

# Jak obyčejné rajče udělat neobyčejným



FOTO: IVO GOLDBACH

## VAŘTE S NÁMI

### Rajče plněné jehněčím masem s česnekovou kaší

4 porce

- 4 větší rajčata
- 60 g cibule
- 1 vajíčko
- rozmarýn
- mletý bobkový list
- mletý černý pepř, sůl

Rajčeti asi centimetr pod stopkou ukrojíme vrchol a vnitřek vydlabeme. Nameleme jehněčí maso a přidáme do něj nadrobno nakrájenou cibuli, vejce a koření a vše dobře promícháme. Směsí naplníme vydlabaná rajčata, přiklopíme na ně seříznuté „víčko“ a dáme péct do trouby při 190 °C.

#### Česneková kaše:

- 200 g brambor
- 100 g česneku
- 50 g olivového oleje
- bílý pepř, sůl

Dáme vařit brambory s česnekem a olivovým olejem do malého množství vody. Když se voda vyvaří a ingredience jsou měkké, propasírujeme je přes síto, osolíme a opepríme. Na nočky z kaše můžeme dát pro chuť i ozdobu uvařeného či upečeného stroužky česneku.

Zahrádky drobných pěstitelů i velkoplochy zelinářů se začínají červenat rajskými jablíčky. Pravda, už na ně nemusíme čekat do léta, protože jsou i u nás k dostání celoročně, ale málo naplat, ta čerstvě sklizená a dokonale vyzrálá jsou chuťově úplně jiná než

skleníková či utržená kdesi v cizině nedozrálá, aby vydržela přepravu. Jde o plodinu v Evropě natolik běžnou a rozšířenou, že se už takřka zapomnělo na její cizokrajný původ.

Na starý kontinent ji přivezli v šestnáctém století španělští námořníci z Jižní Ameriky. Jako rajčatová pravlast se stejně jako u jejich nejbližšího příbuzného brambor uvádí Peru. *Lycopersicon esculentum*, jak zní jejich latinský název, získala šlechtěním nejrůznější velikosti i barvy. Vedle obřích masitých rajčat, určených na průmyslové zpracování, najdete i drobnoukrajná rajčatová třešničky, žluté plody rostoucí v trsech jako hrozný, rajčata salátová i švestková. Zpracovávají se do šťáv, protlaků a kečupů. Rajčata se vaří, suší i nakládají, z nezralých se dělá chutney i různé čalamády.

