



VODŇANSKÉ SPECIALITY





VODŇANSKÉ SPECIALITY



Limitované vydání kuchařky k 50. výročí založení společnosti Vodňanská drůbež, a.s.

50 let drůbeže z Vodňan

Vážení a milí čtenáři,

dostává se Vám do rukou kuchařská kniha s názvem Vodňanské speciality, která byla vydána u příležitosti oslavy padesátiletého výročí drůbeže z Vodňan.

Je to vsutku více než padesát let, kdy byl položen základní kámen, který odstartoval půl století plné modernizací, rozšiřování prostorů, malých i velkých vítězství, překonávání překážek, členění výzvám, budování místa na českém trhu, ale také výrobních úspěchů, nových výrobků a boje za identitu značek Vodňanské kuře, Vodňanská kachna a Vodňanská slepice. Značka Vodňanské kuře je tradiční značkou, na kterou se mohou spotřebitelé vždy spolehnout. Vysoká kvalita, čerstvost a český původ jsou třemi základními pilíři, na kterých stojí celé portfolio našich výrobků.

Dovolte mi tak popřát Vám skvělý gurmánský zážitek, až se svou rodinou či přáteli zasednete k prostřenému stolu s našimi drůbežími specialitami.

Mně pouze zbývá popřát Vám dobrou chuť.



Ing. Milan Říha
generální ředitel



PŘEDKRMY

Paté z kuřecích jatek s pistáciemi a brusinkové želé (5–6 porcí)

Ingredience: 300 g očištěných kuřecích jater zbavených žluče, tuku a bílých úponů • 200 g másla 1 jemně nakrájená šalotka • 1 nahrubo překrájený stroužek česneku • 1 polévková lžice madeiry (možno použít i marsal nebo brandy) • 3 polévkové lžice 33% smetany • špetka mletého nového koření s hřebíčkem, zázvorem a skořicí • snítky čerstvého tymiánu • čerstvě mletý pepř • sůl • 2 polévkové lžice posekaných pistácií • 50 ml bílého stolního vína • 3 polévkové lžice třtinového cukru • 5 – 6 slabých plátků čerstvého zázvoru • 150 g kanadských brusinek • 5 plátků želatiny

Postup: Na pánvi si nejprve rozežřejeme část másla, na kterém si orestujeme kuřecí játra se šalotkou a česnekem. Opékáme zhruba 3 minuty, než se nám játra zatáhnou a na povrchu zhnědnou. Střed jater by měl být růžový, ne krvavý. Pozor, játra nesmí být přepečená, jsou pak zrnitá a paštika by se nestala nikdy jemnou!

Játra si dáme do mísy a pomalu mixujeme (kútrujeme). Mezitím pánev po játrech zastříkneme madeirou, kterou odvaříme s výpekem z jater, přidáme smetanu a dochutíme čerstvě mletým kořením, solí a jemně pokrájeným tymiánem (bez stonku). Takto odvařenou šťávu přilijeme k játrům do mísy, přidáme ještě zbytek změkklého másla a celé to rozmixujeme dohladka.

Nakonec vmícháme sekané pistácie a přendáme do servírovacích misek. Uhladíme polévkovou lžicí a paštiku uschováme v chladu.

Postup na brusinkové želé: Do misky s vodou vložíme plátkovou želatinu. Mezitím si na bílém víně se zázvorem krátce prohřejeme třtinový cukr, přidáme brusinky (možno i se šťávou) a celé to přivedeme k varu. Vše stáhneme z tepla a doplníme vody zbavenou nabobtnanou plátkovou želatinu. Opatrně promícháme a vlažné želé nalijeme na vychladlou paštiku, kterou si poté znovu uložíme do chladu lednice. Paštiku podáváme nejlépe s čerstvě pečenou ciabattou.

TIP:

Mnoho lidí považuje paštiku za něco špatného a nezdravého, ale obsahuje-li kvalitní suroviny, jde vždy o báječné jídlo. Můžeme ji použít například k uvítání hosta. Jedná se o milou pozornost, jejíž příprava není těžká.

POZNÁMKA:

Caesar salát s kuřecími nugetami na kurkumě s ančovičkou a česnekem (4 porce)

Ingredience: 500 – 600 g kuřecích prsou • 1 velký římský salát (možno použít i ledový) • 250 g zakysané smetany Crème fraîche • 1 polévková lžice sladké 33% smetany • 100 g libové anglické slaniny • 30 g ančoviček • 2 polévkové lžice worcesteru • 1 kávová lžička česnekového olivového oleje (rozmixovaný česnek s olivovým olejem) • 2 polévkové lžice rostlinného oleje na pečení masa toastový světlý chleba zbavený kůrky a nakrájený na kostičky • 100 g Grana Padano - parmezán (ze 2/3 nastrohaný a zbytek na hoblinky) • špetka kurkumy (možno použít i žluté kari) • čerstvě mletý pepř • sůl

Postup: Kuřecí prsa očistíme a omyjeme. Potřeme olejem s kurkumou a uložíme do chladu. Zvlášť si nalistujeme římský salát, který pečlivě omyjeme a necháme ho na sítku okapat, aby na sebe dokázal vázat dressing. Poté jej natrháme do mísy.

Zakysanou smetanu zakápneme nepatrně česnekovým olejem, opeříme a mírně zjemníme sladkou smetanou. Nesolíme, protože ančovičky, parmezán a slanina jsou dostatečně slané. Slaninu nakrájíme na kostičky, opečeme na pánvi a dáme na sítku okapat. Na tuku ze slaniny opečeme toastový chleba dozlatova. Emulzi na kresbu vytvoříme tak, že do pokrájených ančoviček přidáme citronovou šťávu s worcestrovou omáčkou a celé to rozmixujeme. Nakonec na pánvi s olejem opečeme kuřecí prsa dozlatova. Dochutíme čerstvě mletým pepřem a solí. Dopečeme v troubě na 180°C zhruba 10 – 15 minut, podle velikosti masa. Hotové maso nakrájíme na 3 - 4 mm plátky.

TIP:

Aby všechny chutě vynikly a zároveň se harmonicky spojily, doporučuji salát servírovat následujícím způsobem: Do mísy si dáme natrhaný římský salát, který posypeme strouhaným parmezánem a kousky ančoviček. Přidáme část omáčky ze zakysané smetany, část opečené slaniny a toastového chleba. Vše opatrně zamícháme, lehce opeříme a vložíme na talíř. Poté to celé zopakujeme ještě jednou, jen s tím rozdílem, že nedáváme na salát strouhaný parmezán, ale hoblinky. Opatrně pokreslíme ančovičkovou emulzí a salát doplníme plátky kuřecího masa.

POZNÁMKA:



Mulle – feuille z hlávkového salátu a červené čekanky s kachními játry na červeném víně s madeirou a medem (5 porcí)

Ingredience: 750 g očištěných jater • 400 ml červeného vína • 1 polévková lžíce hladké mouky • 3 polévkové lžíce madeiry • 3 polévkové lžíce medu • 1 polévková lžíce třtinového cukru • 2 polévkové lžíce rostlinného oleje (možno použít i kachní sádlo) na opečení jater • 3 polévkové lžíce olivového oleje na salát • 100 g změkklého másla • 100 ml drůbeží demi glaze (kuřecí vývar) na podlití jater • snítky čerstvého tymiánu a rozmarýny na játra • čerstvě mletý pepř • sůl

Ingredience na salát: 2 hlávkové saláty • 1 menší červená čekanka (radicchio) • šťáva z půlky citronu • 1 lžíce třtinového cukru • vyloupané vlašské ořechy podle potřeby • špetka mořské soli čerstvě mletý pepř

Postup: Na salát vybíráme zásadně velká játra, ze kterých odstraníme žluč, tuk a bílé úpony. Takto připravená játra po kusech opeříme, poprášíme v hladké mouce a opečeme 2 – 3 minuty v pánvi na silně rozehrátém kachním sádle. Během pečení játra obracíme a hotová vyndáme do čisté pečicí misky, kterou zakryjeme alobalem a uložíme na chvilku pod rozehrátý gril (nebo do trouby). Játra jsou na pohled hnědá, ale uvnitř krásně růžová.

Z pánve pak slijeme veškerý tuk, přidáme třtinový cukr, který krátce popustíme a zalijeme červeným vínem, které odvaříme. Přilijeme drůbeží vývar a vše uvedeme do varu. Odvaříme na potřebné množství. Nakonec přidáme madeiru s medem a metličkou zašleháme změkklé máslo. Do hotové šťávy přidáme játra, která osolíme, opeříme a posypeme čerstvě nasekanými bylinkami.

Postup přípravy salátu: Čerstvý hlávkový salát s červenou čekankou nalistujeme a řádně omyjeme ve studené vodě. Zvlášť si v misce za pozvolného přilévání olivového oleje vyšleháme citrónovou šťávu s třtinovým cukrem. Vytvoří se nám emulze, ve které listy promícháme a vrstvíme jednotlivě na sebe, nejprve list zelený, pak červený atd. Nakonec to celé osolíme, opeříme a polévkovou lžící přelijeme citrónovou emulzí. Pečená játra rozložíme kolem salátu a jídlo doplníme ještě praženými vlašskými ořechy.

TIP:

Salátové listy si po omytí na chvilku vložíme do misky se studenou vodou, kde se napijí, a pak chutnají nejen skvěle, ale zůstanou také déle svěží a křupavé.

POZNÁMKA:



Terina z kuřecích stehýnek s cibulovou marmeládou (4–5 porcí)

Ingredience: 800 g vykostěných celých kuřecích stehenních řízků s kůží • 150 g anglické slaniny nakrájené na silnější plátky • 1 polévková lžíce olivového oleje • 1 kávová lžička vepřového sádla na vymazání formy • 100 ml bílého suchého vína • 1 středně velká jemně pokrájená šalotka • 3 větvičky jemně nakrájené ploché petržele • 2 bobkové listy • větvička tymiánu • špetka čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku • čerstvě mletý pepř • sůl

Ingredience na cibulovou marmeládu: 2 velké červené cibule, rozkrojené na půlky, pokrájené na silnější plátky • 2 polévkové lžíce třtinového cukru • 1 polévková lžíce změkklého másla • 200 ml červeného vína • 2 polévkové lžíce octa balsamico • 1 polévková lžíce rybízového vína (Cassis) • 1 kávová lžička limetkové šťávy • kousek celé skořice • badyán • 2 hřebíčky

Postup: Omyté a osušené stehenní řízky si dáme do misky. Přidáme petrželku, šalotku, okořeníme muškátovým oříškem, pepřem a solí. Zakápneme olivovým olejem. Přilijeme bílé víno a řádně promícháme. Zakryjeme potravinářskou fólií a uložíme přes noc do chladu. Porcelánovou nebo jinou formu vytřeme vepřovým sádlem, vyložíme ji plátky slaniny, na kterou postupně pokládáme kuřecí maso s marinádou, vždy kůží dolů, a vrstvíme až po samý okraj formy. Každé patro masa ještě jednou opepříme, osolíme a uzavřeme zbylými plátky slaniny, na které položíme bobkový list s větvičkou tymiánu. Takto připravenou terinu zabalíme celou i s formou do potravinářské fólie, řádně stáhneme, utěsníme. Vaříme v troubě ve vodní lázni na 90 °C pozvolna, zhruba dvě hodiny. Hotovou terinu vyndáme z vody, necháme vychladnout a poté uložíme do chladu.

Postup na marmeládu: V hrnci popustíme máslo, přidáme cukr a necháme krátce rozvařit. Přilijeme balsamický ocet s červeným vínem a přidáme koření. Přivedeme k varu. Přidáme cibuli a teplotu mírně stáhneme. Cibuli mícháme tak dlouho, až se vše skoro odvaří a cibule zůstala měkká. Nakonec přidáme likér Cassis, trochu limetkové šťávy a stáhneme z plotny. Odstraníme koření a ještě průběžně mícháme až do úplného vychladnutí. Cibule by měla být pevná, ne úplně rozvařená. Ze studené teriny odstraníme fólii, bobkový list, tymián a vyklopíme. Krájíme ji na 1 cm silné plátky, které opatrně potřeme olivovým olejem, opepříme a osolíme. Jako doplněk uděláme s pomocí dvou polévkových lžic noček z cibulové marmelády.

TIP:

Ve Francii v hotelu Biarritz kuchaři střed teriny prokládaly plátky černých lanýžů, nejenže to vypadalo skvostně, ale výborně to chutnalo.



Kuřecí krudité s broskví a čekankou, pečený toast (5 porcí)

Ingredience: 500 g uvařených kuřecích prsíček • 4 velké broskve • 100 g zakysané smetany
100 g majonézy • 1 polévková lžice sherry vína • 1 kávová lžička olivového oleje • 3 – 4 plátky želatiny
1 puk žluté čekanky • citrónová šťáva z ½ citrónu • pár kapek tabasca • čerstvě mletý bílý pepř
sůl • světlý toastový chléb podle potřeby

Postup: Uvařená kuřecí prsíčka bez kůže si nakrájíme na širší nudličky, dochutíme čerstvě mletým pepřem, solí, mírně zakápneme olivovým olejem, lehce promícháme a uložíme do chladu. Okapané broskve nakrájíme podobně jako kuře, zastříkneme je sherry vínem a uložíme do chladu. Zvlášť si dáme do misky zakysanou smetanu s majonézou. Metlou promícháme a opatrně zjemníme broskvovou šťávou. Do takto připravené hmoty přidáme nakrájené kuře s kousky broskví, promícháme a salát naplníme do čekankových puků. Na dochucení použijeme citrónovou šťávu s tabascem. Servírujeme s opečeným světlým toastovým chlebem potřeným máslem.

TIP:

Toast můžeme dozdobit broskvovým želé, které si připravíme ze zbytku broskví, a to tak, že plátky želatiny zalijeme studenou vodou s ledovou tříští a necháme nabobtnat. Do rendlíku vlijeme šťávu z broskví (zhruba 100 ml), přivedeme k varu a přidáme okapanou želatinu. Zamícháme a stáhneme z tepla. Nakonec přidáme část broskví pokrájených na malé kostičky. Vlijeme do porcelánové nízké misky vyložené potravinářskou fólií a necháme v chladu ztuhnout. Želé nakrájíme na kostky a dozdobíme jimi hotové toasty.

POZNÁMKA:

Salát z uzených kachních prsíček s kuskusem, sušenými tomaty, fetou a avokádem (5 porcí)

Ingredience: 500 g uzených kachních prsíček • 250 g kuskusu • 2 avokáda • 10 rajčat • 200 g fety (možno použít i balkánský sýr) • ½ okurky hadovky • 1 velká červená cibule • šťáva z jednoho citrónu • 2 polévkové lžíce opražených piniových oříšků • 3 lžíce olivového oleje • ½ svazku čerstvého oregana • mořská sůl • čerstvě mletý pepř • pár kapek tabasca • 1 l kuřecího vývaru na kuskus

Postup: Nejprve si dáme do misky kuskus, který zalijeme horkým kuřecím vývarem tak, aby byl zcela ponořený. Po chvíli promícháme a necháme dojít a odstát. Na skus by měl být měkký a podle chuti ho můžeme i trochu osolit a opepřit, podle toho, jak dochucený byl vývar na zalití.

Zvlášť si ve vroucí vodě spaříme na 10 vteřin rajčata, která musí být bez stopky a jejichž vršek jsme si předem nařízli do tvaru kříže. Poté je vložíme do studené vody s ledem. Oloupané a osušené tomaty zbavíme jádřince, pocukrujeme moučkovým cukrem, osolíme, opepříme a pečeme na plechu ve vyhřáté troubě zhruba na 200 °C jednu hodinu. Vystydlé pak zmáčkne a vložíme do olivového oleje. Mezitím si oloupeme a vypeckujeme avokádo. Nakrájíme ho na menší kostky a vložíme do mísy. Přidáme pár kapek tabasca s citrónovou šťávou a rozmixujeme. Takto připraveným avokádovým máslem potřeme fetu a prokládáme jednotlivě s plátky kachních prsíček, okurky, s červenou cibulí, rajčaty a lístky oregana a kuskusu. Nakonec to celé pokapeme citrónovou šťávou, opepříme a posypeme piniovými oříšky. Solíme jen podle potřeby.

TIP:

Kuskus i výsledný salát nemusíme vůbec přisolovat. U kuskusu záleží na tom, jak ochucený jsme měli vývar. U salátu pak musíme brát ohled na to, že samotný sýr feta je poměrně dost slaný.

POZNÁMKA:



Francouzská cibulačka s kuřecím masem a zapečenými toastovými chipsy se sýrem (4–5 porcí)

Ingredience: 250 g kuřecích prsíček (opečená kuřecí prsíčka na plátky) • 1,2 l kuřecího vývaru (recept na consommé) • 1 kg čisté a oloupané cibule (nedáváme špičky ani konce cibule) • 100 g másla • 1 kávová lžička olivového oleje • 150 ml bílého stolního vína (možno i suché sherry) • 1 francouzská světlá bageta • 100 g sýru Comté nakrájeného na slabé plátky • čerstvě mletý bílý pepř • sůl

Postup: Cibuli rozkrojíme podélně a nakrájíme ji na 2 – 3 mm silná půlkolečka. Vložíme na rozehráté máslo a krátce restujeme. Zhruba po pěti minutách přidáme bílé víno, které uvedeme s cibulí do varu, po chvilce přecedíme. Vinnou cibulovou šťávu dáme zpět na sporák, svaříme a zredukujeme na zlatavě medový karamel. Zalijeme kuřecím vývarem, přivedeme k varu a doplníme předem připravenou cibulí. Polévku dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.

Zvlášť si nakrájíme světlou bagetu na 5 mm plátky, chipsy, které lehce pokapeme olivovým olejem. Opečeme v troubě po obou stranách dozlatova. Na zlatavou kůrku poté položíme plátky sýra. Do vyhřátých polévkových misek vložíme kousky opečených kuřecích prsíček, zalijeme je horkou cibulovou polévkou a přidáme opečené plátky bagety (chipsů) se sýrem. Takto připravenou polévku dáme zapéci pod gril nebo do trouby opět dozlatova.

