

in.ihned.cz/jidlo



tomné těstoviny. Hned první chod mohou být špagety s mušlemi vongole nebo těstoviny s tuňákem. Ovšem i taková sepie s hráškem a rajčatovou omáčkou potěší. Následuje mořská ryba. Každá rodina volí tu svoji nejoblíbenější. Někdo lososa, jiný pražmu, mořského okouna nebo třeba úhoře. Ryby Římané připravují buď fritto (smažené), nebo al forno (pečené). Někde si dávají grigliata mista, což je grilovaná směs ryb, krevet a chobotnic. Jako příloha se podává zelenina – brambory, květák, brokolice, artyčoky – namáčená do pastely (těstíčka) a osmažená. V těstíčku se pro vánoční ta-

buli obalují a smaží i sýry. Oblíbená pro svou výraznější chuť je třeba ricotta z ovčího mléka. Výborná je i osmažená mozzarella z buvolího mléka. Následují dezerty. Většinou nechybějí panettone, pandoro, tottone a jiné domácí dezerty. Na slavnostní tabuli pochopitelně nechybí ani mísa s čerstvým ovocem a ořechy. K jídlu se pochopitelně popíjí víno. Šumivé, bílé i červené.

Na Boží hod 25. prosince se už podává lehčí oběd. Třeba vývar z kapouna s tortellini, vařený kapoun s majonézou nebo s rajčaty, oregánem a mozzarellou. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: LA CUCINA ITALIANA

VAŘTE S NÁMI

Italové rádi vaří i o Vánocích pro celou rozšířenou rodinu a přátele. Proto jsou dnešní recepty pro větší počet lidí.

Polévka consommé s královskými těstovinami (Consommé con pasta reale)

(pro 12 osob)

Královské těstoviny:

- 100 g hladké mouky
- 60 g másla
- 3 vejce
- mletá paprika
- 100 ml mléka
- 2 žloutky
- parmezán
- sůl

Consommé:

- 4 litry hovězího vývaru
- 300 g hovězí kýty
- kořenová zelenina do vývaru
- 700 g hovězí klišky
- lanýž
- sůl a pepř

Doba přípravy asi 2 hodiny

Královské těstoviny:

Uvedte do varu mléko se 100 ml vody, máslem a špetkou soli, pak přisypte mouku a směs vařte tak dlouho, dokud nezačne syčet, pak ji nechte vychladnout a přidejte vejce, 3 lžice nastrouhaného sýra a dostatečné množství papriky. Tímto těstem naplníte cukrářský sáček a na plechu vyloženém pepírem z něho udělejte malé kopečky a pečte 15 minut při teplotě 200 °C.



Consommé: Na pomalém ohni vařte klišku ve vodě s kořením asi 2 hodiny, pak vývar přecedte a zbavte tuku. Consommé podávejte s královskými těstovinami, plátky lanýže a kousky hovězí kýty opečené na pánvi. Maso jen na povrchu osolte a popepřete.

Krůtí stehno v listovém těstě (Coscia di Tacchino in sfoglia)

(pro 12 osob)

- 500 g na kusy nakrájeného masa z horního krůtího stehna
- 1,5 kg listového těsta
- 150 g ořechů
- 100 g mascarpone
- rozmarýn
- bílé víno
- hrubá mořská sůl
- panenský olivový olej
- 12 spodních krůtích stehen s kůží
- 100 ml smetany ke šlehání
- petrželová nať
- zeleninová směs
- 1 vejce
- pepř

Doba přípravy 3 hodiny plus doba na vychladnutí

Nádívka: V mixéru zpracujte nakrájené maso se smetanou, solí, pepřem, vmíchejte i 100 g posekaných ořechů, větší množství posekané zelené petrželky a rozmarýnu. Vzniklou nádivkou naplníte vykostěná spodní krůtí stehna. Upravte jejich tvar, zabalte je do pečicího papíru, převažte, zakapejte olivovým olejem a hodinu pečte při 180 °C. Pak přidejte do pekáče směs zeleniny (celer, mrkev, cibuli), sklenici vína, větvičku rozmarýnu a pečte ještě dalších 30 minut. Stehna vyndejte z trouby, vybalte je z papíru a nechte je vychladnout (je lepší upéci je den předem). Přecedte šťávu a dejte si ji stranou. Rozválejte listové těsto, nakrájejte je na kousky široké asi 3 cm, obalte jimi do spirály stehna, která musí být celá zabalená v těstě. Potřete je vejcem, posypte hrubě mletou solí a pečte asi 30 minut při teplotě 190 °C. Mezitím povařte šťávu, aby se zredukovala, přidejte do ní sýr Mascarpone a 50 g nasekaných ořechů. Stehýnka v křupavé kůrčičce z listového těsta podávejte se šťávou a s libovolnou oblohou.

Mascarpone je čerstvý měkký krémový smetanový sýr. K dostání je v obchodech s italskými specialitami nebo v supermarketech.