



Brokolicový casserole

Broccoli casserole

1 malá cibule
4 polévkové lžíce másla
2 polévkové lžíce hladké mouky
1 šálek nastrohaného sýra Čedar
3 vejce
½ šálku mléka
1 brokolice
sušenky – Krit nebo Tuc

Orestujte cibuli na másle a pak přidejte mouku a mléko. Odstavte ze sporáku a přisypte nastrohaný sýr. Poté přidejte vejce a brokolici. Vše dobře promíchejte a posypejte nalámanými kousky sušenek. Pečte 30 minut na 180 stupňů.

● Tohle je jeden z mnoha receptů na brokolicový casserole a obecně i jedna z mnoha variací zeleninových casserole. Říká se, že prezident George H. Bush nesnášel vůni brokolice do takové míry, že zakázal, aby se v Bílém domě nebo na palubě Air Force One vůbec vařila. Tento casserole brokolicovou vůni trošku zamaskuje a chutná výborně.



Salát Coleslaw

Coleslaw

(inspirace z [Tablespoon.com](https://www.tablespoon.com))

půl hlávky zelí
1 malá mrkev
1 malá cibule
½ šálku majonézy
¼ šálku zakysané smetany
1 polévková lžíce cukru krupice
2 čajové lžičky citronové šťavy
2 čajové lžičky dijonské hořčice
¼ čajové lžičky soli
¼ čajové lžičky pepře

Zelí a mrkev nastroháme na jemné nebo hrubší nudličky, cibuli nakrájíme najemno a vše dobře promícháme s ostatními ingrediencemi.

● Na světě je spousta různých receptů na salát Coleslaw a jistě i vy máte svou oblíbenou verzi. Tuhle mám ráda, protože chutná jemně, lehce a je osvěžující. Hodí se výborně ke smaženým jídlům a masovým barbecue. A prosím, vyslovuje se „kouslól“. Já vůbec nemluvím perfektní češtinou, a tak mám pochopení, když lidé dělají chyby v angličtině. Když ale tohle slovo někdo vyslovuje špatně, doslova mě to tahá za uši. Bylo by už lepší říct zelný salát než „koleslav“. Moje maminka byla velice přísná, co se gramatiky týče, a docela mě udivuje, že mi nedělá problém vědomě používat špatnou českou gramatiku. Už dávno se za to ale na sebe nezlobím. Česká gramatika je tak bezdůvodně komplikovaná, že jsem se rozhodla ji raději ignorovat. Když mluvím česky, musí být pro Čechy utrpení mě poslouchat, a já to mám zrovna tak, když Američani dělají gramatické chyby. Pro cizince by mělo existovat nějaké pochopení, že? Takže prosím, mluďte anglicky, neřešte gramatiku, hlavně mluvejte a komunikujte.



Smetanová kukuřice

Creamed corn

- ¼ šálku másla
- 2 a ½ šálku čerstvé kukuřice (lze použít sterilovanou)
- ½ šálku mléka nebo smetany
- 1 polévková lžíce kukuřičného škrobu
- 1 čajová lžička moučkového cukru
- ½ čajové lžičky soli

Rozpusťte máslo, přidejte kukuřici, mléko, kukuřičný škrob, cukr a sůl. Mírně povařte, dokud kukuřice nezměkne.

● Když jsem prvně přijela do Prahy, můj tehdejší muž mi řekl, že kukuřicí se krmí leda tak prasata. Stála jsem jako opařená. My jedli kukuřici na klasu, bez klasu, popcorn, smažili jsme ji, grilovali, dělali z ní chleba, a prasata jsme tedy nebyli. Chvíli mě tahle myšlenka trápila, ale pak mi došlo, že v tehdejší Československu se pěstovala pouze krmná kukuřice. Jak všichni víme, dnes je situace úplně jiná a máme zde k dispozici několik druhů kvalitní kukuřičné mouky.

Můj otec se pečlivě staral o naši zeleninovou zahrádku, ale protože kukuřice zabírala moc místa, vždy našel nějakého známého, který nás rád pozval, abychom si u něj sami sklídili trochu kukuřice. A tím „my“ myslel nás děti. Procházet se kukuřičným polem, když vám na záda pálí sluneční paprsky a nad vámi se rozprostírá blankytné nebe, je vsukutku úchvatný pocit. Pamatuji si, jak si maminka vždy povzdychla, když nás viděla přicházet s košíky kukuřice na zádech. Kukuřici jsme pak museli oloupat, oddělit zrna od klasu a uvařit, abychom ji mohli v krabicích zamrazit. Tento recept je samozřejmě mnohem lepší s čerstvou kukuřicí, ale chutná dobře i z kukuřice mražené či sterilované. Je to nejoblíbenější jídlo mé dcery Jessiky.



Placičky hash browns

Hash browns

(inspirace z Bonappetit.com)

700 g brambor
½ šálku másla nebo olivového oleje
1 čajová lžička soli
černý pepř
kajenský pepř
sušený mletý česnek (není nutný, přidejte dle chuti)

Nastrouhejte brambory nahrubo a dejte je do misky se studenou vodou. Míchejte, dokud se voda nezbarví do běla, a poté ji slijte. Brambory znovu prolijte dostatkem studené vody, abyste odstranili poslední přebytečný škrob. Bramborovou hmotu po troškách zabalte do kuchyňské utěrky a vymačkejte zbývající vodu. Takto „vyždímané“ brambory položte na pánev s rozpáleným máslem nebo olejem. Nechte je pět minut stát, poté je vařečkou „roztrhejte“ na placičky. Přidejte tuk dle potřeby. Smažte 8–10 minut a podle chuti dosolte a dopepřete.

● Placičky hash browns jsou oblíbené ke snídani spolu s vejci a slaninou nebo párky. Doma jsme je moc často nejedli, protože jsme snídali kukuřičnou kaši (grits). Kukuřičná kaše je podobná polentě, ale bohužel ne dost podobná, aby se jí dala nahradit. Přátelé mé maminky se jednou zastavili v Praze na cestě po Evropě a kukuřičnou kaši mi přivezli. Dost je pobavilo, že jsem si přála přivést právě kaši. Moje dcera Jessika ji ovšem milovala, takže jsem nelenila a vydala se pro kukuřičnou kaši do hotelu Atrium.