TIP:

Proč skleněná cibule? Měla by být průsvitná a na skus křupavá, asi taková, jakou jsem si dával někdy-likrát v Paříži. I v italském Comu jsem ji ochutnal, ale ta byla odporně černá, nevzhledná a kyselá. Je bezpočet druhů cibulaček, např. s moukou a cibulí orestovanou do hněda až černá, jak jsem popisoval. Já jdu ale svou cestou a snažím se mouku ve svém vaření nepoužívat.

POZNÁMKA:

Nepálská kuřecí polévka se smaženým květákem v těstíčku (5 porcí)

Ingredience: 250 g kuřecích prsíček • 500 g kuřecích trupů bez kůže • 1 velká cibule • 2 jarní cibulky • 2 stroužky česneku • 5 plátků zázvoru • 1 malá chilli paprička (tzv. rabička) • 1 polévková lžice hladké mouky • 1 polévková lžice rýžové mouky s vodou na zahuštění • 1 polévková lžice rostlinného oleje • 1 polévková lžice změkklého másla • 2 vejce • 300 ml 33% sladké smetany • 3 kuličky nového koření • 2 kuličky celého pepře • koření Garam Masala • malý svazek koriandru s petrželkou • čerstvě mletý bílý pepř • sůl

Ingredience na smažený květák: 250 g květáku (růžičky) • 200 ml mléka • 1 - 2 vejce • hladká mouka podle potřeby • ½ kávové lžičky jedlé sody • špetka kurkumy • česnekový olej • rostlinný olej na smažení • sůl

Postup: V hrnci si nasucho opečeme půlky cibule se suchým kořením. Přidáme omyté kuřecí trupy a vše zalijeme studenou vodou. Přidáme ještě stroužek česneku s natí z petržele a přivedeme k varu. Vývar stáhneme a dovaříme na mírném ohni 1 - 2 hodiny za občasného sbírání sražené bílkoviny a pěny. Zvlášť si nakrájíme na drobné kostičky syrová kuřecí prsíčka, která si vhodíme na pánev s mírně rozpáleným olejem a krátce opečeme. Z másla a hladké mouky uděláme světlou jíšku, kterou zalijeme vlažným kuřecím vývarem a uvedeme do varu. Poté polévku stáhneme a za stálého míchání metlou provařujeme ještě zhruba 20 minut. Nakonec ji zatáhneme rýžovou moukou a zjemníme vlažnou smetanou s rozšlehaným vajíčkem.

Polévku dochutíme kořením Garam Masala, čerstvě mletým bílým pepřem, solí, kouskem syrové na drobno pokrájené malé feferonky, zázvorem a jarní cibulkou.

Postup na přípravu květáku: Květák krátce uvaříme v osolené vroucí vodě. Vaříme pouze několik minut, na smažení by měl být tužší. Po uvaření okamžitě zchlazujeme v ledové tříšti se studenou vodou. V misce s mlékem si rozšleháme vajíčko, přisypeme mouku a dochutíme kurkumou, česnekovým olejem a solí. Poté metlou opatrně vmícháme jedlou sodu a těstíčko necháme alespoň hodinu odpočívat. Vychlazený, řádně okapaný květák osušíme papírovým ubrouskem, osolíme a vkládáme do tužšího těstíčka. Smažíme podle potřeby v rozehrátém oleji dozlatova.

TIP:

Servírujeme do polévkové misky, a to tak, že nejprve vložíme opečené kousky kuřecího masa, které zalijeme horkou polévkou. Pokreslíme lžící sladké smetany a posypeme čerstvě pokrájeným koriandrem s petrželkou. Nakonec do polévky položíme smažený květák. Tato polévka úžasně chutná, dá se jíst celoročně a připomíná mi naši českou ragú, jen s tím rozdílem, že jí chybí kořenová zelenina. Je hodně vydatná a až ohnivě pálivá.



Kuřecí consommé s kořenovou zeleninou a jemnou játrovou sedlinou (5 porcí)

Ingredience: 500 g kuřecích skeletů • 300 g kuřecího ořezu • 1 vaječný bílek • 100 g mrkve • 100 g bulvy celeru (možno použít i řapíkatý celer) • 50 g pórků (nejlépe jeho bílé části) • 1 cibule • 1 stroužek česneku • 1 rajče

Divoké koření: ½ bobkového listu • 5 kuliček celého pepře • 2 kuličky nového koření • snítka ploché petržele s větvičkou tymiánu • 2 l studené vody • sůl

Ingredience na játrovou sedlinu: 200 g očištěných drůbežích jatek • 1 - 2 vejce • 1 polévková lžíce smetany • 1 bílá žemle nakrájená na malé kostičky • čerstvě mletý pepř • špetka drceného kmínu • 1 kávová lžička jemně pokrájené čerstvé majoránky • 1 kávová lžička jemně pokrájené ploché petržele bez stonku • 1 kávová lžička česnekového oleje • 1 kávová lžička změkklého másla • špetka soli

Postup: Skelety bez kůže nasekáme, ve studené vodě řádně propláchneme a vložíme do trouby s jednou neoloupanou rozkrojenou cibulí. Pečeme dozlatova při teplotě 200 – 220 °C. Očištěnou kořenovou zeleninu nakrájíme na kostičky a s pórkem vložíme do hrnce. Přidáme opečené skelety s cibulí a vše zalijeme studenou vodou. Vývar přivedeme k varu, jakmile zabublá, stáhneme jej na minimum tepla. Doplníme stroužkem česneku, rajčetem, bylinkami a suchým kořením. Během vaření sbíráme tuk a pěnu z bílkoviny, které se nám vytváří na povrchu. Vaříme více než jednu hodinu. Poté vývar stáhneme na mírnou teplotu. Semeleme kuřecí ořez, do kterého přidáme bílek se solí, za postupného míchání vkládáme do vývaru. Pozvolna uvedeme do varu, stáhneme a ještě jednu hodinu vaříme. Tím vývar nejen zesílíme, ale bílkem i vyčistíme. Je důležité, abychom vařili dvakrát, protože consommé je druh vývaru, který je tímto specifický.

Postup na játrovou sedlinu: Drůbeží játra si odblíkáme, odstraníme tuk a bílé úpony. Semeleme a prolisujeme přes jemné sítko. Přihodíme na kostičky pokrájenou bílou večku, vejce, smetanu a promícháme. Směs následně rozmixujeme, dochutíme solí, čerstvě mletým pepřem, majoránkou a petrželí. Nakonec játrovou hmotu vložíme do máslem vytřenou porcelánové misky a zabalíme potravinářskou fólií. Takto připravenou sedlinu vaříme v troubě ve vodní lázni zhruba 15 - 20 minut při teplotě 90 °C.

TIP:

Vývar vaříme vždy nezakrytý, zhruba dvě hodiny. Hotový přecedíme přes plátěný ubrousek s jemným sítkem a ještě jej můžeme pozvolna svařit na potřebné množství. Pozor, ode všeho dáváme tak akorát, protože při nadměrném množství mrkve bude polévka sladká, když dáte konce pórků, bude v kombinaci s bílou petrželí polévka barevná. Proto raději dáváme z pórků bílý střed.



Kachní kaldoun s játrovými knedlíčky

(4–5 porcí)

Ingredience: 500 g kachních skeletů bez kůže • 200 g krků • 200 g žaludků a srdíček • 1 vaječný žloutek • 150 g mrkve • 100 g celeru (bulva) • 100 g petržele (kořen) • 2 cibule • snítka jemně nakrájené ploché petržele • 2 – 3 l studené vody • 2 polévkové lžíce hladké mouky • 200 ml 33% smetany špetka muškátového oříšku (květ) • 5 kuliček celého pepře • 2 kuličky nového koření • ½ bobkového listu • čerstvě mletý pepř • sůl

Ingredience na játrové knedlíčky: 200 g kachních jater • 1 vejce • česnek • 1 kávová lžička rostlinného oleje • strouhanka dle potřeby • jarní cibulka (možno použít i šalotku) • plochá petržel čerstvá majoránka • drcený kmín • pepř • sůl

Postup: Kachní skelety bez kůže nasekáme, ve studené vodě řádně propláchneme a vložíme do trouby s jednou neoloupanou rozkrojenou cibulí. Pečeme při teplotě 200 – 220 °C dozlatova. Část kořenové zeleniny nakrájíme na hrubší kostky, vložíme do hrnce a zalijeme studenou vodou. Lehce osolíme a přivedeme k varu. Poté přidáme opečené kachní skelety, doplníme droby se suchým kořením, bylinkami a pozvolna vaříme. Během vaření sbíráme tuk a pěnu z bílkoviny, která se nám vytváří na povrchu. Když jsou droby měkké, tak je vytáhneme. Vývar svaříme na potřebné množství a přecedíme přes jemné sítko. Maso a droby obereme, nakrájíme a vychladlé zakryjeme fólií, aby neoschly. Na másle si orestujeme zbytek kořenové zeleniny pokrájené na drobné kostičky. Přidáme cibulku a lehce to celé zaprášíme moukou. Krátce zasmahneme a zalijeme vlažným kachním vývarem. Kaldoun přivedeme k varu, stáhneme teplotu a vaříme pozvolna ještě půl hodiny. Nakonec přidáme obrané a nakrájené droby a celou polévku zjemníme vlažnou smetanou s jedním žloutkem. Dochutíme muškátovým oříškem, mletým novým kořením, pepřem a solí.

Postup na játrové knedlíčky: Kachní játra odblaníme, odstraníme bílé úpony a tuk. Takto připravená játra utřeme plochou stranou nože s česnekem na jemnou kaši a dáme do misky. Postupně přidáme vajíčko, olej, nakrájenou jarní cibulku, petrželku, majoránku a drcený kmín. Přisypeme trochu strouhanky a celé to řádně promícháme. Játrovou hmotu dochutíme solí, čerstvě mletým pepřem a vytváříme z ní asi 2 cm velké kuličky, nebo polévkovou lžící vykrajujeme noky. Vaříme ve slané vodě při nižší teplotě zhruba 5 - 7 minut podle velikosti. Hotové propláchneme studenou vodou a vkládáme je do čistého kachního kaldounu. Hotovou polévku servíruje tak, že do vyhřátých talířů nejprve vložíme teplé játrové knedlíčky. Zalijeme horkým smetanovým zeleninovým kachním kaldounem. Nakonec posypeme jemně pokrájenou plochou petrželkou.

TIP:

Tato polévka u nás patří mezi sváteční. Někde se krajově podává s nudlemi, flíčky, ale i se strouháním.

Pho s kuřecím masem a rýžovými nudlemi (4 porce)

Ingredience: 250 g kuřecích prsíček (možno i stehýnek) • 2 l kuřecího vývaru • 10 plátků čerstvého zázvoru • 1,5 limetky (podává se i k polévce) • 1 svazek koriandru • 1 svazek thajské bazalky • 1 svazek máty peprné • 1 velká chilli paprička • 2 opečené rozpůlené cibule • 1 svazek jarní cibulky • 3 stroužky česneku • 400 g suchých rýžových nudlí (např. Amoy) • 1 polévková lžice třtinového cukru • 1 polévková lžice rybí omáčky Nam Pla • 1 polévková lžice rostlinného oleje • 1 celá skořice • 3 badyány • 2 kardamony • mořská sůl

Postup: Hotový kuřecí vývar uvedeme do varu a přidáme syrová kuřecí prsíčka. Na pánvi si nasucho opečeme koření - skořici, badyán a kardamom. Přidáme cibuli, na plátky pokrájený zázvor, třtinový cukr, nať z jarní cibulky a česnek. Polévku stáhneme a vaříme na mírném plameni zhruba 40 minut. Během vaření přidáme polévkovou lžici rybí omáčky a šťávu z jedné limetky. Mezitím si namočíme do studené vody rýžové nudle, které vaříme ve vroucí osolené vodě 5 - 7 minut. Hotové propláchneme a necháme ve vodě, aby se nám neslepily.

Když jsou kuřecí prsíčka měkká, tak je vyndáme. Vývar přecedíme a dochutíme mořskou solí, můžeme přikápnout i pálivý olej. Milovníci této polévky ji dochucují česnekovým octem, který uděláme tak, že jemné plátky česneku zalijeme vinným octem, ideálně den předem připravené mají lepší chuť.

Vložka do polévky: Vystydlá kuřecí prsíčka nakrájíme podélně na slabé plátky, feferonky a jarní cibulku na drobná kolečka. Čerstvé bylinky překrájíme nahrubo, dají pak více vyniknout polévce. K dochucení můžeme přidat i mangold. Podáváme do větší polévkové misky. Nejprve rýžové nudle, na které položíme kuřecí maso a zalijeme vroucím vývarem. Doplňme jarní cibulkou s feferonkou a bylinkami. Ke každé polévce můžeme přiložit měsíček limetky.

TIP:

Pho je známá vietnamská polévka a vyslovuje se Fir nebo Fe. Patří mezi vietnamské národní poklady a je proslavená po celém světě. Říká se, že její původ pochází z francouzské kuchyně. Podle vývaru Pot au Feu, jako silná masová polévka se zeleninou, vařená v jednom hrnci. Tato polévka je nízkokalorická a dá se jíst ráno, v poledne i večer a nikdy se jí nepřejíte. Pohled na velký hrnec s voňavou polévkou vás vtáhne do tajů této skvělé dobroty, kde je dovoleno nejen srkat.

Osobně jsem to zažil s asijskými kuchaři, kteří mě po práci pozvali na oběd. Hlasitě srkali a mlaskali a ještě z té polévky kolem mě litaly kuřecí kosti...

POZNÁMKA:



Lasagne z kuřecích prsíček se sýrem a špenátem, tomatová salsa s bazalkou (4 porce)

Ingredience: 800 g kuřecích prsíček • 400 g listového špenátu • 300 g suchých lasagní • 100 ml česnekového oleje • 150 g másla • 250 ml mléka • 250 ml sladké smetany 33% • 300 g strouhaného sýru grana padano (možno i jiný) • 100 g hladké mouky • 3 čerstvá pevná loupáná rajčata • 1 bílá cibule • 1 červená cibule • bazalka • kurkuma • muškátový oříšek • čerstvě mletý bílý pepř • sůl

Postup: Kuřecí prsíčka nakrájíme podélně na 3 – 4 mm silné proužky. Zakápneme česnekovým olejem s trochou kurkumy, promícháme a uložíme do chladu. Po odležení pečeme krátce na pánvi s máslem a olivovým olejem, aby se nám maso pouze zatáhlo. Dochutíme bílým pepřem a solí. Zchladlý výpek ponecháme stranou a použijeme při přípravě bešamelu.

Příprava bešamelu: Na popuštěném másle s výpekem si uděláme světlou jíšku. Zalijeme vlažnou vodou a uvedeme do varu. Poté stáhneme teplotu a za stálého míchání metlou vaříme minimálně 20 - 30 minut. Nakonec bešamel zjemníme vlažnou smetanou s mlékem. Krátce povaříme na potřebnou hustotu. Přihodíme oříšek změkklého másla, větvičku čerstvé bazalky a půlku syrové bílé cibule. Osolíme a dochutíme muškátovým oříškem.

Špenátové listy natrháme, zbavíme stonku, minimálně 4x omyjeme ve studené vodě a necháme na sítu okapat. Takto připravený špenát zakápneme olivovým olejem, opepříme bílým pepřem, osolíme a promícháme.

Zapékací mísu vytřeme olivovým olejem. Rozložíme suché plátky lasagní. Bešamel rozlijeme a rozeře-me rovnoměrně po celé ploše. Posypeme sýrem, na který rozložíme kuřecí prsíčka a listový špenát. Vrstvení opakujeme nejméně ještě jednou a celé to ukončíme bešamelem se sýrem. Vrchní vrstva sýru i bešamelu by měla být silnější než předešlá a bohatá na sýr. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C zhruba 45 - 60 minut.

TIP:

Proč zalévám jíšku nejprve vodou, a ne mlékem? Mléko se snadno připaluje. Při zalití vodou navíc mouku lépe provařím a přitom mám čas vařit i další jídla.

Proč hustější bešamel? Při porcování jídlo lépe drží a je vzhlednější. Hotové jídlo ozdobíme kolečky loupáných rajčat, červenou cibulkou, lístkem bazalky a celé to zakápneme olivovým olejem.

Záměrně jsem zvolil tento druh úpravy, protože s kuřetem proti přípravě originálních lasagne bolognese je jednodušší, rychlejší, včetně přípravy čerstvé pasty. Navíc, se už i u nás dá běžně koupit nejen suchá, ale především čerstvá zchlazená pasta.

Thajské rýžové nudle s kuřecím masem, sýrem tofu, zeleninou s burskými oříšky (4 porce)

Ingredience: 600 g kuřecích prsíček • 300 g sýru tofu • 300 g rýžových nudlí • 1 polévková lžice rostlinného oleje • 3 polévkové lžice arašídového oleje • 150 g nasekaných arašídů • 6 polévkových lžic rybí thajské omáčky Nam Pla • 1 polévková lžice pálivé sladké omáčky • 3 rozšlehaná vejce • 1 velká cibule nebo 4 jarní cibulky • 1 stroužek česneku • 1 červená paprika • 2 polévkové lžice třtinového cukru • 2 polévkové lžice limetkové šťávy • 100 g císařského lusku • 100 g naklíčených fazolek mungo • ½ svazku thajské bazalky • sůl

Postup: Nudle dáme do misky, zalijeme horkou vodou a necháme je zhruba 20 minut namáčet, dokud nezměknou. Změkklé nudle scedíme a dáme na sítko řádně okapat. Mírně je zakápneme olejem, aby se neslepily, a promícháme.

V malé misce si smícháme nasekané arašídů, šťávu z limety a přidáme třtinový cukr, rybí a sladkou chilli omáčku. Směs odložíme do chladu.

Osušený sýr tofu si na oleji opečeme tak, aby na něm vznikla kůrčička. Osušíme papírovým ubrouskem a nakrájíme na kostky.

Na rozehřáté pánvi s arašídovým olejem si opečeme plátky kuřecího masa, přidáme na nudličky nakrájenou cibuli, česnek a červenou papriku. Pečeme zhruba tři minuty. Poté přidáme fazolky mungo, císařský lusk a rýžové nudle. Přilijeme rozšlehaná vejce a ještě zprudka opékáme 4 - 5 minut. Dle chuti osolíme. Do takto připraveného jídla přidáme arašídovou směs, zprudka prohřejeme, doplníme opečeným sýrem s bazalkou, jarní cibulkou a podáváme.

