

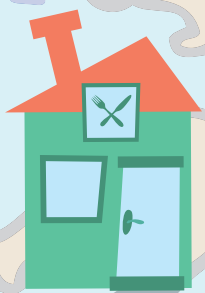
Francie

Bon appétit!

[bon apetit]



SKÉ
ŘE



Specialitou francouzské kuchyně jsou **žabí stehýnka**.

Hlemýždi patří ve Francii mezi vyhlášené pochoutky. Z jejich slizu se vyrábí i kosmetické přípravky.



Francouzská kuchyně je proslulá také vynikajícím pečivem. Mezi nejznámější patří **bagety** a sladké **croissanty** [kroasany].



Ve Francii se vyrábí velká spousta druhů lahodných **sýrů** z kravského, kozího i ovčího mléka.



Francouzi si potrpí na krásně upravená jídla o více chodech.



LIGURSKÉ

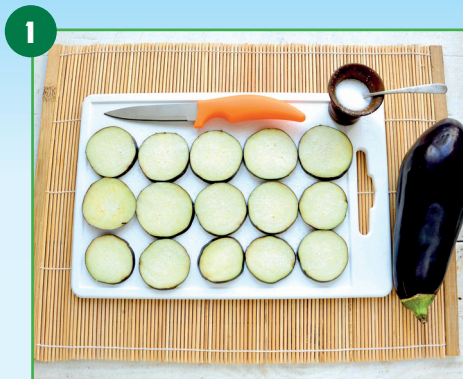


Ratatouille

[ratatui]

Na 4 porce

• 1 lilek • 1 cuketa • 1 červená paprika • 1 žlutá paprika • 5 rajčat • 250 ml rajčatového pyré • 1 konzerva loupáných rajčat • 1 menší cibule
• 2 stroužky česneku • tymián • bazalka • sůl • pepř • olivový olej



1 Lilky nakrájíme na tenká kolečka, osolíme, necháme 20 minut „vypotit“, omyjeme a ubrouskem osušíme. (Pak nebudou hořké.)



2 Na stejně tenká kolečka nakrájíme cukety, papriky a rajčata. Cibuli a česnek nakrájíme nadrobno. Troubu rozežřejeme na 190 °C.



3 Na troše oleje necháme zpěnit cibuli, přidáme česnek, po 1 minutě přilijeme rajčatové pyré a rajčata z konzervy.



4 Vsypane 1 lžící tymiánu, 1 lžící bazalky a necháme 10 minut podusit.



5 Směs rozprostře do zapékací misky a poklademe ji střídavě kolečky zeleniny.



6 Osolíme, opepříme, přidáme větvičky tymiánu, pokapeme olejem, přikryjeme pečícím papírem a pečeme 30 minut. Odkryjeme a necháme ještě 10 minut dopéct.

TIP

Místo žluté papriky můžeme použít také žlutou cuketu.



Na 15 kusů

Čokoládové tartaletky



Košíčky: • 150 g hladké mouky • 75 g másla • 60 g moučkového cukru • 1 vanilkový cukr • 1 žloutek • (másto na vymazání formiček)

Krém: • 100 ml smetany ke šlehání (min. 30%) • 100 g čokolády (min. 70 % kaka) • 1 polévková lžíce cukru krupice
• 1 čajová lžička másla • drobné ovoce • mandlové lupínky • máta



1 Máslo utřeme s oběma cukry, přidáme mouku, žloutek a rukama vypracujeme hladké těsto, které dáme na 1 hodinu do lednice.



2 Těsto vyválíme na plát asi 3 mm tlustý, z něho vykrajujeme kolečka o průměru asi 5 cm. Troubu si předehřejeme na 180 °C.



3 Formičky vymažeme máslem, vtlačíme do nich kolečka těsta a dno lehce propícháme vidličkou (těsto se nebude nafukovat).



4 Pečeme 15-20 minut do zlatova a necháme vychladnout.



5 Na hrnec s vodou posadíme ohnivzdornou misku, zahřejeme v ní smetanu až k varu, odstavíme a rozpustíme v ní čokoládu.



6 Vmícháme cukr a máslo, necháme 5 minut chladnout. Košíčky naplníme a ozdobíme ovocem, mandlemi a mátou. Necháme v ledničce ztuhnout.



TIP

Na ozdobu můžeme také použít např. kokos, cukrové dortové ozdoby, šlehačku, jedlé květy atd.

