

Velikonoce po italsku

Největší církevní svátky zvané Velikonoce se letos takřka překryly s oficiálním startem jara, což mistrům kuchařům zamotalo hlavu. Tradiční velikonoční jehňata a kůzlata jsou ještě malá, nejruznější jarní rostlinstvo je u nás díky tuhé zimě opožděné, a tak se musí s českou tradiční velikonoční kuchyní trochu improvizovat. Naštěstí jsou už obchody dobře zásobeny čerstvým zbožím nejruznějšího druhu. Není proto třeba s velikonoční kuchyní čekat na to, až všechno u nás doroste.

Pro letošní velikonoční inspiraci jsme se vydali na jih, do míst, odkud se k nám křesťanské tradice dostaly. Spojili jsme se s českou redakcí italského časopisu La Cucina Italiana. Ve své domovině vychází více než tři čtvrtě století a od konce minulého roku je na našem trhu i jeho česká verze. V nejnovějším čísle má velikonoční speciál, ze kterého nám pár receptů pomohla vybrat šéfredaktorka Monika Michálková.

Nečekejte převratné záležitosti. V Itálii jsou jídelní Velikonoce, stejně jako u nás, spojené hlavně s jehněčím, vajíčky, moučníky a saláty. I v této ryze katolické zemi jde totiž



FOTO: CUCINA ITALIANA

také o oslavy příchodu jara a s ním spojovanými čerstvými potravinami, které se objevily po vleklé zimě.

S použitím materiálů La Cucina Italiana – Pravá italská kuchyně č. 4/2005, které je právě v prodeji, připravil:

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Tip: Pokud vás nebaví vařit a přesto chcete ochutnat velikonoční speciality, zde je několik příležitostí:

V hotelu Holiday Inn Na Pankráci udělají vše za vás a je možné si zde nejruznější velikonoční lahůdky objednat domů.

Tel.: 296 895 028.

V restauraci Lví Dvůr na pražském hradě připravili velikonoční menu s kůzláty.

Tel.: 224 372 361.

Italské velikonoce ochutnáte v hotelu Four Season.

Tel.: 221 427 000.



VAŘTE S NÁMI

Plněná vejce (pro 4 osoby)

Vejce se v každé variantě vaří šest minut a neloupou. Odseknete jim špičku a vydlabete žloutek. Potom už postupujete podle receptů.

S jogurtem a lososem

- 4 vejce
- 150 g čerstvého lososa
- 70 g bílého jogurtu
- olivový olej, pepř

Žloutek osolte a smíchejte s jogurtem. Směsí naplníte vejce, přidejte orestovaného lososa. Dochutíte olejem a pepřem.

S omáčkou aioli a krevetou

- 4 vejce
- 4 vyloupané krevety
- 1 oloupaný stroužek česneku
- 2 lžice majonézy
- hlávkový salát
- kečup, olivový olej a sůl

Žloutky promíchejte s rozetřeným česnekem, lžicemi majonézy, solí a půlkou lžice oleje. Směsí naplníte vejce a ozdobte krevetou. Vejce uložte na salát a ozdobte kapkou kečupu.

S chřestem a čerstvým sýrem

- 4 vejce
- 100 g chřestových hlaviček
- čerstvý sýr primo sale
- listový salát
- paprika, sůl a pepř

Uvažené osolené hlavičky chřestu prolisujte a smíchejte se žloutkem, osolte, opepřete a směsí naplníte vajíčka. Ozdobte sýrem, kouskem chřestu, paprikou a podávejte na salátu.

S ančovičkami a opečenou paprikou

- 4 vejce
- kousek opečené papriky
- majonéza, listový salát
- pasta z ančoviček

Lžici sardelové pasty rozmíchejte s majonézou a žloutky. Osolte a směsí naplníte vejce. Ozdobte paprikou a podávejte na salátu.