TIP:

Při výběru rýžových nudlí je třeba si dát pozor, protože na našem trhu se objevuje mnoho druhů, proto je třeba si vždy pečlivě přečíst návod na vaření.

POZNÁMKA:



Spatzle s uzenými kachními prsíčky, kysaným zelím a zakysanou smetanou (4 porce)

Ingredience na spatzle: 8 vajec • 400 g hladké mouky • muškátový oříšek • kurkuma • čerstvě mletý bílý pepř • sůl na dochucení spatzlí, včetně uvaření (na vaření spatzlí se dává na 2 l vody 1 celá polévková lžíce soli)

Ingredience na kachní prsíčka: 400 g uzených kachních prsou nakrájených na špalíčky • 200 g propláchnutého a překrájeného kysaného zelí • 200 g zakysané smetany • 150 ml 33% sladké smetany • 50 g másla • 50 g kachního sádla (možno i vepřové) • 1 velká jemně pokrájená cibule • 1 stroužek česneku nakrájený na slabé plátky • čerstvě mletý pepř • sůl • pažitka na ozdobu

Postup na přípravu spatzlí: V míse si rozmícháme celá vejce s moukou na husté těstíčko. Dochutíme špetkou nastrohaného muškátového oříšku, kurkumou, bílým pepřem a solí. Těsto vypracujeme dohladka a cedíme přes síto do vroucí osolené vody. Vaříme zhruba 2 – 3 minuty, poté jej vyjmeme děravou naběračkou. Hotové ihned podáváme nebo vkládáme do studené vody s trochou ledové tříště a scezené uschováme v lednici k dalšímu použití.

Postup: Na velké pánvi rozehřejeme kachní sádlo, na kterém si opečeme do křupava špalíčky kachních prsíček. Hotové uložíme do tepla. Do zbylého tuku přidáme kousek másla a orestujeme dozlatova cibulku a česnek. Přidáme okapané a ještě teplé spatzle, které opečeme. Nakonec přidáme zelí, vmícháme sladkou a zakysanou smetanu a celé to ještě přivedeme k varu. Poté teplotu stáhneme. Doplňme křupavým kachním masem a promícháme. Hotové jídlo dochutíme čerstvě mletým pepřem, solí a kouskem pažitky.

TIP:

Hotové spatzle můžeme ihned doplnit o další přísady a podávat, nebo je vložíme do studené vody s trochou ledové tříště, scedíme a uschováme v lednici jako polotovar k dalšímu použití.

POZNÁMKA:



Ravioly s kuřecí fáší, ricottou a se špenátem na bazalkovém másle (4–5 porcí)

Ingredience na těsto: 400 g italské mouky semoliny • 100 g hladké mouky • 3 vejce • 1 vaječný žloutek • 1 vejce (postačí i vaječný žloutek) na potřetí vyváleného těsta • 1 polévková lžíce olivového oleje • 2 polévkové lžíce namíchané mouky (semolina a hladká) na posypání a vyválení těsta

Ingredience kuřecí fáš: 250 g kuřecích prsíček • 1 vaječný žloutek • 1 polévková lžíce smetany s kouskem změkčeho másla • 50 g strouhaného parmezánu • muškátový oříšek • bílý čerstvě mletý pepř • mořská sůl

Ingredience na špenátovou pralinku: 150 g čerstvého špenátu • 150 g ricotty • 1 polévková lžíce piniových oříšků • 1 lžíce olivového oleje • lístky překrájené bazalky • čerstvě mletý pepř • mořská sůl

Ingredience na bazalkové máslo: 250 – 300 g ztuhlého másla • 2 lžíce piniových oříšků • ½ svazku nalistované bazalky • 150 – 200 ml vody • pepř • sůl

Postup na těsto: Do mouky přidáme vejce, žloutek a vypracujeme vláčné těsto. Můžeme přidat i jednu polévkovou lžíci olivového oleje. Ideální je těsto míchat v robotu. Hotové těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do lednice na minimálně tři hodiny. Ideální je nechat těsto odpočívat přes noc.

Postup na kuřecí fáš: Kuřecí maso nameleme. Přidáme žloutek, lžici smetany, kousek másla, strouhaný parmezán a muškátový oříšek. Dle chuti opeříme bílým pepřem a osolíme mořskou solí. Směs krátce rozmixujeme tyčovým mixérem.

Postup na špenátovou pralinku: Natrhaný, dobře omytý a osušený špenát lehce prohřejeme na pánvi s olivovým olejem a necháme ho vychladnout. Do misky dáme ricottu se špenátem, přisypeme piniové oříšky, bazalku a celé to promícháme. Dochutíme solí a čerstvým pepřem.

Postup na bazalkové máslo: V hrnci přivedeme k varu osolenou vodu, stáhneme teplotu a za stálého šlehání metličkou přihazujeme kousky ztuhlého másla, dokud se nevytvoří emulze. Přisypeme část opražených piniových oříšků a nakonec přidáme lístky čerstvé bazalky.

Tvarování raviol: Z těsta si vyválíme dva pláty. Spodní plát potřeme rozšlehaným vajíčkem nebo vodou. Kroužkem naznačíme, kam si budeme dávat náplň. Začínáme nejprve kuřecí fáší, na kterou položíme špenátovou pralinku s ricottou. Celé to zakryjeme druhým plátem a stejným kroužkem si zpevníme náplň. Nakonec rádýlkem vykrajujeme jednotlivé ravioly o velikosti asi 7 x 7 cm.

Takto připravené vaříme v osolené vodě, dokud nám nevyplavou na povrch. Hotové vybereme sítkem, na pánvi prohřejeme a prohodíme s bazalkovým máslem. Nakonec posypeme zbytkem piniových oříšků se strouhaným parmezánem.



Kuřecí nugety na cibulové kari omáčce s linguine a janovským pestem (4–5 porcí)

Ingredience: 600 g kuřecích prsíček • 500 g těstovin linguine • 2 polévkové lžíce rostlinného oleje • 200 g změkklého másla • 400 ml 33% smetany • 70 g strouhaného parmezánu • 1 jemně pokrájená cibule • 1 stroužek česneku • 1 polévková lžíce žlutého kari • čerstvě mletý pepř • mořská sůl

Ingredience na Janovské pesto: 1 svazek bazalky • 30 g piniových oříšků • 1 stroužek česneku • 1 polévková lžíce strouhaného parmezánu • 1 polévková lžíce strouhaného ovčího sýra Pecorino • 100 ml extra panenského olivového oleje • mořská sůl

Postup na Janovské pesto: Všechny suché ingredience vložíme do hmoždíře a za postupného přilévání olivového oleje rozdrtíme. Podle potřeby osolíme.

Postup: Na pánvi s olejem si opečeme kousky kuřecích prsíček a česnek, pečeme zhruba 3 – 4 minuty. Hotové maso vytáhneme a uložíme do tepla pod alobal. Na pánvi do výpeku přidáme část másla, přisypeme cibuli, kari koření a zalijeme smetanou. Přivedeme k varu, teplotu stáhneme, krátce odvaříme a za stálého míchání metlou přidáváme zbylé změkklé máslo a strouhaný parmezán. Hotovou omáčku rozmixujeme tyčovým mixérem a dochutíme podle potřeby čerstvě mletým pepřem a solí.

Těstoviny linguine uvaříme v osolené vodě al dente. Přecedíme a přidáme na pánvi s omáčkou. Uvedeme do varu, prohodíme s těstovinou a přisypeme strouhaný parmezán. Nakonec přidáme kuřecí maso, vše promícháme a pokreslíme pestem.

POZNÁMKA:

Boloňské ragú z kuřecího masa se špagetami, strouhaný parmezán ^(4–5 porcí)

Ingredience: 600 g kuřecích prsíček nebo čistého kuřecího ořezu bez kůže • 150 g mrkve • 100 g celeru (bulvy, možno použít i stonky řapíkatého) • 2 oloupaná pevná rajčata • 150 g cibule • 2 stroužky česneku • 150 g kvalitního rajčatového protlaku (sugo pomodoro) • olivový olej • 200 ml bílého suchého stolního vína • 100 g parmezánu • 500 ml kuřecího vývaru • muškátový oříšek • 1 bobkový list • 3 kuličky nového koření • 5 kuliček černého pepře • čerstvě mletý pepř • mořská sůl

Postup: Kořenovou zeleninu nakrájíme na malé kostičky a s jemně pokrájenou cibulí a celými stroužky česneku orestujeme dozlatova. Zalijeme vínem a částečně odvaříme. Přidáme nahrubo semletý kuřecí ořez a rajčatový protlak s vymačkanými loupanými tomaty, pokrájenými na kostičky. Směs mícháme, když se maso začne oddělovat, zalijeme vše kuřecím vývarem. Osolíme a přidáme muškátový oříšek a v plátněm ubrousku zabalené koření. Pozvolna dusíme pod pokličkou na mírném ohni zhruba jednu hodinu. Na vylepšení chuti můžeme přidat i italský špek nebo slaninu, kterou středně orestujeme. Na vypečeném tuku orestujeme zeleninu. Dochutíme čerstvě mletým pepřem, mořskou solí. Nezapomeneme vyndat celé stroužky česneku.

Špagety vaříme v osolené vodě al dente. Po scezení se smíchají a prohodí na pánvi s kuřecím ragú, prosypou se parmezánem. Dochutíme čerstvě mletým pepřem a solí. Pokud je jídlo příliš husté, můžeme jej naředit kuřecím vývarem a zjemnit oříškem změkklého másla.

TIP:

V Itálii jsem zažil, jak kuchaři přidávají do základu na boloňské ragú třtinový cukr se svazkem svázané bazalky. Maso bylo čistý ořez z pravé hovězí svíčkové bez tuku s vepřovým tučným bokem z mladého selátka. Ze základu se sbíral přebytečný tuk a jídlo se redukovalo za častého podlévání vývarem zhruba tři hodiny.

POZNÁMKA:



HLAVNÍ JÍDLA



Pečené kachní prso nadívané uzeným kuřetem a rozmarýnem, hráškové pyrě s parmezánem a smetanou (4 porce)

Ingredience: 1 kg kachních prsou • 2 kuřecí uzená prsa (cca 200 g) • 1 polévková lžíce olivového oleje na pořízení masa • 2 lžíce změkklého másla • 2 lžíce portského vína nebo madeiry • 200 – 300 ml kachního vývaru • 4 stonky rozmarýny • čerstvě mletý pepř • sůl

Ingredience na hráškové pyrě: 400 g mraženého hrášku • 1 jemně pokrájená šalotka • 1 stroužek česneku nakrájeného na plátky • 300 ml kuřecího vývaru • 100 ml 33% sladké smetany • 2 polévkové lžíce parmezánu (možno i Pecorino) • 1 polévková lžíce olivového oleje • 1 polévková lžíce změkklého másla • čerstvě mletý bílý pepř • sůl

Postup: Kachní prsa omyjeme a osušíme. Kůži nařízneme špičkou nože na mřížku a uděláme kapsu. Maso osolíme, opepříme a potřeme změkklým máslem. Do kapsy vložíme část uzeného kuřete a větvičku rozmarýny. Konec masa zmáčkneme, spícháme špejlí a potřeme olivovým olejem. Přendáme do chladu a necháme odpočívat alespoň jednu hodinu.

Pečeme na suché rozpálené pánvi, nejprve kůží dolů zhruba 6 minut. Poté otočíme a dopékáme 5 minut, aby bylo středně propečené. Opečené maso přendáme do nízké pečicí misky, opepříme, osolíme a dopékáme se snítkou rozmarýny ve vyhřáté troubě při teplotě 180 °C zhruba 8 – 10 minut. Výpek z kachny zbavíme veškerého tuku a zalijeme kachním vývarem, který odvaříme na potřebné množství. Podlijeme portským vínem a metličkou zašleháme změkklé máslo, poté šřávu rozmixujeme tyčovým mixérem. Krátce svaříme a přelijeme přes kachní maso.

Postup na hráškové pyrě: Na olivovém oleji v hrnci krátce orestujeme šalotku a česnek. Přidáme rozmražený hrášek a zalijeme kuřecím vývarem. Dochutíme pepřem a solí. Vaříme odkryté zhruba 10 – 15 minut. Když se vývar částečně odvaří, přidáme vlažnou smetanu a změkklé máslo. Na závěr doplníme strouhaným parmezánem. Hotový hrášek rozmixujeme tyčovým mixérem a prolisujeme přes jemné sítko. Nakonec opatrně prohřejeme.

POZNÁMKA:



Quiche - francouzský slaný koláč s kuřecími prsíčky, smetanou, cibulí, pórkem se sýrem Comté (4 porce)

Ingredience na těsto: 250 g hladké mouky • 150 g změkklého másla • 2 vaječné žloutky • 2 polévkové lžíce odražené vody • sůl

Ingredience na náplň: 250 g kuřecích prsíček • sýr Comté (možno i Gruyère, Čedar či jiný tučný) 200 g hrachu nebo fazolí na pečení • 300 ml 33% sladké smetany • 100 ml mléka • 2 vejce 2 vaječné žloutky • 150 g bílého středu póru • 50 g cibule • 50 g slaniny • 1 polévková lžíce rostlinného oleje • muškátový oříšek • čerstvě mletý pepř • sůl

Postup: Do mísy nasypeme mouku, vejce, žloutky, máslo a sůl. Přidáme vodu a ručně vypracujeme těsto. Vláčné těsto zabalíme do potravinářské fólie a uložíme do chladu na alespoň dvě hodiny. Odpočité těsto vyvalíme na 3 mm silný plát. Vložíme do koláčové formy, kterou vymažeme máslem a vidličkou opatrně propíchneme. Těsto zakryjeme pečícím papírem nebo alobalem a zatěžíme suchým hrachem. Pečeme ve vyhřáté troubě při 200 °C do zlatova zhruba 15 - 20 minut. Hotový necháme vychladnout a plníme předem připravenou náplní. Hrách nebo fazole můžeme uschovat na další pečení.

Příprava náplně: Na oleji krátce orestujeme slaninu. Kuřecí prsíčka, pórek a cibuli nakrájíme podélně na široké nudle. Přidáme ke slanině a opékáme ne déle než 2 minuty. V míse rozšleháme vejce, smetanu a mléko. Dochutíme kořením a solí. Vychladlou směs z kuřete, slaniny, zeleniny a výpeku rozložíme na předpečený koláč. Posypeme strouhaným sýrem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C zhruba 20 a více minut.

TIP:

Současný slaný koláč Francouzi dovedli až k samé dokonalosti. Řadí se k perlám francouzské gastronomie. Můžete ho jíst teplý a nejlépe studený druhý den.

POZNÁMKA:

Kuřecí prsíčko na paprice, gratinované brambory ^(4 porce)

Ingredience na gratinované brambory: 1 kg plátků brambor bez patek • 250 ml 33% sladké smetany • 250 ml mléka • 1 stroužek česneku • 100 g másla • muškátový oříšek • bílý pepř • sůl

Ingredience na kuřecí prsíčko: 4 kuřecí prsa s kůží a kostičkou bez letky • 100 g anglické slaniny na špalíčky • 150 g másla • 2 cibule nakrájené najemno • 2 čerstvé červené kapie • 300 ml 33% sladké smetany • 100 ml mléka • 1 polévková lžice hladké mouky • 1 kávová lžička kvalitní sladké papriky • 1 kávová lžička rajského protlaku (možno i ½ celého rajčete) • 500 ml kuřecího vývaru drcený kmín • muškátový oříšek • čerstvě mletý pepř • sůl • snítky ploché petržele

Postup na gratinované brambory: Oloupané a omyté brambory stejné velikosti si nastrouháme mandolínou nebo nakrájíme nožem na slabé 1 – 2 mm silné plátky. Krájíme přímo do vody, aby brambory nezčernaly. Do nízkého hrnce nalijeme mléko a smetanu. Přidáme česnek, muškátový oříšek a kousek másla. Přivedeme k varu a poté teplotu zmírníme. Přidáme plátky okapaných brambor a necháme několik minut probublávat. Když jsou brambory uvařené na skus al dente, stáhneme je z tepla. Opatrně je vybereme děrovanou naběračkou a hezky poskládáme do máslem vymaštěné porcelánové nádoby. Zbylé mléko se smetanou svaříme na potřebné množství a zalijeme brambory. Dopékáme ve vyhřáté troubě na 190 °C zhruba 15 – 20 minut.

Postup na kuřecí prsíčka: Kuřecí prsa si omyjeme a osušíme. Prošpikujeme je proužkem čerstvé papriky a slaniny a pečeme na másle, dokud se maso nezatáhne, tedy zhruba 2 – 3 minuty. Maso opékáme vždy kůží vespod a několikrát ho otáčíme. Opečená kuřecí prsa dáme stranou a na výpeku si krátce orestujeme nahrubo nakrájenou cibuli se zbytky ořezu paprik. Přidáme rajský protlak a zalijeme kuřecím vývarem. Dochutíme sladkou paprikou, drceným kmínem a solí. Přivedeme k varu a vložíme opečená a osolená kuřecí prsa. Dusíme doměkka a hotová je z omáčky vyjmeme. Omáčku dolijeme vlažnou smetanou, mlékem a opět přivedeme k varu. Teplotu zmírníme a odvařujeme za stálého míchání metlou na potřebné množství. Nakonec zjemníme změkklým máslem, dochutíme muškátovým oříškem, mletým pepřem a solí. Takto uvařenou omáčku přecedíme přes jemné sítko na prsíčka a necháme krátce na teple probublat. Kuřecí prsa pak položíme na gratinované brambory, posypeme je opečenou slaninou nakrájenou na nudličky s paprikou a ozdobíme snítkou smažené ploché petržele.

TIP:

Ve Francii používají kuchaři speciální struhadlo s názvem mandolína, které různě tvaruje nejen brambory, ale i kořenovou a jinou další plodovou zeleninu.

