

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



Hovězí závitky plněné
domácí uzenou slaninou.

Martin Matys, Ambiente Brasileiro, Praha 1

Tomatový salát s koprem

Pro 4 osoby

- 1 kg čerstvých rajčat • 500 g bílého jogurtu • cukr
- krupice • hrst čerstvého nasekaného kopru • sůl
- domácí chleba • máslo

Omytá rajčata nakrájíme na čtvrtky, osolíme, lehce přisladíme, přidáme jogurt a zlehka promícháme. Rajčata by se neměla rozpadnout. Nakonec je posypeme čerstvým koprem. Tento lehký letní salát je vynikající v kombinaci s čerstvým domácím chlebem s máslem.

Dušan Jakubec, Flambée, Praha 1

Makové knedlíčky ve vanilkové pěně

Pro 4 osoby

Maková náplň

- 100 g mletého máku • 35 g cukru • 1 lžice medu •
- střík rumu tuzemáku • 60 g rozdrobených BEBE su-
- šenek • 75 ml mléka • 2 lžice hnědé čokolády
- 1 sáček vanilkového cukru



FOTO: FRANTIŠEK ORTMAN

Mistři japonské kuchyně zvolili jako zamilované jídlo od maminky zdánlivě obyčejné škvarkové placičky.

Mletý mák lehce zahřejeme v kastrolu, přidáme cukr, med a prohřejeme, potom přidáme rozdrobené sušenky, zalijeme mlékem, zastříkneme rumem a na teple připravíme pevnou hmotu a necháme stát, aby mák nasákl mléko. Do směsi přidáme čokoládu a vanilkový cukr a necháme vychladnout. Z vychladlé hmoty tvarujeme kuličky o průměru asi 15 mm a necháme je zmrazit.

Knedlíčkové těsto

- 10 g másla • 1 vejce • 1 žloutek • 40 g cukru
- 300 g plnotučného tvarohu • citrónová šťáva
- vanilkový cukr • 150 g strouhanky z bílého chleba
- 50 g polohrubé mouky

Máslo, vejce, žloutek a cukr vyšleháme ve vodní lázni do pěny. Přidáme citrónovou šťávu, vanilkový cukr, strouhanku z bílého chleba, mouku a vypracujeme hladké těsto. Necháme ho v chladničce ztuhnout a potom s ním obalíme makové kuličky. Vaříme v oslazené vodě asi 10 minut.

Vanilková pěna

- 6 žloutků • 100 g cukru • 250 ml smetany na šle-
- hání • vanilkový cukr

Den před podáváním šlehačku osladíme vanilkovým a moučkovým cukrem, provaříme a necháme vychladnout v chladničce. Ve vodní lázni vyšleháme vaječné žloutky do pěny a přidáme do ní lehce našlehanou smetanu z chladničky, aby vznikla jemná a hladká polotekutá pěna.

Makové knedlíčky před podáváním obalíme v cukru s mákem a ozdobíme vanilkovou pěnou.

Jan Zvoč a Miroslav Novák, The Sushi Bar, Praha 5

Škvarkové placičky

Pro 4 osoby

- 350 g hladké mouky • 200 g škvarků • 100 ml mlé-
- ka • 20 g droždí • 2 žloutky • 2 lžice smetany • sůl

K prosáté mouce přidáme mleté škvarky, v mléce rozpuštěné droždí, žloutky, smetanu a sůl. Těsto dobře vypracujeme, rozválíme na obdelník, poskládáme na tři části a necháme půl hodiny odpočinout. Potom těsto rozválíme na moukou posypaném válu na sílu asi půl centimetru. Kulatou formičkou z něj vykrájíme placičky. Vrch zdobíme nožem a poklade- me na plech, necháme vykynout a pečeme v troubě vyhřáté na teplotu 180 °C asi 15 až 20 minut. ■

Knížní tip

Tajemství nejlepších šéfkuchařů

Pavel Maurer

Sestavovatel ročenky Maurerův výběr Grand Restaurant tentokrát oslovil 21 špičkových šéfkuchařů, kteří vaří v oceňovaných restauracích. Každý z nich připravil tři recepty představující jeho mistrovský kousek, nejzamilovanější jídlo od maminky a pokrm, který lze pořídit do tří stovek. Vydal Ikar, cena 399 Kč

