

VAŘTE S NÁMI

Guiso de las bodas de camacho

(Lukulské hody)
porce pro 4 osoby

- 1 celé kuře
- 200 g šunky
- 200 g strouhanky
- 1 stroužek česneku
- stonek petržele
- olivový olej
- 2 vajíčka
- cibule
- rajče
- sklenka bílého vína
- sklenka vody
- 200 g mandlí
- kousek chleba
- špetka šafránu
- špetka sladké papriky
- muškátový oříšek

Na kousky nakrájené kuře vložíme do vroucího oleje a opékáme do zlatova. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli a také ji opečeme, přidáme víno a vodu tak, aby byly kousky kuřete pokryty a necháme dusit. V připraveném hrnci nebo hmoždíři roztlučeme mandle, muškátový oříšek a smícháme je s rozdrobeným chlebem, šafránem, paprikou a přidáme do hrnce ke kuřeti. Necháme vařit, aby bylo maso úplně měkké. Mezitím si připravíme rozšlehaná vajíčka, strouhanku, petrželku a na kostičky nakrájenou šunku a uválíme z nich kuličky, které osmahneme na oleji. Z lisovana česneku, nadrobno nakrájené cibule a rajčete připravíme hrubou salsu, kterou společně s opečenými kuličkami vložíme ke kuřeti a deset minut povaříme. Podáváme v kameninovém džbánu, ze kterého nabíráme jídlo naběračkou do hlubokých talířů. Doba přípravy 2 – 3 hodiny.



Jídlo jako za dona Quijota



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Prostřeli mu k večeři na čerstvém vzduchu a potom mu hospodský přinesl kus špatně vymáčené a ještě hůře připravené tresky a k tomu chléb zrovna tak černý a špinavý jako jeho zbroj.

Takto nedůstojně před čtyřmi sty lety přijali slavného rytíře smutné postavy a neúnavného bojovníka s větrnými mlýny dona Quijota v jisté, blíže ne-

specifikované zájezdni restauraci v kraji zvaném La Mancha. Přestože spisovatel Miguel de Cervantes hostinci, kde se don Quijote ubytoval při své první noci, příliš dobrou reklamu neudělal, hlásí se dnes ke slavnému románu několik restaurací ve španělském kraji La Mancha. Jen jedna z nich však má k popisu nejbližší – nachází se na okraji průsmyku Lápice, kde pocítil Quijote na svých cestách poprvé kručení žaludku. Navíc, zde stával zájezdni hostinec již v dobách, kdy se krajem potulovalo mnoho osamocených rytířů.

Tam, kde dnes stojí venkovská restaurace Venta del Quijote (Krčma dona Quijota), se zastavovali jezdci na cestě z Madridu do Valencie již v 16. století. Později k osamocené budově přibýly i další domy a rozrůstající se vesnice dostala název Puerto Lápice. ZHostinec pak zanikl a z domu se

stal selský statek, který v roce 1966 objevil dnešní majitel José Luis Legorburu. Slávu nové restaurace založil na receptech, jež se dochovaly v dobové literatuře. „Jestli dnes připravovaná jídla mohl jíst i don Quijote?“ opakuje otázku, kterou dostává šéfkuchař Antonio Baeza každý den několikrát. A hned odpovídá: „Samozřejmě. Připravujeme jídla podle starých receptů a především ze surovin, které byly dostupné v lamanské vesnické kuchyni již v Cervantesových dobách.“

Maso, zelenina, koření

Základ zdejší kuchyně tvoří maso (kuřecí, slepičí, jehněčí, hovězí či kůzlečí), zelenina (především papriky, rajčata, lilky, dýně, česnek) a koření (šafrán) ze zdejších, nevysokých hor. Zvláštní kapitolou lamanské gastronomie jsou sýry (Queso manchego) – vět-