Kuřecí prsíčka - Cordon Bleu - pečené pažitkové brambory s hlívou ^(4 porce)

Ingredience: 800 g kuřecích prsou s křídelními kostmi • 120 g sýra Comté (možno i jiný sýr) • 200 g šunky (může být i kuřecí) • hladká mouka • 1 lžice mléka (můžeme použít i smetanu) • 1 vejce • strouhanka (bílá dužina z chlebičkové veky nebo pláty světlého toastového chleba proseté přes jemné sítko) na smažení je ideální přepuštěné máslo zbavené syrovátky (možno i vepřové sádlo nebo kvalitní olej) • sůl

Ingredience na pažitkové brambory: 1 kg malých brambůrek • 250 g hlívy ústřední • 2 cibule nakrájené nahrubo • 2 stroužky česneku • 1 polévková lžice pokrájené pažitky • 2 polévkové lžice olivového oleje (na hlívu) • 2 polévkové lžice rostlinného oleje (na brambory) • drcený kmín • čerstvý mletý pepř • sůl

Postup: Kuřecí prsa zbavíme letky, nožem očistíme křídelní kost a prso otevřeme z vnitřní strany. Do silnější části masa si uděláme opatrně kapsu, kterou budeme plnit. Plníme sýrem nakrájeným na hranolky, které zabalíme do silnějšího plátku šunky. Otvor kapsy poté stiskneme (přimáčkneme), pokapeme olejem a vytvarujeme. Před smažením prsa osolíme, obalíme v hladké mouce, v rozšlehaném vejci se smetanou a nakonec ve strouhance. Smažíme na mírně rozpáleném másle pozvolna po obou stranách dozlatova. Maso i několikrát otáčíme. Před servírováním na něj položíme plátek změkklého másla a zakápneme ho citrónem.

Postup na pažitkové brambory: Malé brambůrky si řádně očistíme kartáčkem a opláchneme pod studenou tekoucí vodou. Vložíme do hrnce, přidáme drcený kmín, osolíme a vaříme je ne zcela doměkka. Vystydlé překrájíme na polovinu a restujeme za občasného míchání na pánvi s olejem. Vždy je lepší, když jsou brambory na pečení tužší a nesmí být moučné. Zvlášť si natrháme hlívu, kterou si lehce opečeme na olivovém oleji spolu s cibulí a plátky česneku. Poté krátce dopékáme v troubě, aby hlíva byla na skus křupavá. Nakonec přidáme opečené brambory, promícháme a posypeme čerstvou pažitkou. Dochutíme čerstvě mletým pepřem a solí.

TIP:

Tento pokrm patří mezi klenoty francouzské gastronomie. Je spojen s vynikajícími šéfkuchaři a zároveň je po něm pojmenovaná i jedna prestižní pařížská kuchařská škola, kterou jsem osobně navštívil. U nás je tento pokrm dost oblíbený. Mám ale pocit, že ho naši kuchaři neumí uvařit a díky svým schopnostem si tam dají, co je napadne. A tak si tento pokrm ani náhodou nezadá s originálním receptem. Kuchaři jsou schopni ho smažit ve fritéze, kde před chvilkou právě dosmažili hranolky nebo květák, a náplň se skládá jen z obyčejného šunkového salámu s levným sýrem.



Kuře tandoori (4 porce)

Ingredience: 500 – 600 g kuřecích prsíček (možno i stehenních řízků) • 500 g bílého tučného jogurtu
kořenící směs Tandoori Masala nebo pasta • 1 kávová lžička česnekového oleje • 100 g másla • olej
na rýži • 200 ml 33% sladké smetany • 500 g rýže • citrónová kůra • kurkuma • 2 jarní cibulky • sůl

Postup: Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a vkládáme do jogurtové marinády. Marinádu připravíme tak, že do bílého jogurtu vmícháme dvě polévkové lžice koření Tandoori Masala, zakápneme česnekovým olejem a řádně promícháme.

Kuřecí prsa v marinádě poté zabalíme potravinářskou fólií a uložíme do chladu minimálně na jeden až dva dny. Dobré je maso během dne otočit. Jogurt má vynikající a blahodárné účinky na bílá masa. Výborně zpevňuje a drží chuť a při tepelné úpravě neztrácí maso šťavnatost a osobitý charakter.

Kuřecí maso pečeme na pánvi s olejem, možno i na grilu na 160 - 180 °C a dopékáme v troubě na 220 - 240 °C, dokud maso nezíská zlatavou kůrku.

Zbylý jogurt nevyhazujeme, svaříme jej v rendlíku s přidáním 33% sladké smetany a s oříškem másla. Nakonec rozmixujeme tyčovým mixerm a přecedíme. Dle chuti osolíme.

Příprava rýže: Hodně jsem si oblíbil vaření rýže na indický způsob (i Číňané ji vaří podobně) a prosím, nikdy na vodě nešetřete, což znamená, že na jeden šálek rýže použijte dva šálky vody. Do vroucí osolené vody přidáme plátek citrónové kůry, kapku oleje a vyspeme potřebné množství rýže, vaříme zhruba 10 - 12 minut. Během vaření rýži často mícháme a dáváme si pozor, aby se nám nerozvařila. Uvařenou rýži po vychladnutí dáme na orestovanou jarní cibulku na másle s kurkumou, promícháme vidličkou a dochutíme solí.

TIP:

Osobně jsem se potkal s nepálskými kuchaři, a ti mě nechali nakouknout do tajů indické gastronomie. Musím říci, že tato kuchyně je velmi jednoduchá, rafinovaná a moc dobrá. Pro představu, tandoor je vlastně takový středně vysoký kotlík, který má dole plynový hořák, a ten po celém svém obvodu vyhřívá stěny na potřebnou teplotu. V Indii v něm dělají nejen maso, šašliky, ale i různé druhy placek.

POZNÁMKA:



Zapečená kachna s brusinkami a jablky, bramborová kroketová hruška (4 porce)

Ingredience: 1 středně velká kachna (cca 1,5 kg) • 100 g anglické slaniny nakrájené na kostičky • 1 polévková lžice kachního sádla (možno i vepřového) • 1 lžice změkklého másla • 100 g očištěného a na plátky nakrájeného celeru • 100 g petržele • 100 g mrkve • 2 menší cibule pokrájené najemno • 400 ml červeného vína • 1 polévková lžice hladké mouky • 1 polévková lžice třtinového cukru • 1 bobkový list • 5 kuliček nového koření • 5 kuliček celého pepře • 4 větvičky tymiánu • 400 ml kachního nebo kuřecího vývaru • 2 jablka - očištěná a nakrájená na kostičky • 150 g mražených nebo kompotovaných brusinek • 2 hřebíčky • 1 badyán • 20 ml bílého vína kalvadosu • sůl

Ingredience na kroketovou hrušku: 1 kg oškrábaných celých brambor • 1 – 2 vaječné žloutky • 100 g hrubé mouky • 100 g dětské krupičky • 1 polévková lžice bramborového škrobu • rostlinný olej na smažení • strouhanka na obalení • hřebíček • špetka muškátového oříšku • sůl

Postup: Kachnu očištíme (vytaháme špičky a zbytky peří), opláchneme ve studené vodě a osušíme. Poté naporcujeme na čtyři díly. Prsa a stehna propícháme dřevěnou špejlí a lehce poprášíme v hladké mouce. V hrnci na sucho popustíme slaninu, přidáme sádlo a opečeme kachní maso. Opékáme z obou stran nejprve kůží dolů, dozlatova. Hotové osolíme a dáme stranou. Na zbylém výpeku orestujeme kořenovou zeleninu. Přidáme divoké koření, část brusinek, cukr a podlijeme červeným vínem. Svaříme skoro do sucha a zalijeme kuřecím vývarem. Přivedeme k varu, stáhneme a opatrně vložíme opečené kachní maso a snítku tymiánu. Dusíme zakryté ve vyhřáté troubě při 180 °C doměkka. Hotové kachní maso vyjeme a dáme do mělké pečicí nádoby. Šťávu svaříme na potřebné množství a přes jemné sítko prolisujeme na maso. Krátce zapečeme v troubě na 200 °C dozlatova.

Na pánvi popustíme máslo a třtinový cukr. Přidáme jablka, brusinky, doplníme hřebíčkem, badyánem. Zastříkneme bílým vínem nebo kapkou jablečného kalvadosu a krátce podusíme. Šťávu z ovoce svaříme skoro do sucha a vrátíme do ní ovoce, které ještě teplé navrstvíme na pečené kachní maso. Samozřejmě nezapomeneme vyndat badyán s hřebíčkem.

Postup na kroketovou hrušku: Oloupané a omyté brambory uvaříme ve slané vodě doměkka. Slijeme a necháme vychladnout. Do mísy nastrouháme na jemném struhadle brambory a osolíme. Doplníme moukou, bramborovým škrobem, vaječným žloutkem a muškátovým oříškem. Bramborovou hmotu prsty promícháme. Navlhčenou rukou vytváříme hrušky, které opatrně obalíme strouhankou, vpíchneme hřebíček (jako bubák – stopka) a dáme do mrazáku na chvilku zatáhnout - zamrazit. Před smažením si rozejdeme olej, krokety ještě zatuhlé prohodíme opět v proseté strouhance a smažíme pozvolna ve vyšší vrstvě oleje dozlatova.

TIP:

Délka smažení krevet závisí samozřejmě především na tom, jak velké si je uděláme. Například 5 x 5 cm se smaží zhruba 3 – 4 minuty. Čím větší kreketa, tím samozřejmě delší smažení. Počítejte též s tím, že když budete mít brambory řídké, budete muset přidat i více mouky, což není dobré. Proto je lepší, když jsou brambory moučné a nerozvařené.

POZNÁMKA:

Kuře na červeném víně, zapečené mačkané brambory s petrželkou (4–5 porcí)

Ingredience na marinádu a vývar: 1 kuře o váze 1,5 – 2 kg (možno též udělat záměnu za mladého kohoutka) • 200 g očištěné mrkve • 150 g řapíkatého celeru (možno i bulva) • 1 malá šalotka • 1 neloupaná cibule na vývar • 1 stroužek česneku • větvička tymiánu • plochá petržel • bobkový list • 1 l červeného burgundského vína

Ingredience na dovaření: 250 g slaniny • 200 g oloupaných žampionů • griotky, tedy bílé malé cibulky nebo svazek jarní cibulky bez natě • 150 g másla • trochu olivového oleje • 100 g třtinového cukru • hladká mouka • koňak • sůl

Ingredience na zapečené mačkané brambory s petrželkou: 1 kg očištěných moučných brambor • 2 polévkové lžíce másla • 2 polévkové lžíce vepřového sádla • 1 cibule nakrájená najemno • 1 lžíce nahrubo pokrájené ploché petržele • drcený kmín • bílý čerstvý pepř • sůl

Postup: Kuře vykostíme a rozporcujeme na čtyři díly, možno i více. Skelet včetně letek si dáme stranou na vývar. Do misky dáme díly kuřete s na kostičky nakrájenou kořenovou zeleninou, přidáme čerstvé bylinky, šalotku, suché koření a zalijeme červeným vínem. Marinádu s kuřetem necháme v chladu minimálně přes noc odležet. Z kuřecího skeletu a ořezu si uděláme vývar, do kterého přidáme zbylou kořenovou zeleninu, opečenou cibuli, bylinky a koření. Na pánvi s olejem si dozlatova orestujeme nakrájenou slaninu. Do výpeku po slanině přidáme na měsíčky nakrájené žampiony, které jen lehce opečeme a poté dáme stranou ke slanině. Malé cibulky griotky zkaramelizujeme na másle s třtinovým cukrem a vše společně uložíme na konečnou fázi dovaření. Na rozehřátém másle restujeme scezený a okapaný základ z marinády s přidáním třtinového cukru a pokrájené slaniny na zlatohnědou barvu.

Mezitím si osušíme naporcované kuřecí maso, které osolíme a obalíme v hladké mouce. Pečeme na másle po obou stranách dozlatova. Opečené přidáme do zeleninového základu, který podlijeme koňakem. Krátce odvaříme a dolijeme vínem z marinády. Maso dusíme pod pokličkou za občasného přilévání kuřecího vývaru doměkka. Hotové maso vyjmeme. Šťávu svaříme na potřebnou hustotu omáčky a rozmixujeme tyčovým mixerm. Přecedíme přes jemné sítko na maso a přidáme zkaramelizované cibulky a orestované žampiony se slaninou. Hotové jídlo necháme krátce probublat a servírujeme.

Postup na zapečené mačkané brambory s petrželkou: V osolené vodě s drceným kmínem uvaříme očištěné brambory. Uvařené pak částečně slijeme, přidáme na másle orestovanou cibulku a rozšfoucháme. Dochutíme pepřem, solí. Do vychladlé bramborové hmoty přidáme petrželku. Z takto připravených brambor vykrajujeme polévkovou lžící noky, které pečeme na vepřovém sádle dozlatova nebo pečící misku vytřeme sádlem, naplníme mačkanými brambory a upečeme v troubě tak, aby měly křupavou kůrčičku.

Grilované kuře na bylinkách s citrónem a kaparovou majonézou (4 porce)

Ingredience: 1 celé kuře (možno použít i kuřecí prsa s křídlem bez letky) • 1 velký citrón na šťávu a kůru na slabé nudličky • 1 polévková lžíce olivového oleje s česnekem • 2 polévkové lžíce rostlinného oleje na pečení • čerstvé bylinky jemně pokrájené, po třech stoncích: meduňka, saturejka, tymián, rozmarýn čerstvě mletý pepř • mořská sůl

Ingredience na majonézu: 3 polévkové lžíce majonézy • 3 polévkové lžíce zakysané smetany • 1 lžíce kapary • 1 šalotka • plochá petržel • 1 kávová lžička vinného octa • mletý pepř • sůl

Postup: Z kuřete vykostíme trup a překrojíme na polovinu. Propíchneme na několika místech špejlí a vložíme do misky. Přidáme citrónovou šťávu, česnekový olej, polovinou jemně nakrájených bylinek a opepříme. Maso promícháme a uložíme do chladu na několik hodin. Maso nesolíme, obsahuje již sůl, solíme pouze při dokončení jídla. Marinované kuřecí půlky necháme okapat. Pečeme na pánvi nebo grilu při teplotě 180 – 220 °C zhruba 30 minut. Během pečení potíráme zbylou marinádou. Dopékáme v troubě pod alobalem za občasného obracení 10 minut. Maso by mělo být měkké a šťavnaté. Hotové kuře nakonec opepříme čerstvě mletým pepřem, osolíme a přelijeme kaparovou majonézou. Navrch posypeme zbytek pokrájených čerstvých bylinek se snítkou citrónové kůry. Jako přílohu je možné zvolit čerstvé pečivo.

Postup na kaparovou majonézu: Kapary s plochou petrželkou nebo pažitkou nakrájíme. Vložíme do misky a přidáme jemně pokrájenou šalotku, majonézu a zakysanou smetanu. Dochutíme vinným octem, čerstvě mletým pepřem a solí. Solíme podle potřeby, protože kapary bývají slané. Vše nakonec promícháme.

TIP:

Často používám kuřecí maso s kostí, protože pěkně drží tvar a na gril party dostane každý host stejný kus masa.

POZNÁMKA:



Kuře šašlik mix - špíz z kuřecích prsíček v marinádě z bílého jogurtu s tomaty a cibulí, indické placky (4 porce)

Ingredience: 600 – 700 g kuřecích prsíček • 600 g bílého jogurtu • 3 polévkové lžíce 33% smetany
1 lžíce kořenící směs Tandoori Masala • 1 lžíce kurkumy • 1 kávová lžička česnekového oleje
150 g cibule • 2 velká pevná rajčata zbavené bubáka • ½ červené papriky • ½ žluté papriky
římský nebo ledový salát • 100 ml rostlinného oleje na pečení • olivový olej • 1 citrón (šťáva na špejle)
čerstvě mletý pepř • sůl

Ingredience na indické placky: 300 g hladké mouky • 10 g suchého droždí • vlažná voda
špetka cukru • špetka soli

Postup: Do bílého jogurtu přidáme smetanu, zakápneme česnekovým olejem a rozmícháme. Marinádu rozdělíme na tři díly. První ponecháme bez úprav, do druhého přidáme polévkové lžíce koření Tandoori Masala, do třetího pak kávovou lžičku kurkumy. Kuřecí prsíčka nakrájíme na asi 40 g vážící nuggety a vkládáme do připravených marinád. Zabalíme potravinářskou fólií a uložíme do chladu minimálně na jeden den. Na pánvi s olejem krátce opečeme podle barvy odleželé kuřecí nuggety a necháme vychladnout. Mezitím si nakrájíme na větší měsíčky papriky, rajčata a cibuli. Připravíme si špejle, které před napichováním namočíme do studené vody a potřeme citrónovou šťávou. Měsíčky zeleniny střídavě napichujeme na špejli společně s barevným masem. Takto připravené špízy opeříme a osolíme. Vkládáme do rozehřáté trouby na 180 – 200 °C. Zapékáme zhruba 7 - 10 minut. Ze zbylých marinád si uděláme omáčku. Do hrnce vložíme jogurtové marinády a svaříme na potřebnou hustotu. Zjemníme smetanou a přidáme oříšek změkklého másla. Rozmícháme tyčovým mixerm a přecedíme přes jemné sítko. Omáčku pak pozvolna svaříme na potřebné množství. Můžeme přidat trochu koření Tandoori Masala a kurkumy nejen na barvu, ale i na zlepšení chutě.

Postup na indické placky: Do mísy nasypeme suché droždí, cukr a hladkou mouku. Lehce zamícháme, přilijeme trochu vlažné vody a uděláme si kvásek. Po několika minutách, když droždí vyběhne, přisypeme hladkou mouku, přidáme vlažnou vodu a v ruce za občasného přisypávání mouky vypracujeme hladké těsto, které následně necháme v teple půl hodiny kynout. Z nakynulého těsta uděláme 3 - 4 koule, ze kterých vyválíme 1 cm vysoké placky. Pečeme ve vyhřáté troubě na pečicím papíru 4 minuty, poté chleba otočíme a dopékáme zhruba další 2 minuty na barvu. Placky po upečení potřeme vodou s olejem a skládáme je na sebe. Výborné jsou ještě teplé.

TIP:

Jako vylepšení na placky natrháme římský nebo ledový salát, zakápneme olivovým olejem a položíme špíz. Pokreslíme omáčkou tři barev. Jídlo vypadá nejen skvěle, ale i báječně chutná.



