

in.ihned.cz/jidlo

nářských výstředností. Země má bohaté zdroje skopového, vepřového i hovězího masa, které kuchaři všech barev pleť dovedou zpracovávat v chutně zajímavých kombinacích. Pochopitelně si můžete dopřát i maso z africké divočiny, jako jsou antilopy či pštrosi nebo dokonce krokodýli. To jsou však víc speciality určené turistům, pravý Jihoafričan dá přednost spíše pořádnému hovězímu steaku nebo jehněčí kotletce.

Pokud si něco skutečně exotického chcete dopřát, v Alcronu si můžete vybrat jako předkrm třeba salát z marinovaného krokodýla s mangem a kešu ořechy nebo carpaccio ze pštrosa s ananasovo-paprikovým relish a jako hlavní jídlo si poručit kari z mořských plodů (viz Vařte s námi) či špíz z antilopy s vinným glazé a smaženou dýní. Vzhledem k tomu, že Jiří

Štíft je mistr v úpravách ryb a neváhá se poučit u kolegů, patří právě neobvyklé mořské variace k tomu nejlepšímu, co se v rámci jihoafrických dnů nyní v Alcronu podává. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: PETR STARY

Dýňová polévka s kardamonem

Tradiční kari z mořských plodů podávané s dušenou rýží (dole)



VAŘTE S NÁMI

Dýňová polévka s kardamonem

(4 porce)

- 1 kg dýně oloupané a nakrájené na 10 cm kousky
- sušený kardamon
- sušený koriandr
- olivový olej
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 1 l kuřecího vývaru
- 2 dl kokosového mléka
- 1 lžice medu
- 1 dl smetany
- sůl

Oloupanou dýni okořeníme kardamonem a koriandrem, pokapeme olivovým olejem, upečeme v troubě při 160 °C doměkka. Na olivovém oleji zpěníme pokrájenou cibuli a česnek, přidáme pečenou dýni, lehce orestujeme a zalijeme kuřecím vývarem. Uvedeme k varu a pomalu vaříme cca 10 minut, rozmixujeme, přidáme kokosové mléko, smetanu, sůl a případně trochu medu. Před podáváním řádně rozmixujeme.

Dýňové noky

- 0,2 kg dýně uvařené ve vodě se skořicí
- 1/2 svazku čerstvého koriandru
- 1 vejce
- hladká mouka dle potřeby
- sůl, pepř
- 1 kávová lžička prášku do pečiva
- olej na smažení

Vařenou dýni prolisujeme na pyré a smícháme s ostatními surovinami. Připravíme těsto stejně husté jako třeba na bramboráky. Lžící tvarujeme dýňové noky, které smažíme v oleji. Jako další vložku do polévky, která je na fotografii, můžeme podávat roládu ze slaných palačinek plněných špenátovými listy a jarní cibulkou.

Tradiční kari z mořských plodů podávané s dušenou rýží

(4 porce)

- 10 dkg kalamarů
- 10 dkg tygřích krevet
- 10 dkg vyloupaných vařených slávek
- 4 sladkovodní ráčci
- 10 dkg king klip (filetů z bílé ryby)
- olivový olej
- sůl
- pepř

Mořské plody ochutíme solí a pepřem a opečeme na olivovém oleji, zalijeme kari omáčkou, přidáme vařenou zeleninu a čerstvý koriandr a podáváme s dušenou rýží Basmati.

Suroviny na kari

- čerstvý zázvor
- 1 lžice sušeného koriandru
- 2 lžice kurkumy
- 3 lžice garam masaly
- 1/2 lžice, sušeného kardamonu
- 1 šalotka
- 2 stroužky česneku
- půl malé plechovky konzervovaných rajčat
- 3 dl rybího vývaru
- 1 dl smetany
- sůl
- pepř

Vložka do kari: vařené hráškové lusky, kešské fazolky, čerstvý koriandr, cherry tomaty

Na olivovém oleji orestujeme pokrájenou šalotku, česnek, zázvor, přidáme všechno koření a opatrně restujeme, aby se koření nespálilo, přidáme rajčata, rybí vývar a pomalu svaříme na hustší omáčku. Rozmíxujeme, přidáme smetanu a dochutíme solí a pepřem.