

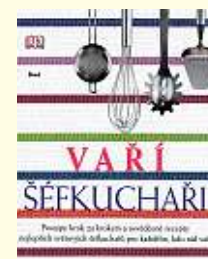
JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



REPRO: VARI ŠÉFKUCHAŘI

Knižní tip



Vaří šéfkuchaři
Sestavila
Jill Normanová
 Postupy a recepty
 osmnácti světo-
 vých šéfkuchařů
 Vydala Euromedia
 Group – Ikar
Cena: 799 Kč

Vařte s námi

Sušenky Arlettes

70 – 80 kusů

- 300 g listového těsta • 1 lžička vanilkového cukru • 2 lžičky mletého nového koření
- 500 g moučkového cukru

Na pomoučněném vále vyválíme těsto do tloušťky 3 mm. Vykrojíme obdélník 20 x 40 cm, položíme delší stranou před sebe a velmi těsně ho zarolujeme, zabalíme do fólie a dáme na 45 minut do mrazáku. Ostrým nožem potom nakrájíme plátky 3 mm silné. Plech vyložíme pečicím papírem a smícháme cukr s vanilkou a novým kořením. Nakrájené kousky dáme na cukr a vyválíme z nich co nejtenčí placičky. Ty potom dáme na plech a pečeme v troubě vyhřáté na 230 °C asi 5 – 6 minut. Sušenky by měly silně zkarmelizovat.

Vařte s námi

Pečená kuřátka s kuskusovou nádivkou

- 4 malá kuřátka (400 – 450 g)

Na marinádu

- 3 lžíce sekaných lístků koriandru • 3 lžíce sekané hladké petrželky • 1 lžíce římského kmínu • 1 lžička červené papriky • 1 lžička mleté kurkumy • 100 ml olivového oleje • šťáva z 1/2 citrónu • 1 lžíce harisy

Na nádivku

- větší špetka šafránu • 300 ml vroucí vody • 200 g instantního kuskusu • 75 g posekaného sušeného ovoce (meruňky, švestky, fíky) • 50 g rozinek namočených předem do vody • 25 g osmažitých piniových oříšků • 2 lžíce sekaných lístků koriandru

Všechny přísady na marinádu smícháme v ploché nádobě a přidáme do ní kuřata, která pokryjeme marinádou a necháme je alespoň 3 hodiny marinovat. Mezitím smícháme ve džbánu horkou vodu s šafránem. Vychladlou ji potom použijeme na zalití kuskusu, do kterého po uvaření vmícháme zbytky přísad na nádivku. Do trouby vyhřáté na 200 °C dáme v pekáči kuřata z marinády, která jsme předtím naplnili kuskusovou nádivkou. Pečeme 25 – 30 minut, potom je necháme v teple ještě 5 minut odpočinout.



PIERRE HERMÉ sladké
pečivo a sladká těsta