

## Vařte s námi

### Jehněčí kýta nadívaná olivami, chlebem, piniovými oříšky a bylinkami

• 2 kg opracované jehněčí kýty • 1 hlavička česneku rozdělená na stroužky • lístky otrhané ze tří větších hrstí máty, petrželky, oregána a tymiánu • 6 plátků pancetty (možno nahradit anglickou slaninou) • 3 filety z ančoviček • 100 g selského (tmavého) chleba roztrhaného na kousky • větší hrst piniových oříšků • hrst vypeckovaných zelených oliv • mořská sůl, čerstvě umletý černý pepř • 2 kg oloupaných, na poloviny nakrájených brambor • větší trs čerstvého rozmarýnu • olivový olej • hrst bobkových listů • láhev červeného vína

Pár stroužků oloupaného česneku dejte do mixéru, přidejte bylinky, pancettu a ančovičky, rozmixovanou směs vyndejte do mísy a do mixéru dejte kousky chleba a nahrubo je rozmixujte. Přendejte do mísy a přidejte piniové oříšky a olivy, osolte a opepřete, pořádně promněte a nappete do dutiny v masu. Na maso přivažte pár větviček rozmarýnu, potřete olivovým olejem, osolte a opepřete. Brambory a zbylý česnek prohřejte s bobkovými listy, zbytkem rozmarýnu a trochou olivového oleje, osolte, opepřete a dejte do pekáče, doprostřed položte maso a pečte asi 1,5 hodiny v troubě zahřáté na 200 °C. Asi po hodině začněte maso přelévat vínem.

Dnešní Itálii ještě před nějakými 150 lety tvořilo sedmadvacet zemí. I proto můžete v Itálii pokračovat v detailnějším zkoumání kulinárních a vinařských zázraků regionů od regionu, okres od okresu, vesnice od vesnice, a dokonce dům od domu. Však také Italové většinou dodnes neřekají, že jsou Italové, ale Benátčané, Sicilané, Římané či Neapolitánci. A všude vás budou přesvědčovat, že právě a jenom to jejich jídlo, olivový olej a víno je to nejlepší, co v Itálii a vůbec na celém světě můžete ochutnat. Vždyť tak ho přece vařila už jejich mamma a nonna a dělal papa a jeho papa a nikdo jiný na světě to nedovede lépe. Snad každý Ital mluví rád o jídle a pití a ví, o čem mluví, protože vaření, jídlo a víno je nejdůležitějším středobodem italského rodinného života,

kde se zkušenosti z těchto oblastí předávají z generace na generaci.

### 120 nových receptů

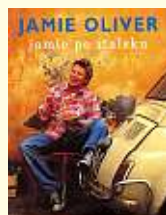
I Jamie Oliver se s italskou kuchyní neustále setkával a jak říká, po celý profesionální život ho inspiruje. Proto tam rád jezdí a učí se, potuluje se mimo turistická centra a setkává s rybáři, pekaři, řezníky, vinaři, sedláky i maminami připravujícími nejrůznější těstoviny. Po Itálii putoval mikrobusem a dobře vybaveným kuchyňským přívěsem, kde nechyběl ani pořádný gril. Vařil s místními a pro místní, dokonce svá jídla dovezl česáčkům hroznů při vinobraní. A protože je učenlivý a vnímavý, dokázal ze svých cest sestavit netradiční kuchařku, ve které shromáždil 120 nových italských receptů.

Kniha je členěna do kapitol jako na jídelníčku v typické trattorii. Začíná předkrmy či antipastami, pokračuje jídlem do ruky a pizzami, následují primi či první chody. Tam najdete polévky, těstoviny a risotta. Pokračuje kapitolou insalate či saláty a přicházejí hlavní chody – secondi s rybami a masy. Kniha končí přílohami (contorni) a dezerty (dolci). Každá kapitola je uvedena podrobným návodem, jak tuto kategorii co nejlépe a skutečně po italsku připravovat i jak pro ni vybrat suroviny a ingredience. Naštěstí se už najdou speciální prodejny, kde většinu originálních surovin a přísad mají. Ovšem za skutečně autentickými zážitky je třeba se vypravit po vzoru Jamie Olivera do Itálie. ■

**LIBOR ŠEVČÍK**  
libor.sevcik@economia.cz



## Knižní tip



### Jamie Oliver: Jamie po italsku

Jamie Oliver začal vařit v osmi letech v hostinci svých rodičů v anglickém Claveringu. Dnes řídí londýnskou restauraci Fifteen a pro televizi natáčí seriál U Jamieho v kuchyni. V knize přináší kulinářské zážitky a recepty ze svých cest po Itálii.

Vydalo Spektrum Grafik, cena: 550 Kč



REPRO: JAMIE PO ITALSKU

## Vařte s námi

### Fazole po italsku

• 500 g suchých nebo 1 kg vyloupaných čerstvých fazolí • 1 brambor • 2 rozmačkaná zrajčata • 1/2 palice česneku • trs čerstvých bylinek (rozmarýn, bobkový list, šalvěj a tymián) • extra virgin olivový olej • bylinkový ocet • mořská sůl, čerstvě umletý černý pepř

Suché fazole namočte přes noc do vody. Před vařením ji slijte. Fazole nasype do hrnce, zalijte vodou, nesolte, přidejte bramboru a rajčata, česnek, bylinky a zalijte trochou extra panenského oleje. Přiveďte do varu, když se udělá pěna, seberte ji a na mírném ohni vařte, až jsou fazole měkké (suché cca 40 minut, čerstvé 25 min.). Scedte, vyndejte bramboru, bylinky a rajčata, fazole zalijte vodou z vaření, štedře zalijte extra panenským olivovým olejem a bylinkovým octem, aby měly říz.

**Jamie vyrazil do Itálie s kompletní kuchyňskou výbavou.**