Uzené kachní prso v šouletu, malý zelný salát s karotkou ^(4 porce)

Ingredience: 4 uzená kachní prsa • 150 g kachního nebo vepřového sádla • 200 g krup • 250 g hrachu • 1 velká cibule nakrájená najemno • 4 utřené stroužky česneku • 2 slabé plátky pokrájeného zázvoru • 1 nasekaná kávová lžička čerstvé majoránky • špetka drceného kmínu • čerstvě mletý pepř

Ingredience na salát: ½ malého hlávkového zelí bez košťálu nakrájená na slabé proužky (nudličky) • 1 nastrouhaná mrkev nahrubo • 1 nakrájená cibule nahrubo • 1 polévková lžice rostlinného oleje • 1 polévková lžice citrónové šťávy (nebo bílého vinného octa) • 1 polévková lžice třtinového cukru • kapka pálivého oleje • drcený kmín • čerstvě mletý bílý pepř • špetka soli • čerstvě pokrájený kopr nebo plochá petrželka

Postup: Hrách a kroupy přebereme, propláchneme ve studené vodě a namočíme přes noc do vody. Vaříme zvlášť skoro doměkka. Hotové přecedíme a necháme na sítu řádně okapat. V pánvi na sádle orestujeme cibuli dozlatova. Přidáme zázvor a postupně přimícháme hrách a kroupy. Dochutíme česnekem, majoránkou, čerstvě mletým pepřem a solí. Do zapékací misky vložíme polovinu šouletu, na který rozprostřeme uzená kachní prsíčka. Navršíme zbytek šouletu a zapečeme ve vyhřáté troubě na 180 – 200 °C zhruba 40 minut. Hotové jídlo posypeme vídeňskou cibulkou a obložíme zelným salátem.

Příprava vídeňské cibulky: Nakrájíme střed cibule na silnější kolečka (prstýnky 4 mm) a opatrně obalíme v hladké mouce. Do rozehtáté pánve s olejem cibuli opatrně vsypeme a smažíme dozlatova. Hotovou vyndáme do nerezového sítky a poté následně rozložíme na papírový ubrousek. Cibulový olej slijeme a využijeme k dalšímu vaření.

Příprava salátu: Do misky vložíme zelí, mrkev, cibuli, kmín a sůl. Doplníme olejem, citrónovou šťávou a cukrem. Rukou řádně promačkáme. Jakmile zelí začne pouštět vodu, už dál nemačkáme. Opepříme a doplníme čerstvou bylinkou.

POZNÁMKA:

Kuřecí paličky v BBQ marinádě, domácí hranolky, česnekový dip (4–5 porcí)

Ingredience: 20 – 25 ks kuřecích dolních stehen (paliček) • 2 – 3 polévkové lžíce olivového oleje čerstvě mletý kajenský pepř • mořská sůl

Ingredience na BBQ marinádu: 4 kusy prolisovaného česneku • 4 polévkové lžíce dijonské hořčice • 4 polévkové lžíce octa balsamico • 2 polévkové lžíce worcestrové omáčky • 2 polévkové lžíce třtinového cukru • 2 polévkové lžíce medu • 1 citrón na šťávu (může být i limetka) • několik kapek tabasca

Ingredience na česnekový dip: 200 g zakysané smetany • 25 g majonézy • 1 kávová lžička olivového oleje • 2 prolisované stroužky česneku • čerstvě mletý bílý pepř • sůl

Postup: Kuřecí paličky propícháme špejlí, aby se nám marináda dostala co nehlouběji do masa. Vložíme do mísy, opepříme kajenským pepřem a zalijeme olivovým olejem. Přidáme zbylé ingredience na marinádu a veřeme do kuřecích paliček. Zabalíme do potravinářské fólie a necháme v chladu několik hodin odležet. Marinované paličky přendáme do pečící misky. Pečeme v troubě při teplotě 180 – 200 °C zhruba 30 – 40 minut podle velikosti paliček. Během pečení maso obracíme a potíráme marinádou, aby se nám vytvořila sklovitá křusta. Dochutíme čerstvě mletou mořskou solí.

Postup na česnekový dip: V misce rozmícháme metličkou zakysanou smetanu, majonézu, česnek a zakápneme olivovým olejem. Dochutíme bílým pepřem a solí. Dip by měl být hustý a hutný.

Postup na hranolky: Oloupané brambory nakrájíme na hranolky, necháme máčet pod tekoucí studenou vodou, aby se zbavily škrobu. Vaříme ve slané vodě al dente. Hotové přecedíme, necháme okapat a sušíme papírovým ubrouskem. Takto připravené hranolky rozložíme na pečící papír, dáme do mrazáku. Po hodině hranolky předsmážíme při 130 °C zhruba 5 minut. Necháme na sítku okapat a vložíme do mrazáku minimálně na jednu hodinu. Dospažíme při teplotě 180 °C zhruba 7 – 10 minut. Dochutíme mořskou solí.

POZNÁMKA:

Konfitované kachní stehýnko, červené vinné zelí s jablky, bramborové bosáky (4 porce)

Ingredience: 4 kachní očištěná stehna (250 – 300 g) • 1 kg kachního sádla (možno nahradit i vepřovým sádlem) • 2 stroužky česneku • 1 snítky čerstvého tymiánu • 5 kuliček celého pepře • 1 bobkový list • špetka celého kmínu • mořská sůl • stonek ploché petržele

Ingredience na červené zelí: 600 g červeného hlávkového zelí • 200 g očištěných jablek nakrájených na kostičky • 1 velká cibule nakrájená najemno • 100 ml červeného suchého vína do zelí • 50 ml bílého suchého vína na jablka • 2 polévkové lžíce vody • 100 g třtinového cukru • 2 polévkové lžíce hrubé mouky • drcený kmín • hřebíček • sůl

Ingredience na bosáky: 1 kg syrových oloupaných a jemně nastrouhaných brambor • 1 vejce • 200 g bramborového škrobu • 2 polévkové lžíce sladké 33% smetany • sůl

Postup: Kachní stehna omyjeme a osušíme. Na posypání masa rozmixujeme směs suchého koření (celý pepř, bobkový list, celý kmín, sůl) a ploché petržele. Okořeněná stehna přendáme do misky, kterou zakryjeme potravinářskou fólií a uložíme na několik hodin do lednice.

Do hrnce (pekáče) dáme na 90 °C rozehtát kachní sádlo, přidáme stroužky česneku a tymián. Kachní stehna omyjeme, osušíme a zbavíme koření a soli. Vkládáme do hrnce se sádlem a zcela ponoříme. Pečeme ve vyhřáté troubě 3 – 4 hodiny při teplotě 90 °C. Hotové necháme ve vypnuté troubě úplně dojít. Kachní stehna opatrně vyndáme na síto, aby okapalo sádlo, které si uschováme v chladu k dalšímu použití. Pokud podáváme stehna ihned, vložíme je krátce na pánev pod gril nebo do trouby a pečeme dokřupava. Neprospívá jim dlouhé grilování, teplo zbytečně vysouší, z masa odebírá šťavnatost, ale i chuť.

Příprava zelí: Zelí pokrájené na nudličky (možno i nakrouhané) osolíme. Přidáme syrovou cibuli, vodu, kmín, cukr a odkryté chvilku dusíme. Poté zelí zalijeme vínem a zakryjeme. Dusíme do změknutí, kdy se víno téměř vyvaří. Nakonec zelí zahustíme hrubou moukou (nebo světlou máslovou jíškou), přidáme jablka, hřebíček a za stálého míchání krátce dovaříme. Podle chuti dochutíme.

Příprava na bosáky: Omyté a oloupané brambory strouháme do studené vody, aby nezčernaly. Poté je v plátěném ubrousku vymačkáme. Vložíme do mísy a zamícháme se smetanou, vajíčkem a solí. Vypracujeme těsto, ze kterého uděláme středně velké koule o průměru 6 cm. Před vařením bosáky posypeme bramborovým škrobem a vaříme ve vroucí osolené vodě zhruba 8 – 12 minut.

TIP:

Jablka raději krájím na kostičky a dusím je zvlášť na třtinovém cukru s bílým vínem, dají pak více vyniknout zelí. A zelí klidně zalijte jenom červeným vínem a vodu tím úplně vylučte.



Roláda z kachny se žemlovou nádivkou s jatýrky, čočkový salát s chorizem (6 porcí)

Ingredience: 1 celá vykostěná kachna (1,5 – 2 kg) • 300 g kuřecích jatýrek • 250 g plátků anglické slaniny • ½ světlé chlebičkové vey • 2 polévkové lžíce koňaku • 300 g másla • 100 ml sladké 33% smetany • 3 vejce • 1 jarní cibulka • 1 polévková lžíce nakrájené ploché petržele • muškátový oříšek čerstvě mletý pepř • sůl • kuchyňský provázek

Ingredience na šřávu: kachní skelety včetně ořezu bez kůží • 1 velká cibule • 1 stroužek česneku 400 ml kachního vývaru (může být i kuřecí vývar) • sůl

Ingredience na čočkový salát: 300 g zelené čočky • 200 g červené čočky • 200 g mrkve nakrájené na mini kostičky • 2 šalotky, do kterých zapícheme 3 ks hřebíčku • 1 polévková lžíce olivového oleje • 1 lžíce změkklého másla • 250 g choriza (možno i jinou klobásu) • 1 lžíce třtinového cukru 2 lžíce octa balsamico na odvaření • čerstvě mletý pepř • pár kapek tabasca • mořská sůl • kuřecí nebo zeleninový vývar

Postup: Očištěná a omytá kuřecí jatýrka si krátce osmahneme na másle. Zastříkneme koňakem a necháme vychladnout. Do mísy si dáme nakrájenou žemli a zvlhčíme smetanou. Přidáme muškátový oříšek, petržel a nejmenno nakrájenou jarní cibulku. Osolíme a opepříme. Žloutky utřeme s popuštěným máslem do pěny a lehce promícháme s navlhčenou žemlí a játry. Bílky napatrně osolíme a vyšleháme na tuhý sníh, který nakonec zlehka vmícháme do nádivky.

Plátky anglické slaniny rozložíme na potravinářskou fólii a položíme kůži dolů vykostěnou kachnu, opepříme, osolíme. Připravenou nádivku rovnoměrně rozložíme na kachnu a i se slaninou opatrně zatočíme. Svážeme kuchyňským provázkem a zabalíme do potravinářské fólie alobalu, který nám maso zpevní a zformuje. Kachní roládu položíme na pekáč. Přidáme drobně nasekané opečené kachní kosti, cibuli a stroužek česneku. Mírně zalijeme vývarem a pečeme zhruba při teplotě 180 - 200 °C přes jednu hodinu. Kachní výpek po pečení scedíme a odvaříme na potřebné množství šřávy. Nakonec do hotové šřávy vložíme roládu zbavenou provázku a fólii a krátce dopečeme dozlatova.

Postup na čočkový salát: Zelenou a červenou čočku propláchneme. Zelenou zalijeme studenou vodou a necháme změkknout, červenou čočku nenamáčíme, protože je během několika minut uvařená.

Na olivovém oleji si v hrnci opečeme na plátky pokrájené chorizo a dáme stranou. Ve zbylém tuku orestujeme mrkev, šalotku a přidáme zelenou čočku zbavenou vody. Za mírného podlévání vývarem dusíme. Když začne zelená čočka měknout, přidáme červenou a dovaříme skoro doměkka. Hotovou čočku dáme na sítko okapat, vývar nevytléváme. Na pánvi rozpustíme cukr s máslem, zalijeme balsamicem, vývarem z čočky a odvaříme skoro do sucha. Nakonec vmícháme čočku a opečené kousky choriza. Dochutíme čerstvě mletým pepřem, mořskou solí a šřávou z citrónu nebo limetky. Salát je možné podávat teplý i studený.

Kuřecí bavorská sekaná, přírodní bramborový salát (4–5 porcí)

Ingredience: 300 g kuřecích stehenních řízků • 200 g ořezu z kuřecích prsních řízků • 100 g prsních řízků nakrájených na větší kostičky • 150 g na plátky nakrájené anglické slaniny • 1 polévková lžice sádla • 1 cibule nakrájená najemno • 4 prolisované stroužky česneku • 4 vejce • 4 vejce uvařená natvrdo • 3 žemle pokrájené na kostičky • 100 ml mléka • 1 kávová lžička nasekané čerstvé majoránky • 1 kávová lžička ploché petržele • drcený kmín • čerstvě mletý pepř • sůl

Ingredience na salát: 600 g uvařených a nakrájených na 1 cm kostičky lojovitých brambor (rohlíčky) • 100 g najemno nakrájené šalotky • 1 polévková lžice najemno nakrájené ploché petržele nebo pažitky • 1 polévková lžice plnotučné hořčice • 1 polévková lžice bílého vinného octa • 2 polévkové lžice slunečnicového oleje • 200 ml kuřecího vývaru • čerstvě mletý bílý pepř • sůl

Postup: Omyté a osušené stehenní řízky s ořezem nakrájíme na kousky a semeleme se žemlí namočenou v mléce. V míse smícháme mletou masovou směs s cibulí, česnekem, vajíčkem, drceným kmínem, pepřem a solí. Vymícháme hladkou masovou směs, do které přidáme nakrájené kuřecí maso, petrželku a majoránku. Vzniklou směs uložíme na několik hodin do chladu.

Plátky anglické slaniny rozložíme na potravinářskou fólii a rovnoměrně rozprostřeme vychlazenou odpočatou masovou směs. Na střed seřadíme uvařená vejce (ne úplně natvrdo), kterým uřízneme špičku, aby k sobě lépe přilehla. Kraje přehneme přes vejce k sobě, vytváříme šišku a opatrně i s folií zatočíme.

Sekanou obalíme hliníkovou folií a vložíme do nízké pečicí nádoby, kterou vymastíme sádlem. Pečeme pozvolna ve vyhřáté troubě na 180 – 200 °C, víc než jednu hodinu. Občas podlijeme vodou nebo kuřecím vývarem. Hotovou a ještě teplou sekanou opatrně rozbalíme a pečeme dozlatova.

Postup na salát: V míse si metličkou rozšleháme hořčici, vinný ocet a olej. Přidáme vlažné brambory, šalotku a opatrně promícháme. Na zředění použijeme horký kuřecí vývar. Salát dochutíme čerstvě mletým pepřem a solí. Na závěr do vychladlého salátu vmícháme petržel.

POZNÁMKA:

Kuřecí roláda s vaječnou omeletou plněnou šunkou a čerstvou zeleninou, bramborová kaše (5 porcí)

Ingredience: 1 celé vykostěné kuře • 3 polévkové lžice rostlinného oleje • 100 g změkklého másla • 5 vajec • 150 g drůbeží šunky (možno i jiné) • 2 papriky (červené či žluté) • 1 velká cibule na plátky • 3 větvičky ploché petržele • 1 polévková lžice mléka • čerstvě mletý pepř • sůl • kuchyňský provázek

Ingredience na šťávu: trupy z kuřete včetně ořezu bez kůží • 1 cibule • 1 stroužek česneku • kuřecí vývar • kousek změkklého másla • sůl

Ingredience na kaši: 1 kg očištěných a rozkrájených brambor • 150 g másla • 150 ml mléka • 100 ml sladké 33% smetany • sůl

Postup: Na potravinářskou fólii položíme vykostěné kuře kůží dolů, opepříme a osolíme. Připravíme dvě omelety. Cibuli krátce na oleji orestujeme, přidáme silnější plátky šunky a nahrubo pokrájenou plochou petržel. Pánev zalijeme vejci, které si v misce rozšleháme se solí a trochou odraženého mléka. Zmírníme teplotu a rozložíme silné proužky papriky. Omeletu krátce dopečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C tak, aby byla na povrchu trochu mazlavá a vespod opečená. Vychladlou omeletu rozložíme na kuře a posypeme sekanou čerstvou petrželkou. Pak kuře opatrně s folií zatočíme a svážeme kuchyňským provázkem. Roládu obalíme hliníkovou folií a vložíme do nízké pečicí nádoby s cibulí a stroužkem česneku. Přidáme ještě opečené kuřecí kosti s ořezem. Mírně podlijeme kuřecím vývarem a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C zhruba jednu hodinu. Hotovou a ještě teplou roládu opatrně rozbalíme a dopečeme dozlatova. Poté roládu vyjmeme, šťávu scedíme a ještě svaříme na potřebné množství. Na závěr zjemníme oříškem másla a podle potřeby osolíme.

Postup na kaši: Oloupané a omyté brambory osolíme. Zalijeme mlékem, sladkou smetanou a uvedeme do varu. Poté zmírníme teplotu a brambory pozvolna dovaříme doměkka. Z hotových brambor odlijeme do misky část mléka a smetany. Zbytek za občasného přidávání změkklého másla a mléka se smetanou rozšfoucháme a rozmixujeme tyčovým mixerm na potřebnou hustotu. Dohladka vyšlehanou kaši ještě podle potřeby osolíme, ale už máslem nemastíme.

Tento způsob úpravy bramborové kaše jsem se naučil v hotelu Crillon v Paříži. Náramně se mi osvědčil!

POZNÁMKA:



Kuře ala bažant na italském risottu s parmezánem (4 porce)

Ingredience: 1 celé kuře (cca 1,5 kg) • 150 g libové anglické slaniny • 100 g másla • 1 polévková lžice hladké mouky • 1 cibule • 1 stroužek česneku • 5 kuliček nového koření • 5 kuliček celého pepře • 2 bobkové listy • 2 snítky tymiánu • čerstvě mletý pepř • sůl • 250 ml kuřecího vývaru

Ingredience na risotto: 250 g rýže arborio nebo carnaroli • 50 ml suchého stolního bílého vína • 1 šalotka • 150 g ztuhlého másla • 50 ml olivového oleje • čerstvě mletý bílý pepř • sůl • 1 l kuřecího vývaru • 100 g parmezánu

Postup: Kuře rozporcujeme na čtyři díly a proškupujeme špalíčky anglické slaniny. Opepříme, osolíme a poprášíme hladkou moukou. V hrnci na rozehrátém másle nejprve orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme maso nejprve kůží dolů a dozlatova opečeme. Podlijeme vývarem. Doplníme stroužkem česneku, divokým kořením (nové koření, celý pepř a bobkový list) a větvičkou tymiánu. Pečeme v troubě pozvolna za občasného podlévání vývarem na kůrku při teplotě 180 °C zhruba 50 minut, podle velikosti kuřete. Hotové porce masa vyndáme. Výpek svaříme na potřebné množství, přecedíme a podlijeme porce kuřecího masa. Krátce prohřejeme. Nakonec maso dochutíme čerstvě mletým pepřem, solí a posypeme tymiánem.

