tak sa nevie zbaviť pupka. To je síce smutná správa pre neho, ale dobrá pre vás, lebo v tejto knihe prezradil svoje najobľúbenejšie recepty, pri príprave ktorých mu asistoval Pavel Pospíšil, toť michelinový majster vo varení. Majster Pospíšil pridal rozhodujúce tipy a triky a jedlám dodal profesionálny nádych.

Recepty nie sú ani nové, ani žiadne filigránske kúsky, pri ktorých celý deň stojíte v kuchyni. Niektoré sú strašidelne jednoduché, iné síce náročnejšie, avšak pre veľa ľudí naraz, a tretia skupina je pre romantickú večeru vo dvojici. Dáma vášho srdca určite ocení, že ste čosi uvarili len pre ňu a vy jej nemusíte vešať na nos, že pre viacerých by to bola príliš veľká oštara.

Avšak pozor, nečakajte žiadne polopatistické návody, kde nemáte čo pokaziť. Naopak, musíte chcieť experimentovať a tiež musíte vedieť trochu variť. Ak tieto dve podmienky spĺňate, zaručene budete mať s touto knižkou nefalšovanú radosť z varenia.

ISBN 978-80-556-1482-3

9 788055 614823