

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

Knižní tip

Lenka Požárová:
Což takhle dát si... Švestky
 O.O.T.B. Solutions a.s.
 Doporučená cena: 199 Kč

Další informace
 na www.zapalena-kucharka.cz

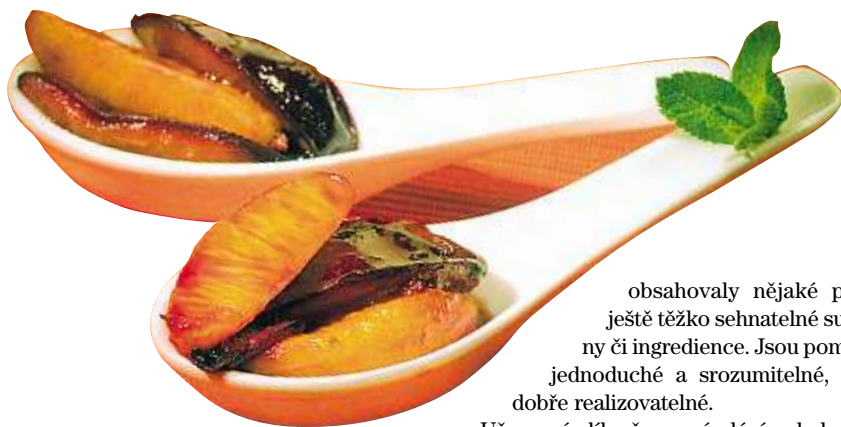


představit kvarteto. Zatím drží nasazené tempo a představuje jednu monotematicky zaměřenou kuchařku za druhou. Každá je zaměřená na jeden druh zeleniny či ovoce. Všechny recepty pochopitelně nejenom sama uvařila, většinu i vymyslela, ale nechala je i elegantně nafotit a připravila vše potřebné pro vydání útlých, ale obsažných a objevných knížek. Nemusíte se při nich trápit tím, že by recepty

**Sušené švestky
 nechybějí ani
 v čínské kuchyni**



FOTO: ARCHIV



obsahovaly nějaké pořádky ještě těžko sehnatelné suroviny či ingredience. Jsou poměrně jednoduché a srozumitelné, tudíž dobře realizovatelné.

Už první díl věnovaný dýním byl svým způsobem netradiční a objevný. Po kuchařce nazvané Což takhle dát si dýně (srpen 2005) vyšel v září téhož roku špenát, který rehabilitoval tuto zeleninu, jež nám znechutily školní jídelny a podniky veřejného stravování. V lednu 2006 následovala mrkev, v dubnu chřest, který ukázal, že si na tuto vyhledávanou lahůdku mohou troufnout i obyčejní smrtelníci. V červenci, pěkně v předstihu před jejich hlavní sezónou, se na trhu objevily švestky a nyní fazole, které se hodí pro přípravu sytějších jídel vhodných v chladnějších měsících. Z jejich receptů jsme vybrali dva do naší rubriky Vařte s námi.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Vařte s námi



Kuře dobyvatel

4 osoby

• 500 g listového těsta • 400 g kuřecího masa
 160 sušených švestek • 150 ml smetany na vaření • 80 g syra brie • 1 lžice sušeného tymiánu • sůl

Listové těsto rozprostřete do dortové formy a vytvořte okraje. Na ně dejte na sousta nakrájené osolené kuřecí maso, švestky a kousky syra. Zalijte smetanou a posypte tymiánem. Zapékejte v troubě předehřáté na 200 °C (v horkovzdušné na 180 °C) asi 20 minut. Před naporcováním nechte asi 15 minut vychladnout.

Vařte s námi



Valašské lžičkování se závanem slivovice

4 osoby

• 400 g čerstvých vypeckovaných švestek • 40 g másla • 2 lžice skořicového cukru • 2 lžice slivovice • tvaroh na strouhání na ozdobu

Švestky nakrájené na čtvrtky opékejte na másle za stálého míchání asi 3 minuty. Přidejte cukr, nechte rozpustit a sejměte z plotýnky. Vmíchejte slivovici a naplňte do hrnečků a podávejte ozdobené strouhaným tvarohem horké.



REPRO: COŽ TAKHLE DÁT SI... ŠVESTKY