Postup na risotto: Na olivovém oleji v hrnci zesklivatíme jemně pokrájenou šalotku. Přidáme rýži a restujeme zhruba 2 minuty. Podlijeme bílým vínem, které odvaříme skoro do sucha. Za stálého míchání podléváme částí kuřecího vývaru a odvařujeme. Když začne rýže pomalu nabývat a měknout, přilijeme vývar a víc jak z poloviny jej svaříme. Pokud je rýže měkká na skus, zmírníme teplotu nebo úplně stáhneme z plotny. Přidáme za stálého míchání parmezán a po částech kousky ztuhlého másla. Nakonec zakápneme trochou olivového oleje. Pokud je risotto hodně husté, zředíme jej zbytkem vývaru. Dochutíme podle potřeby čerstvě mletým bílým pepřem a solí. Hotové risotto zakryjeme pokličkou a občas zamícháme.

TIP:

Rýži zaléváme vývarem tak, aby byla pouze ponořená a vývar se nám rychle odvařoval. Opakujeme několikrát po sobě, než je uvařená al dente. Pak nám pod pokličkou sama dojde. Na podlévání se používají vývary kuřecí, zeleninové, houbové, ale i voda.

V Miláně jsem viděl dávat kuchaře do hříbkového risotta místo šalotky celý stroužek česneku. Nakonec jej zjemnil sladkou smetanou. Chutnalo výborně a nebyla to ta klasická česká řídká kaše a la porič. Na talíři to hezky na sebe vázalo, nebylo tvrdé a i pohledem dalo vyniknout lahodným čerstvým smrkovým hříbům. Tradiční italské risotto je spojováno se severní Itálií. Rýže zde obsahuje více škrobu a hlavně se před vařením neproplachuje vodou. A nakonec, prosím, od risotta nikdy neodcházejte, stále míchejte a nikdy nevařte víc než půl kilogramů rýže naráz.



Kachní prso na omáče z čerstvých třešní, špenátový dortík soufflé (4 porce)

Ingredience: 4 kachní prsa po 200 – 250g • 500 g čerstvých vypeckovaných třešní (možno použít i mražené) • 50 ml červeného vinného octa (možno použít i balasamico) • 50 ml portského vína • 3 polévkové lžice třtinového cukru • oříšek změkklého másla • šťáva z půlky citrónu • kousek celé skořice • 2 hřebíčky • čerstvě mletý pepř • hrubá mořská sůl • ½ l kuřecího vývaru

Ingredience na soufflé: 250 g čerstvého a řádně omytého překrájeného špenátu • 1 celá jarní cibulka nakrájená na mini kolečka • 50 g hladké mouky • 60 g změkklého másla • 100 ml 33% sladké smetany • 200 ml mléka • 3 vejce • 2 bílky • muškátový oříšek • kurkuma • čerstvě mletý pepř • sůl

Postup: V misce promícháme třešně, portské víno, citrónovou šťávu, třtinový cukr, hřebíček a kousek celé skořice a zakryjeme fólií. Necháme macerovat několik hodin.

Kachní prsa omyjeme, osušíme. Špičkou ostrého nože uděláme na kůži šikmé zářezy do kříže ve 2 cm rozestupech. Dáváme pozor, abychom neprořízly maso. Dochutíme čerstvě mletým pepřem a solí. Pečeme na suché rozpálené teflonové pánvi, nejprve kůží dolů zhruba 6 minut, poté otočíme a dopékáme 5 minut, aby maso bylo středně propečené. Hotové maso přendáme do pečicí nádoby, kterou zakryjeme alobalem a uložíme do tepla.

Výpek z pánve zbavíme veškerého tuku a zastříkneme vinným octem. Odvaříme do sucha a přilijeme kuřecí vývar. Svaříme na polovinu a doplníme macerovanými třešněmi. Prohřejeme zhruba 5 minut na mírné teplotě, třešně ale nevaříme, ztratily by tvar. Nakonec třešně vybereme děrovaným sítkem a uložíme do tepla. Odstraníme skořici a hřebíček. Zbylou šťávu vrátíme do omáčky a svaříme na potřebnou hustotu. Vratíme zpět třešně a glazujeme. Nakonec metličkou opatrně vmícháme oříšek změkklého másla.

Teplá kachní prsa osušíme papírovým ubrouskem a nafilírujeme je na 4 mm plátky. Dochutíme čerstvým pepřem a solí. Na závěr na kachní maso navrstíme třešně s horkou omáčkou.

Postup na soufflé: Z mléka, smetany, mouky a másla uvaříme bešamel. Dochutíme muškátovým oříškem, pepřem a solí. Do vychladlého bešamelu metličkou vmícháme žloutky a kurkumu. Osolíme bílky a vyšleháme nahusto. Poté je pozvolna přidáváme do bešamelové hmoty. Nakonec opatrně promícháme s nakrájenými špenátovými listy a jarní cibulkou. Špenátovou hmotu plníme do moukou vysypaných zapékacích misek. Pečeme v předem vyhřáté troubě na 180 °C zhruba 25 – 30 minut.

POZNÁMKA:

Kuřecí prsíčko na rozmarýnu s citrónem, sýrová polenta (4 porce)

Ingredience: 4 kuřecí prsíčka s kůží a kostičkou bez letky • 100 g másla • 1 polévková lžíce olivového oleje • 2 stroužky česneku • 1 středně velký citrón (z ½ citrónu nakrájená kůra spařená vroucí vodou) • 2 snítky rozmarýnu • čerstvě mletý pepř • mořská sůl • 200 ml kuřecího vývaru

Ingredience na polentu: 180 g instantní polenty • 500 ml vody • 500 ml mléka • 1 polévková lžíce změkklého másla • 1 polévková lžíce strouhaného parmezánu • čerstvě mletý pepř • ½ kávové lžičky soli

Postup: Kuřecí prsíčka omyjeme a osušíme. Pod kůží strčíme (vpícháme) větvičku rozmarýnu, přidáme celý stroužek česneku, zakápneme olivovým olejem, citrónovou šťávou a posypeme nepatrně kůrou z citrónu. Takto připravené maso zakryjeme potravinářskou fólií a uložíme na několik hodin do chladu. Kuřecí prsa opečeme na pánvi s máslem, nejprve kůží dolů. Krátce dopékáme na středním plameni, dokud maso nepustí šťávu. Maso by po opečení nemělo být syrové či krvavé.

Kuřecí prsa osolíme, opepříme a přendáme do nízkého pekáče. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C zhruba 25 minut. Podle potřeby během pečení podléváme kuřecím vývarem. Maso před koncem pečení zakápneme olivovým olejem. Hotové posypeme jemně pokrájenou čerstvou rozmarýnou a snítkou citrónové kůry.

Postup na polentu: V hrnci smícháme vodu, mléko, pepř a sůl. Přivedeme k varu a pozvolna za stálého míchání přisypeme polentu. Zmírníme teplotu a zhruba 3 – 5 minut vaříme, dokud se kaše nezačne oddělovat od stran hrnce. Nakonec přisypeme strouhaný sýr a zjemníme máslem. Nízký plech překryjeme potravinářskou fólií a vařenou polentu na ní rovnoměrně rozetřeme. Necháme vychladnout a poté rozkrájíme na čtverce, které opečeme na pánvi s olivovým olejem. Ještě teplé posypeme strouhaným parmezánem.

TIP:

Je mnoho italských lahůdek, které se připravují pouze v některých krajích, ale polenta překročila nejen hranice svého původu, ale i hranice samotné Itálie. Není to sice jídlo, které by se řadilo mezi nejoblíbenější italské lahůdky, ale je to pokrm, který je v Itálii velmi rozšířen. Nechybí na žádném jídelníčku a v některých rodinách je základní potravinou, která mnohdy nahrazuje i chléb. Dá se připravovat na několik způsobů, a to i z vody. Nemusí se zapékat a jí se jako samotná kaše s doplňkem, například opečené hříby a různá ragú včetně masa.

POZNÁMKA:

Kuřecí stehýnko po provensálsku, pečené grilované papriky (4 porce)

Ingredience: 4 kuřecí stehna • 50 ml olivového oleje • 100 g změkklého másla • 100 ml bílého stolního vína • 1 velká cibule • 3 stroužky česneku • 2 filátka z ančoviček • 4 středně velká oloupaná rajčata bez jadýrek • 20 namixovaných oliv (zelené a černé) • 4 větvičky tymiánu • 300 ml kuřecího vývaru • šafrán • čerstvě mletý kajenský pepř • mořská sůl

Ingredience na papriky: 3 červené papriky • 3 žluté papriky • 1 velká červená cibule • 100 ml olivového oleje • 1 polévková lžíce malinového vinného octa • větvička čerstvé bazalky (možno i máty peprné) • čerstvě mletý pepř • mořská sůl

Postup: Kuřecí stehna omyjeme a osušíme. Opepřená a osolená opečeme po obou stranách na olivovém oleji dozlatova. K opečenému masu přidáme nahrubo pokrájenou cibuli, stroužek česneku, větvičku tymiánu a pestík šafránu. Dusíme v troubě pod pokličkou na 180 °C 30 - 40 minut, až je maso změkklé. Během pečení podléváme kuřecím vývarem.

Poté kuře přendáme do nízkého pekáče vymazaného máslem a krátce zapečeme při teplotě 180 °C dozlatova. Do výpeku z kuřete nalijeme bílé víno, které do sucha odvaříme. Postupně přidáme oloupaná vymačkaná rajčata, olivy a natrhané filátko z ančovičky. Krátce svaříme a přelijeme přes kuřecí stehýnka. Nakonec hotové jídlo posypeme jemně pokrájeným tymiánem a kousky zbylé ančovičky. Podáváme s grilovanými paprikami a francouzskou bagetou.

Postup na papriky: Zeleninu omyjeme a osušíme. Papriky zbavíme dužiny a opečeme zprudka na pánvi s olivovým olejem. Poté je přendáme do pečicí misky a dopékáme v troubě při teplotě 250 °C zhruba 30 minut. Takto připravené a horké se vloží do mikrotenového sáčku zapařit, aby se dobře loupaly. Vystydlé oloupeme, zbavíme semínek a rozkrojíme na půlky. Do pánve nalijeme trochu olivového oleje. Přidáme na silnější měsíčky nakrájenou červenou cibuli, oloupané papriky a krátce orestujeme. Dochutíme malinovým vinným octem, čerstvě mletým pepřem, mořskou solí a lístky natrhané bazalky.

POZNÁMKA:



Cassoulet s konfitovaným kachním stehýnkem, klobáskou a slaninou (4 porce)

Ingredience: 200 g den předem namočených suchých bílých fazolí • 4 konfitovaná kachní stehýnka (dle receptu na konfitované kachní stehýnko) • 400 g vepřového boku s kůží • 1 vepřové kolínko s kůží • 200 g slaniny s kůží nakrájené na kostičky • 4 jehněčí klobásky (možno i vepřové) • 100 g kachního sádla (možno i husí nebo vepřové) • 100 ml suchého bílého vína • 3 velké nahrubo nakrájené cibule • 4 stroužky česneku • 3 stonky ploché petrželky • 1 l studené vody • 1,5 polévkové lžíce rajského protlaku nebo rajčatové šťávy • 2 lžíce bílé strouhanky • čerstvě mletý pepř • sůl

Ingredience na bouquet garni: 2 středy póru naplněné bobkovým listem • 5 hřebíčků • 5 kuliček celého pepře • snítky ploché petržele • snítky tymiánu (svázaná s petrželí provázek dohromady)

Postup: Nakrájíme slaninu s kůží na kostičky, vepřový bok a kolínko na větší plátky silné 1 cm. Přidáme do hrnce a opečeme na kachním sádle dozlatova. Přidáme část cibule, česnek a doplníme bouquet garni se solí. Zalijeme studenou vodou a pozvolna vaříme více než jednu hodinu tak, aby maso nebylo rozvařené. Hotové maso obereme od kůží, kostiček a dáme stranou. Vývar z masa přecedíme a svaříme na potřebné množství.

Fazole vložíme do čisté vroucí osolené vody a uvaříme skoro doměkka. Během vaření sbíráme z fazolí pěnu. Hotové scedíme a necháme na sítku okapat. Fazole můžeme zalít částí vepřového vývaru, mají pak lepší chuť.

Na širší nudličky nakrájenou slaninu bez kůže popustíme na zbylém sádle. Přidáme uvařené vepřové maso a dozlatova opečeme. Na výpeku z masa si orestujeme zbytek jemně pokrájené cibule, přidáme rajský protlak, plátky česneku a nakonec zalijeme bílým vínem. Svaříme do sucha a dolijeme částí svařeného vepřového vývaru. Dochutíme dle potřeby čerstvě mletým pepřem a solí. Do takto připravené šťávy zamícháme okapané fazole a část rozprostřeme na dno těžkého litinového pekáče. Přidáme vrstvu, na kterou rozložíme část vepřového masa se slaninou, klobáskou, opečenými konfitovanými stehny a nvrch rozprostřeme opět fazole. Na závěr položíme zbylé vepřové maso, klobásku a stehna. Dolijeme zbylou šťávou nebo zredukovaným vývarem z masa tak, aby hladina sahala až po okraj fazolí. Poté rovnoměrně posypeme strouhankou s jemně pokrájenou plochou petrželí a přelijeme kachním sádlem.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 190 °C přibližně jednu hodinu. Během pečení teplotu zmírníme na 170 °C, cassoulet mírně podléváme zbylým vývarem a krustu ze strouhanky podle potřeby rozhrnujeme, aby nebyla spálená. Takto připravené jídlo můžeme podávat rovnou z pekáče, kdy si hosté sami odebírají jednotlivé porce.



Zapečené bramborové gnocchi s gorgonzolou a kuřecím masem na česneku s kurkumou (4–5 porcí)

Ingredience: 400 g kuřecích prsíček • 150 g strouhané gorgonzoly (100 g do omáčky, 50 g jako vložka) • 50 g rostlinného oleje • 100 g změkklého másla • 100 ml teplého mléka • 200 ml 33% vlašné smetany • 1 najemno pokrájená cibule • 1 stroužek česneku nakrájený na plátky • muškátový oříšek kurkuma

Ingredience na gnocchi: 600 g brambor • 200 g hladké mouky • muškátový oříšek • 1 – 2 vaječné žloutky • 400 – 500 g mořské soli (na pečení) • bílý pepř • sůl

Postup: Kuřecí prsíčka nakrájíme podélně na 4 mm slabé plátky, přidáme kurkumu a zakápneme olejem. Promícháme a uložíme do chladu odležet. Na pánvi s rozehrátým olejem opečeme po obou stranách nepatrně opepřené a osolené marinované kuřecí maso, které poté bez tuku odložíme pod gril na teplo. Na másle v hrnci krátce orestujeme cibuli a česnek. Zalijeme smetanou s mlékem a přivedeme k varu. Teplotu zmírníme a za stálého míchání metlou přidáme gorgonzolu s kousky změkklého másla. Krátce povaříme, stáhneme z tepla a rozmixujeme tyčovým mixérem. Dochutíme čerstvě mletým pepřem, muškátovým oříškem. Nesolíme, protože sýr je dostatečně slaný. Do vyhřátých a máslem lehce vytřených hlubokých talířů dáme nejprve teplé noky, které přelijeme sýrovou omáčkou, nakonec navršíme opečená kuřecí prsíčka a dáme pod rozehrátý gril krátce zezlátnout. Hotové jídlo dozdobíme rajčaty a bazalkou.

Postup na gnocchi: Na dno pekáče rozsypane rovnoměrně mořskou sůl, na kterou rozložíme omyté a osušené středně velké brambory ve slupce. Pečeme v troubě při teplotě 150 °C zhruba 50 minut. Vychladlé brambory oloupeme a nastrouháme na jemném struhadle do mísy. Přidáme mouku, žloutky, muškátový oříšek, sůl a vypracujeme hladké vláčné těsto. Z těsta vyválíme válečky o průměru 2 cm, které nožem nakrájíme na stejně velké špalíčky. Špalíčky v dlaní vytváříme na kuličky a vyskládáme na pomoučený vál. Vidličkou přimáčkneme a naznačíme tvar a mřížku noku. Vaříme v osolené vroucí vodě. Jakmile noky vyplavou, jsou uvařené a můžeme je přendávat plochou děrovanou naběračkou do studené vody s trochou ledové tříště.

TIP:

S gnocchi se v Itálii můžete potkat skoro všude. Někde do těsta přidávají strouhaný parmezán, výborné jsou též s čerstvě nastrouhaným bílým lanýžem z Piemontu. Ty jsou podle mě ty nejlepší a nejchutnější... To naopak ve Francii do vařených strouhaných (pasírovaných) brambor přidávají odpalované těsto se sýrem. Navíc čerstvě pasírované brambory odpařují v kastrolku do sucha. Italové jsou větší borci už tím, že brambory pečou. Pečením dostanou z brambor skoro všechnu vodu a vaření si tím nejen zjednoduší.

Aji de Gallina (4 porce)

Ingredience: 1 celé kuře • 1 velká cibule pokrájená nahrubo • 2 prolisované stroužky česneku 1 paprička mirasol nebo rabička bez jadýrek, nakrájená na mini kostičky • ½ toustového světlého chleba bez kůrky • 200 ml neslazeného kondenzovaného mléka • 300 ml kuřecího vývaru 100 g sekaných vlašských ořechů • 100 g parmezánu • 100 g černých oliv bez nálevu • 6 uvařených středně velkých žlutých brambor, nakrájených na 1 cm silné plátky • 6 vajec uvařených natvrdo 100 ml olivového oleje • čerstvě mletý pepř • sůl

Postup: Kuře omyjeme, osušíme a rozporcujeme na kusy. Vložíme do hrnce, zalijeme studenou vodou a přivedeme k varu. Když vývar zabublá, stáhneme jej na minimum tepla. Během vaření sbíráme tuk a pěnu z bílkoviny, které se nám vytváří na povrchu. Vaříme zhruba jednu hodinu. Maso obereme od kostí a oddělíme po vlákněch na drobné kousky, které pomocí nože překrájíme na slabé nudličky. Do misky natrháme toastový chléb, který zalijeme kondenzovaným mlékem a rozmixujeme tyčovým mixérem. V hrnci na olivovém oleji si orestujeme dozlatova cibuli, přidáme česnek a rozmixovaný toastový chléb. Dochutíme čerstvě mletým pepřem a solí. Dusíme krátce za stálého podlévání horkým vývarem, který přiléváme pouze ve chvíli, kdy chlebová směs začíná houstnout. Poté vmícháme obrané kuřecí maso, doplníme papričkou, ořechy a parmezánem. Nakonec nepatrně povolíme vývarem a dochutíme pepřem a solí. Jídlo podáváme velmi horké s vařeným bramborem, rozkrojeným vajíčkem natvrdo a ozdobené černou olivou.

POZNÁMKA:

Kuřecí demi glaze – universální omáčkový základ pod každé kuře, kachnu a jiné druhy mas (1 – 1,5 litrů)

Ingredience: 200 g omyté cibule překrojené na polovinu • 200 g celé šalotky se slupkou 200 g celeru (možno i řapíkatý) • 200 g mrkve • 2 rajčata • 150 g žampionů (nožičky i hlavičky nakrájené na větší a silnější kostky) • 2 stroužky rozmáčkého oloupaného česneku • 4 – 5 kg nasekaných kuřecích skeletů včetně kloubů • 1 kg kuřecího ořezu bez kůže • 50 ml rostlinného oleje • 50 g rajčatového protlaku • 300 ml bílého suchého vína • 1 kávová lžička celého černého pepře • 3 bobkové listy 3 větvičky čerstvého tymiánu • 5 stonků ploché petržele bez listů • sůl • 8 – 10 l vody

Postup: V hrnci rozejdeme olej, na kterém orestujeme dozlatova cibuli, mrkev a celer. Přidáme rajčata, žampiony a česnek. Doplníme rajským protlakem a bílým vínem, které odvaříme. Do nízkého pekáče dáme kuřecí kosti a zakápneme olejem. Zapékáme ve vyhřáté troubě dozlatova na 180 – 200 °C. Během pečení kosti obracíme, nesmíme je spálit. Takto připravené je bez tuku vložíme do hrnce se zeleninou a zalijeme studenou vodou. Přivedeme k varu a zmírníme teplotu. Doplníme suchým kořením, bylinkami a solí. Vývar stáhneme na nízkou teplotu a vaříme nezakrytý, zhruba 5 – 8 hodin. Během vaření postupně přidáváme kuřecí ořez a sbíráme pěnu z bílkoviny včetně tuku, který se nám vytváří na povrchu. Skoro hotovou šňávu dvakrát přecedíme přes jemné sítko a vrátíme do hrnce na teplo. Sebereme zbytky pěny, tuk a svaříme na potřebnou hustotu. Hotovou omáčku nalijeme do nízkého pekáče a vychladíme. Druhý den můžeme naporcovat dle potřeby a uložit do mrazáku.

TIP:

Tato základová omáčka je výborným pomocníkem při vaření. Stačí opéci steak masa, do výpeku přidat polévkovou lžící pevné omáčky, zakápnout např. madeirou, zjemnit kouskem změkklého másla a jídlo je hotové. Stačí jen maso posypat sekanou čerstvou bylinkou. Hlavně ne žádnou rychlou chemií. Kuřecí skelety a ořez můžeme nahradit za telecí kloubové kosti, hovězí žebro, nebo např. jehněčí, zvěřinové atd., a můžeme tak vytvořit několik druhů demi glaze.

POZNÁMKA:



Kuřecí enchiladas s chilli, čedarem a čerstvou zeleninou, ledový salát se zakysanou smetanou ^(4 porce)

Ingredience: 400 g kuřecích prsíček • 4 velké kukuřičné (možno použít i pšeničné) tortilly 150 g čedaru (100 g nastrouhaného do tortilly a 50g na posypání) • 2 polévkové lžíce rostlinného oleje 5 papriček jalapeño (čerstvé zelené papričky zbavené semínek a nakrájené nadrobno) • 2 velká pevná oloupaná rajčata zbavená dužiny a nakrájená nadrobno • 1 jemně pokrájená cibule • 2 pokrájené stroužky česneku • 1 lžíce šťávy z limetky • 1 polévková lžíce třtinového cukru • 125 ml kuřecího vývaru 1 lžíce najemno nasekaného koriandru s oreganem • sůl

Ingredience na salát: 1 malý ledový salát • 200 g zakysané smetany • 1 polévková lžíce 33% smetany • 1 lžíce olivového oleje • čerstvě mletý pepř • sůl

Postup: Kuřecí prsa podélně nakrájíme na 4 cm dlouhé a 1 cm silné špalíčky. Zakápneme olejem a necháme zakryté v chladu odpočívat. Polovinu zeleniny (chilli papričky, rajčata, cibuli a česnek) na pyré enchiladas si rozmixujeme a zředíme horkým kuřecím vývarem. Dochutíme limetkovou šťávou, třtinovým cukrem a solí. Druhou polovinu nakrájíme a použijeme jako vložku.

Na pánvi s olejem opečeme zprudka kuřecí maso, z každé strany 3 – 4 minuty. Teplotu stáhneme, osolíme a necháme krátce dojít. Hotové kousky masa vyjmeme a uložíme do tepla. Do výpeku z masa přidáme rozmixovanou zeleninu a krátce na mírném ohni podusíme. Nakonec přidáme zbylou část nakrájené syrové zeleniny a hotové kuřecí maso. Tortilly prohřejeme a posypeme částí strouhaného čedaru, který krátce rozpustíme. Doplňme zeleninovou směsí s kuřetem, čerstvě pokrájeným koriandrem a oreganem. Na závěr tortilly stočíme, naskládáme švem dolů do olejem vymazaného pečicího plechu. Přelijeme zbytkem zeleninové enchilady a posypeme nahrubo strouhaným čedarem. Zapékáme ve vyhřáté troubě na 180°C zhruba 20 minut.

Postup na salát: Do misky natrháme ledový salát. Dochutíme čerstvě mletým pepřem, osolíme a mírně zakápneme olivovým olejem. V misce rozmícháme metličkou sladkou a zakysanou smetanu, doplníme olivovým olejem. Směs lehce vmícháme do natrhaného salátu.

POZNÁMKA:



Paella z dolních kuřecích stehýnek se slávkami (5 porcí)

Ingredience: 1 kg kuřecích paliček (cca 20ks) • 500 g omytých čerstvých slávek zbavených byso-
vých vláken • 400 g rýže arborio • 150 ml extra panenského olivového oleje • 1,3 l kuřecího vývaru
100 g klobásy choriza nakrájené na kolečka • 2 větší červené papriky zbavené jádřince nakrájené
na kostky • 2 středně velké cibule • 130 g oštipaných a předvařených zelených fazolek (žížalek)
5 stroužků česneku • 2 čerstvé bobkové listy • 1 větvička tymiánu • 1 lžička mleté červené papriky
šafrán - kurkuma • čerstvě mletý pepř • mořská sůl

Postup: V pánvi na paellu nebo větší nádobě si opečeme na olivovém oleji kuřecí paličky dozlato-
va. Opečené přendáme do misky a ve zbylém tuku krátce orestujeme chorizo, které přidáme ke kuřeti.
Na prázdnou pánev přilijeme trochu oleje, přidáme cibuli, čerstvou papriku a krátce orestujeme. Dop-
lníme stroužky česneku, bobkovým listem, šafránem a zalijeme částí kuřecího vývaru. Přivedeme k varu
a teplotu zmírníme. Přisypeme rýži a mícháme. Během vaření vrátíme do pánve opečené kuře s chorizem,
přidáme sladkou papriku, opepříme, osolíme a za stálého míchání a podlévání vaříme pozvolna skoro
doměkka - al dente, jako italské risotto. Na závěr přidáme předvařené fazolky a slávky. Pánev na 5 minut
krátce zahřejeme a stáhneme z tepla. Zakryjeme alobalem a mušle s rýží necháme dojít. Pokud se některá
z nich neotevře, odstraníme ji. Hotové jídlo posypeme nasekaným tymiánem s pestíkem šafránu.

TIP:

Ve Španělsku a v Provence jsem viděl paellu na tolik způsobů, až Vám z toho jde hlava kolem. Zákla-
dem je šafrán, olivový olej a rýže. Například rýže arroz Calasparra, Bomba, ale i Arborio, kterou lze
u nás běžně koupit. Z mas se nejčastěji používá kuře, kachna, králík či vepřový bok, ale také krevety,
kalamáry, srdcovky, slávky, mořský jazyk. Někde přidávají do paelly artyčoky, celá i drčená rajčata,
zelené a černé olivy, rozmarýn, tymián a plochou petržel. V té velké slavné pánvi s dvěma úchyty
paellera si udělají rýžový základ se zeleninou, šafránem - kurkumou a nakonec ji doplní grilovaným
voňavým masem. Vypadá to nejen skvěle, ale výborně to i chutná.

POZNÁMKA:

Pečená kachna na pomerančích, rýže tří barev (4 porce)

Ingredience: 1 středně velká kachna (cca 1500 g) • 100 g mrkve nakrájené na plátky • 1 středně velká cibule • 2 polévkové lžíce změkklého másla • 3 lžíce třtinového cukru • 2 lžíce červeného vinného octa • 20 ml portského vína (možno i madeiry) • 10 ml pomerančového likéru Grand Marnière • 400 ml kachního vývaru • 2 stonky tymiánu nebo šalvěje • 4 středně velké pomeranče (včetně blanširované pokrájené kůry na slabé nudličky z jednoho pomeranče) • 1 polévková lžíce citrónové šťávy • čerstvě mletý pepř • sůl

Postup na přípravu rýže: Postup na přípravu rýže viz recept na Kuře tandoori.

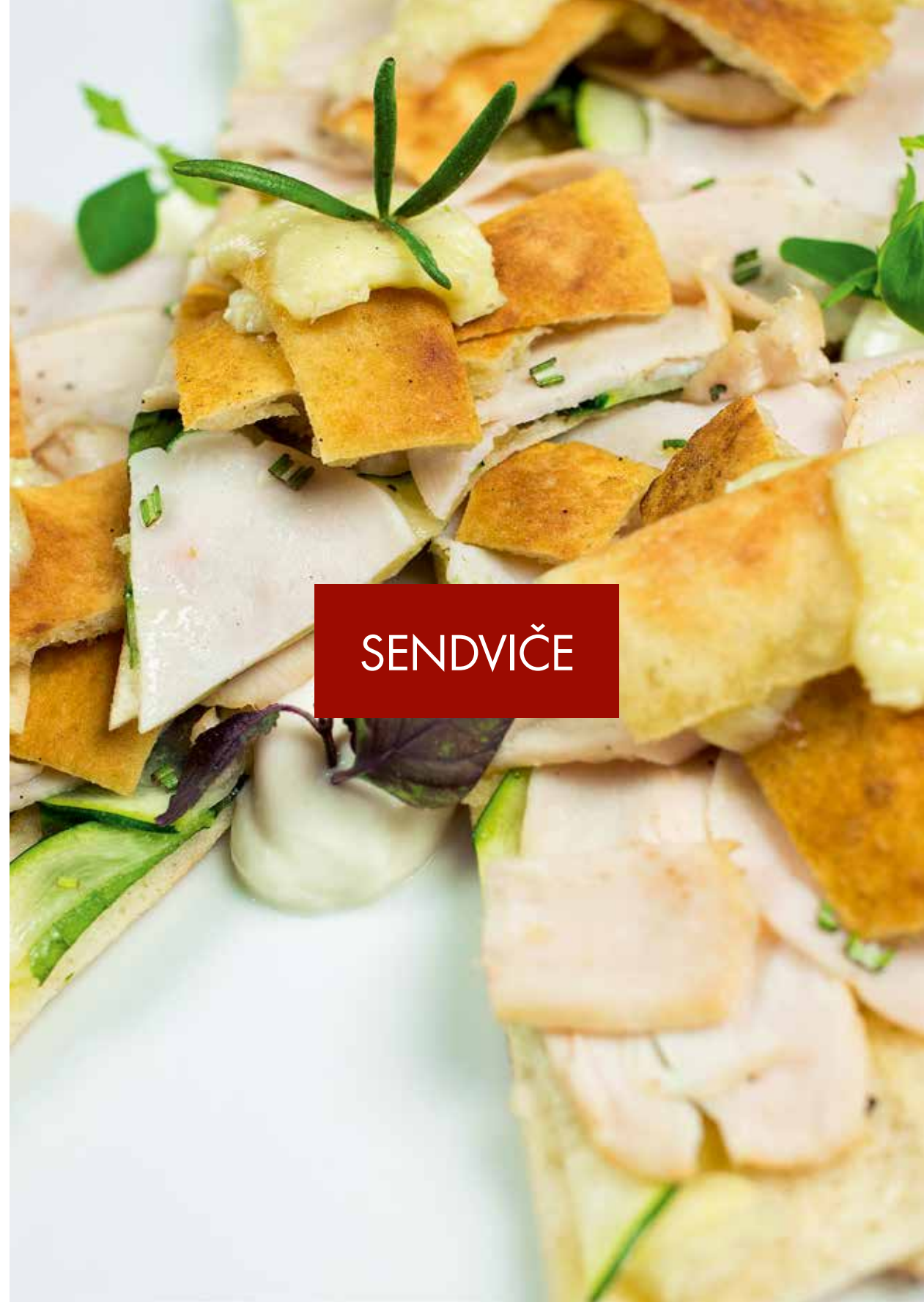
Postup: Kachnu očistíme, omyjeme a osušíme. Naporcujeme na čtyři díly. Kůži na stehnech a prsou propíchneme špejlí. Dochutíme čerstvě mletým pepřem a osolíme. Vložíme do nízké pečicí nádoby. Přidáme mrkev, cibuli a snítku tymiánu. Pečeme pozvolna při teplotě 180 °C více jak jednu hodinu do zlatova. Průběžně kachnu otáčíme a sbíráme přebytečný tuk. Maso by mělo být středně propečené, ne vysušené. Do výpeku z kachny nalijeme kachní vývar a odvaříme. Přidáme vinný ocet, třtinový cukr a vaříme tak dlouho, dokud základ nezíská hnědou barvu. Během vaření přidáme část pomerančové kůry a šťávu zalijeme portským vínem. Omáčku krátce svaříme na potřebné množství. Nakonec dochutíme citrónovou šťávou a vmícháme metličkou kousek změkklého másla.

Pomeranče nakrájíme na 1 cm silné plátky, které vyskládáme do nízké, máslem vymazané pečicí nádoby. Zastříkneme je pomerančovým likérem a přidáme naporcovanou kachnu. Přelijeme omáčkou, kterou přecedíme přes jemné sítko. Takto připravenou kachnu necháme ve vyhřáté troubě na 180 °C několik minut probublat. Na závěr odstraníme přebytečný tuk a kachní maso doplníme měsíčkem pomeranče s kouskem kůry a větvičkou tymiánu.

TIP:

Kachna na pomerančích patří mezi nejznámější francouzské speciality. Dnes se spíše využívá k pečení kachního prso. Omáčka se vaří zvlášť z kachních trupů a ořezu. Můžete si uvařit například velice oblíbené kachní prso na malinové, fíkové či meruňkové omáčce, stačí pouze zaměnit pomeranče a přidržet se receptu jako na kachní prso s višňovou omáčkou.

POZNÁMKA:



SENDVIČE

Kuřecí hamburger, smažené hranolky, majonézový pikantní dip ^(4 porce)

Ingredience: 800 g stehenních řízků (bez kůže) • 1 polévková lžice másla • 1 polévková lžice sádla • 80 ml rostlinného oleje na pečení • 2 najemno nakrájené šalotky • 4 stonky najemno nakrájené ploché petržele • 4 housky (možno i bulky) • 1 velké pevné rajče, nakrájené na silnější kolečka • 4 listy ledového salátu • 1 červená cibule na kolečka • 4 plátky čedaru • muškátový oříšek • čerstvě mletý kajenský pepř • sůl

Ingredience na dip: 50 ml olivového oleje • 50 ml bílého suchého vína • 100 ml kuřecího vývaru • 1 středně velké rajče • 1 středně velká cibule • 1 stroužek česneku • 1 kávová lžička třtinového cukru • 2 polévkové lžice rajského protlaku • 1 chilli paprička (může být i rabička) • 200 g majonézy

Postup: Nejprve si na másle a sádle orestujeme šalotku, kterou pak vychladlou přidáme s pokrájenou petrželí do mletého kuřecího masa. Dochutíme muškátovým oříškem, čerstvě mletým pepřem, solí a řádně promícháme (můžeme použít tyčový mixer, ale jen krátce a zlehka, vše se nám pěkně spojí). Z hotové masové hmoty vytvaruje koule, které položíme na vymaštěný plech. Zakryjeme potravinářskou fólií a necháme v chladu zatáhnout. Před pečením jednotlivé koule vytvaruje na hamburger a paličkou na maso přes fólii naznačíme mírné naklepání. Vysoké by měly být minimálně 1 cm. Pečeme po obou stranách na grilu nebo na pánvi 3 – 5 minut. Nakonec na maso položíme kolečka syrové cibule s kouskem másla, krátce prohřejeme a celé zakryjeme plátkem čedaru. Bulky podélně rozpůlíme a střidku opečeme na sucho na grilu. Na opečenou střidku bulky přidáme majonézu, proložíme listem ledového salátu, plátkem rajčete a hamburgerem se sýrem. Nakonec to přiklopíme zbývajícím polovinou žemle a obložíme smaženými hranolky.

Postup na dip: Na olivovém oleji si krátce zesklivatíme jemně nakrájenou cibuli a stroužek česneku. Zalijeme bílým vínem, krátce odvaříme a zalijeme kuřecím vývarem. Během vaření přidáme rajský protlak s třtinovým cukrem, rajče nakrájené na kostičky, chilli papričku a celé to dusíme pod pokličkou zhruba 15 minut. Hotovou omáčku rozmixujeme, prolisujeme přes jemné sítko a vychladlou vmícháme do majonézy.

POZNÁMKA:

Gyros s kuřecím masem v pita chlebu, tzatziky ^(4 porce)

Ingredience: 400 g kuřecích prsíček • 2 polévkové lžice olivového oleje • 1 kávová lžička sladké papriky • špetka římského kmínu • 1 lžička čerstvě pokrájeného oregana • čerstvě mletý pepř • sůl • pita chleba

Ingredience na tzaziky: 200 g řeckého bílého jogurtu • 300 g okurky hadovky • 2 stroužky česneku nasekaného najemno, bez klíčku • 1 kávová lžička citrónové šťávy • 1 polévková lžice najemno pokrájeného kopru (stažený ze stonku) • 1 polévková lžice panenského olivového oleje • sůl

Postup: Do misky si odlijeme část olivového oleje a přidáme kuřecí maso nakrájené na silnější špalíčky, které okořeníme mletou sladkou paprikou a římským kmínem. Zamícháme a zakryté uložíme na 1 – 2 hodiny do lednice. Odleželé maso pečeme na olivovém oleji po obou stranách zhruba 4 – 5 minut. Osolíme a krátce dopečeme v troubě nebo pod grilem doměčka. Výpekem z masa potřeme prohřáté pita placky a rozložíme maso. Posypeme čerstvě pokrájeným oreganem, opeříme a doplníme salátem tzatziki. Nakonec stočíme a podáváme.

Postup na tzaziky: Okurku omyjeme, osušíme a ukrojíme konce. Podélně ji rozpůlíme a vydlabeme z ní semínka. Takto připravenou okurku nastroháme nahrubo, osolíme a necháme na sítku vykapat. Okurku zbavenou vody dáme do misky s jogurtem. Doplníme česnekem, koprem, citrónovou šťávou a olivovým olejem. Nakonec zamícháme metličkou a dáme na chvíli vychladit do lednice.

TIP:

Maso záměrně krájím na silnější kusy, aby bylo v jídle vidět a host měl zároveň pocit, že jsem ho neošidil. Bylinky dávám na konec, protože více vynikne jejich chuť. Na gyros je možné použít i horší část hovězí svíčkové nebo vepřové panenky.

POZNÁMKA:



Bruschetta s kuřecím masem al Pomodoro (4 porce)

Ingredience: 400 g kuřecích prsních řízků • 600 g oloupaných rajčat a nakrájených na kostičky ½ cm, bez bubáka a tuhého středu • 25 g jemně nakrájené červené cibule • 1 polévková lžíce červeného vinného octa • 80 ml rostlinného oleje na pečení masa • 80 ml panenského olivového oleje do salátu • 50 ml olivového oleje na smažení chleba • 2 stroužky česneku • 4 stonky bazalky • 50 g hoblinek parmezánu • čerstvě mletý pepř • sůl • 6 krajíců světlého venkovského chleba • papírový ubrousek na osušení chlebových topinek

Postup: V misce si vyšleháme metličkou olivový olej s vinným octem. Přidáme rajčata, cibuli, lístky bazalky a opatrně promícháme. Dochutíme čerstvě mletým pepřem a solí. Kuřecí prsní řízky si slabě naklepeme, opeříme a osolíme. Na pánvi rozežřejeme olej a přidáme jeden nakrájený stroužek česneku. Maso pečeme krátce z obou stran dozlatova.

Plátky světlého chleba osmažíme do zlatohněda, osušíme ubrouskem přebytečnou masnotu a potřeme česnekem. Na takto připravený světlý chléb položíme plátek kuřecího masa, navrstíme rajčatovou směs a posypeme hoblíčkami parmezánu.

POZNÁMKA:



Focaccia s uzeným kuřetem a šunkou (4 porce)

Ingredience: 400 g uzených kuřecích prsíček nakrájených na slabé plátky • 200 g dušené drůbeží šunky (možno i jiné) • 200 g měkkého sýra Reblochon • 1 polévková lžíce olivového oleje • 2 mladé středně velké cukety • 1 malý svazek bazalky • muškátový oříšek • čerstvě mletý pepř • sůl

Ingredience na focacciu: 300 g hladké mouky • 180 – 200 ml vlažné vody • 10 g droždí • 50 ml olivového oleje • špetka soli • na špičku nože posekaná stažená rozmarýna zbavená stonku snítka (větvička) z jednoho stonku rozmarýny na posypání těsta před pečením

Postup: Do mísy s menším množstvím vlažné vody rozdrobíme droždí, přidáme polévkovou lžici hladké mouky, zamícháme a postavíme na mírné teplo. Když kvásek vyběhne, přidáme část mouky s olivovým olejem a vodou. Postupně vypracujeme vláčné těsto, které ještě osolíme a dosypeme sekanou rozmarýnou.

Těsto zaděláváme raději od řidšího k hustému. Část mouky ponecháme na vyválení a posypání bochánku, který zakryjeme textilním ubrouskem, necháme kynout na teple zhruba 1 – 2 hodiny. Vykytnuté těsto ještě jednou vypracujeme, rozválíme na potřebný tvar a vložíme do olejem vymazaného nízkého plechu nebo dortové formy. Necháme ještě chvilku na teple kynout. Mezitím si rozejdeme troubu na 200 °C. Do těsta uděláme prsty hluboké důlky, které potřeme olivovým olejem a po celé ploše vpícháme jednotlivé rozmarýnové větvičky. Pečeme dozlatova 25 – 30 minut.

Upečenou a vychladlou focacciu podélně rozpůlíme a vrchní část nakrájíme na široké dlouhé hranolky. Na spodní díl rozložíme lístky bazalky, na kterou klademe slabé plátky cukiny, opatrně zakápneme olivovým olejem a opepříme čerstvě mletým pepřem. Na cuketu rozložíme plátky uzeného kuřete, šunky a posypeme strouhaným muškátovým oříškem. Na šunku pak položíme focacciové hranolky, mezi které vložíme plátky sýra a zapečeme v rozehtáté troubě nebo pod grilem. Zapékáme zhruba 5 minut, aby se sýr rozpustil a povrch focacci se slabě opekl dozlatova.

TIP:

V Itálii se naplní celý prokrojený chleba všemi ingrediencemi, zapeče se a pak se z něj krájí jednotlivé malé sendvičové porce, které se doplní salátovou zeleninou s rajčaty.

POZNÁMKA:

Sandwich club s kuřecím masem ^(5 porcí)

Ingredience: 500 g kuřecích prsíček • 250 g anglické slaniny (1 mm silné plátky) • 5 vajec
200 g sýru čedar • 5 polévkových lžic majonézy • 2 - 3 pevná rajčata • 1 ledový salát
světlý toastový chleba • čerstvě mletý pepř • sůl

Postup: Tenké plátky slaniny rozložíme na plech a dáme zprudka péci na 200 °C tak, aby slanina zůstala šřavnatá a na skus křupavá. Část tuku ze slaniny slijeme na pánev, na které opečeme opepřené a osolené plátky kuřecích prsíček. Do zbylého tuku na plechu rozložíme toastový chleba zbavený kůrky, rozkrojený na trojúhelníčky. Pečeme po obou stranách dozlatova. Na jednu porci potřebujete 6 ks toastového chleba. Mezi tím si nakrájíme na kolečka rajčata (bez bubáků) a usmažíme z vajíček volská oka.

Nejprve si uděláme dva sendviče z kuřecích prsíček. Na opečené toasty položíme plátek kuřecích prsíček se slaninou a rajčetem, navršíme sýrem čedar a dáme na pánev pod gril, aby se sýr popustil. Nakonec přidáme list ledového salátu a přiklopíme dalším toastem potřepeným majonézou.

Sendvič s volským vejcem uděláme tak, že toast potřeme majonézou, přiložíme volské vajíčko, zakryjeme slaninou, salátem a nakonec zaklopíme toastem.

Pak jednotlivé sendviče skládáme na sebe tak, že začínáme prvním s kuřetem, druhým s vajíčkem a třetím zase s kuřetem. Takto složené sendviče spícháme bambusovou špejlí.

TIP a recept na sázená vajíčka, která jsem se naučil ve Španělsku:

Do pánve nalijeme olej až po okraj, který rozežehřejeme. Teplotu zmírníme a do oleje vkládáme jednotlivě vyklepaná celá vejce. Děrovanou obracečkou opatrně vejce otáčíme zhruba po 2 - 3 minutách, kdy se nám bílek zatáhne. Hotové vyndáme na rovné děrované síto. Vypadají nejen skvěle, ale i výborně chutnají.

Sendvič je taková praktická lahůdka a jeho historie je stará tisíce let, kdy se chlebové placky plnily náplní, ve středověku to už byly krajíce chleba a oblíbenou přísadou bylo jehněčí maso. Název mu pak dal údajný hrabě Sandwich, který, když hrával karty, tak mu skládaly šunku a sýr mezi chleba, aby si neumazal při kartách ruce a přátelé volali, že chtějí jít, jako má pan Sandwich.

POZNÁMKA:

Zapečená bageta s kuřetem, kozím sýrem a olivovou tapenádou ^(4-5 porcí)

Ingredience: 300 g kuřecí prsních řízků • 200 g kozího sýra • 4 - 5 pevných rajčat • 15 - 20 krajíčků světlé bagety • 4 polévkové lžice olivového oleje • 2 stroužky česneku • 2 větvičky tymiánu • 1 svazek rukoly • čerstvě mletý pepř • mořská sůl

Ingredience na tapenádu: 100 g oliv • 10 g kaparů • 1 velká ančovička • 50 ml olivového oleje

Postup: Z kuřecích prsních řízků si nakrájíme zhruba 3 mm silné plátky (filátka) velikosti bagetky, které na krajích nepatrně nařízneme, aby se nám maso nezkroutilo. Zakápneme olivovým olejem a opečeme na pánvi z každé strany zhruba 2 minuty. Opepříme, osolíme a uložíme do tepla.

Bagetu nakrájíme na mini chlebičky a opečeme po obou stranách na pánvi nebo na grilu. Do misky nalijeme olivový olej, přidáme prolisovaný česnek a nahrubo pokrájený tymián. Opepříme, osolíme a řádně promícháme. Bagety potřeme připravenou směsí, na kterou postupně položíme opečené filátka z kuřecího masa, plátek rajčete a kozí sýr. Takto připravené mini bagetky zapečeme v předehřáté troubě nebo na grilu při teplotě 180 °C. Pečeme zhruba 2 - 3 minuty, než sýr začne zlátnout a roztékat se. Na hotové navršíme olivovou tapenádu a podáváme s kouskem salátu rukoly.

Postup na tapenádu: Olivu, kapary a ančovičku nasekáme na velmi jemno a v míse promícháme s olivovým olejem. Pokud jsou kapary hodně slané, musíme je nejprve propláchnout ve studené vodě a osušit. Uchováme při pokojové teplotě.

TIP:

Velmi rád zvýrazňuji u kuřecích prsíček barvu, proto do nakládání (marinád) přidávám kurkumu, různé barvy kari apod.

POZNÁMKA:



Francouzské kachní Rillettes

– oblíbená pochoutka, která se dá vyrábět z různých druhů mas (6 porcí)

Ingredience: 1 celá chlazená kachna (2 – 2,5 kg) • 200 g kachního nebo vepřového sádla
4 jemně pokrájené cibule • 300 ml suchého bílého vína • 200 – 300 ml vývaru (z kachního ořezu a kostí)
3 větvičky tymiánu • 1 bobkový list • čerstvě mletý bílý pepř • mořská sůl

Postup: Kachnu očistíme (vytaháme špičky a zbytky peří), opláchneme ve studené vodě a osušíme. Odstraníme kůži a maso vykostíme. Stehna a prsa překrojíme podélně na polovinu. Kůži, zbytkový ořez masa a tuk překrájíme na kostičky. Přidáme kosti a dáme do hrnce vařit na vývar, dokud kůže nepustí veškerý tuk. Poté scedíme a odložíme stranou. V litinovém hrnci rozejdeme sádlo a orestujeme v něm cibuli dozlatova. Přidáme maso, které opečeme po obou stranách a podlijeme vínem s vývarem. Dochutíme bobkovým listem, tymiánem, pepřem a solí. Dusíme pod pokličkou ve vyhřáté troubě na 110 – 120 °C zhruba 4 – 5 hodin. Každou hodinu s masem opatrně zamícháme a podlijeme ho vývarem. Hotové Rillettes rozmícháme vidličkou, až maso vytvoří středně dlouhá vlákna. Horké plníme do vymytých a dobře vysušených sklenic. Necháme vychladnout a uložíme do chladu. Druhý den zalijeme zbylým sádlem, uzavřeme víčkem a uložíme zpět do chladu.

TIP:

Kachní Rillettes je vynikající francouzská pomazánka, která chutná výborně s tmavým chlebem, čerstvou bagetou. V lednici vydrží i několik týdnů.

POZNÁMKA:

Obsah

PŘEDKRMY

Paté z kuřecích jatek s pistáciemi a brusinkové želé	4
Caesar salát s kuřecími nugetami na kurkumě s ančovičkou a česnekem	5
Mulle – feuille z hlávkového salátu a červené čekanky s kachními játry na červeném víně s madeirou a medem	7
Terina z kuřecích stehýnek s cibulovou marmeládou	9
Kuřecí kruditě s broskví a čekankou, pečený toast	11
Salát z uzených kachních prsíček s kuskusem, sušenými rajskými, fetou a avokádem	12

POLÉVKY

Francouzská cibulačka s kuřecím masem a zapečenými toastovými chipsy se sýrem	14
Nepálská kuřecí polévka se smaženým květákem v těstíčku	15
Kuřecí consommé s kořenovou zeleninou a jemnou játrovou sedlinou	17
Kachní kaldoun s játrovými knedlíčky	19
Pho s kuřecím masem a rýžovými nudlemi	20

TĚSTOVINY

Lasagne z kuřecích prsíček se sýrem a špenátem, tomatová salsa s bazalkou	22
Thajské nudle s kuřecím masem, sýrem tofu, zeleninou s burskými oříšky	23
Spatzle s uzenými kachními prsíčky, kysaným zelím a zakysanou smetanou	25
Ravioly s kuřecí fází, ricottou a se špenátem na bazalkovém másle	27
Kuřecí nugety na cibulové kari omáčce s linguine a janovským pestem	29
Boloňské ragú z kuřecího masa se špagetami, strouhaný parmezán	30

HLAVNÍ JÍDLA

Pečené kachní prso nadívané uzeným kuřetem a rozmarýnem, hráškové pyré s parmezánem a smetanou	33
Quiche – francouzský slaný koláč s kuřecími prsíčky, smetanou, cibulí, pórkem se sýrem Comté	35
Kuřecí prsíčko na paprice, gratinované brambory	36
Kuřecí prsíčka – Cordon Bleu – pečené pažitkové brambory s hlívu	37

Kuře tandoori	39
Zapečená kachna s brusinkami a jablky, bramborové kroketová hruška	40
Kuře na červeném víně, zapečené mačkané brambory s petrželkou	42
Grilované kuře na bylinkách s citrónem a kaparovou majonézou	43
Kuře šašlik mix – špíz z kuřecích prsíček v marinádě z bílého jogurtu s rajskými a cibulí, indické placky	45
Uzené kachní prso v šouletu, malý zelný salát s karotkou	47
Kuřecí paličky v BBQ marinádě, domácí hranolky, česnekový dip	48
Konfitované kachní stehýnko, červené vinné zelí s jablky, bramborové bosáky	49
Roláda z kachny se žemlovou nádivkou s jatek, čočkový salát s chorizem	51
Kuřecí bavorská sekaná, přírodní bramborový salát	52
Kuřecí roláda s vaječnou omeletou, plněnou šunkou a čerstvou zeleninou, bramborová kaše	53
Kuře ala bažant na italském risottu s parmezánem	55
Kachní prso na omáčce z čerstvých třešní, špenátový dortík soufflé	57
Kuřecí prsíčko na rozmarýnu s citrónem, sýrová polenta	58
Kuřecí stehýnko po provensálsku, pečené grilované papriky	59
Cassoulet s konfitovaným kachním stehýnkem, klobáskou a slaninou	61
Zapečené bramborové gnocchi s gorgonzolou a kuřecím masem na česneku s kurkumou	63
Aji de Gallina	64
Kuřecí demi glaze – univerzální omáčkový základ pod každé kuře, kachnu a jiné druhy mas	65
Kuřecí enchiladas s chilli, čedarem a čerstvou zeleninou, ledový salát se zakysanou smetanou	67
Paella z dolních kuřecích stehýnek se slávkami	69
Pečená kachna na pomerančích, rýže tří barev	70

SENDVIČE

Kuřecí hamburger, smažené hranolky, majonézový pikantní dip	72
Gyros s kuřecím masem v pita chlebu, tzatziki	73
Bruschetta s kuřecím masem al Pomodoro	75
Focaccia s uzeným kuřetem a šunkou	77
Sandwich club s kuřecím masem	78
Zapečená bageta s kuřetem, kozím sýrem a olivovou tapenádou	79
Francouzské kachní Rillettes – oblíbená kachní pochoutka, která se dá vyrábět z různých druhů mas	81

POZNÁMKA:

POZNÁMKA:



hnedo
chováte
nakusnete přímo
na stánek

Zlaté kuře

Vysoká
kvalita
masa



www.vodnanskakure.cz



Ochutnejte českou
KLASIKU...

s knedlíkem
a se zelím.



www.vodnanskadrubez.cz

Vodňanské speciality

Speciální vydání kuchařky k 50.výročí založení společnosti Vodňanská drůbež, a.s.

Vydavatel: Vodňanská drůbež, a.s., Vodňany, Radomilická 886

Grafické zpracování: Zdeněk Nováček, s.r.o., Šumperk

Autor textů: Milan Pešek

Korektura: Mgr. Radoslava Gross Štěpánová

Fotografie: Zdeněk Nováček

Tisk: Grafotyp s.r.o., Šumperk

Příprava a styling jídel: Restaurace Columna, Praha; Restaurace Arte, Šumperk

Vydáno v roce 2016.

© Milan Pešek, 2016, Vodňanská drůbež, a.s., Vodňany 2016

www.vodnanskadrubez.cz

Všechna práva vyhrazena. Kopírování, také částí, a rozšiřování prostřednictvím filmu, rozhlasu a televize, fotomechanickou reprodukcí, zvukovými médii a systémy na zpracování dat všeho druhu jen s písemným souhlasem vydavatele.

Za skvělou spolupráci děkujeme:
Restauraci Columna - šéfkuchař Lukáš Vrbovský a zástupce šéfkuchaře Michael Sarkis
Restauraci Arte - šéfkuchař Rostislav Wieronski



www.vodnanskadrubez.cz