



Vietnamský karamelizovaný bůček (Thịt kho tàu)

Jednoduchý a rychlý pokrm, který patří ve Vietnamu k těm nejoblíbenějším. Může být ze slepičích či křepelčích vajíček a podává se s rýží.

Náročnost: snadné • **Čas:** do 1 hodiny • **Počet porcí:** 3–4

Suroviny:

- 600 g bůčku s kůží
- 5 lžic cukru
- 1 lžička rybí omáčky
- 200 ml vody
- 4 vejce uvařená natvrdo nebo 12 křepelčích vajíček
- 2 stroužky česneku
- sůl
- čerstvě mletý pepř nebo mleté chilli
- k podávání jarní cibulka a uvařená rýže

Postup:

Bůček nakrájejte na větší kostky, osolte a opepřete jej a nechte pár minut odležet. Cukr dejte do hrnce zkaramelizovat. Dejte pozor, aby se nespálil. Až zkaramelizuje, opatrně vlijte vodu a vložte do hrnce bůček, přilijte rybí omáčku, případně dejte sójovku, i s ní je to velmi chutné, a nakrájený česnek. Přikryjte pokličkou a vařte, dokud bůček nezměkne. Před koncem přidejte k masu také oloupaná vajíčka. Pokud je třeba, během vaření po troškách přilévejte vodu.

Podávejte s rýží a čerstvou jarní cibulkou.

Tip: Tento pokrm se občas ochucuje i kokosem. Pokud tedy chcete, nahradte část vody kokosovou vodou (čistou vodou, ne mlékem).



Vajíčkové curry

Vegetariánské curry, kde maso nahrazují uvařená vajíčka, podávat můžete s rýží nebo chlebovými plackami naan, ale nešlápnete vedle ani s neorientální přílohou, jako jsou těstoviny nebo čerstvý chléb.

Náročnost: snadné • **Čas:** do 1 hodiny • **Počet porcí:** 4

Suroviny:

- 4 vejce uvařená natvrdo
- ½ plechovky loupáných rajčat (2 ks)
- 2–3 větší čerstvá rajčata*
- 1 menší červená cibule (může být i žlutá)
- 3 stroužky česneku
- 1 vrchovatá lžíce kvalitního rajčatového protlaku nebo pyré z loupáných rajčat
- 1 lžička uzené papriky
- 1 lžička kari pasty (zelená je nejméně pálivá, červená je nejvíce pálivá)
- ½ lžičky mletého zázvoru nebo 1–2 cm čerstvého
- špetka chilli – dle chuti
- špetka kurkumy – cca ½ lžičky
- 1–2 lžičky sušeného oregana nebo koriandru (můžete dát i čerstvé)
- 2 větší bobkové listy
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- 1 lžíce oleje + máslo na restování

K podávání

- rýže a čerstvě nasekané bylinky

* Pokud nebudete dávat čerstvá rajčata, dejte loupáných rajčat místo poloviny celou plechovku.

Postup:

Očištěnou cibuli nakrájejte najemno a v menším hrnci ji na oleji s máslem orestujte do zlatohněda. Česnek nakrájejte také najemno a přidejte k cibuli. Přidejte také nakrájená rajčata, čerstvá i loupaná z plechovky a rajčatový protlak. Přidejte koření – kari, chilli, kurkumu, papriku i zázvor a vložte do hrnce i bobkové listy. Osolte, opepřete a zalijte 0,5 l vody, nechte cca 20 minut provařit a přidejte oregano nebo koriandr. Do omáčky dejte prohřát uvařená vajíčka.

Servírujte posypané čerstvými nasekanými bylinkami.

Tip: Do omáčky také lze přidat kokosové mléko, pro zjemnění a více orientální chuť.



Kedgeree s uzeným pstruhem

Původně tradiční pokrm z Indie se přestěhoval až do Británie, kde zdomácněl. Základem je rýže, ryba, kari, petrželka a vejce. Tradičně se dává treska, ale i s jinými rybami je tento pokrm velmi chutný.

Náročnost: snadné • **Čas:** do 1 hodiny • **Počet porcí:** 4

Suroviny:

- 2 vejce uvařená natvrdo
- 1 hrnek rýže
- 350 g uzeného pstruha
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- ½ lžičky mletého zázvoru
- 1 lžička kari (dávám ráda 2 lžičky zelené kari pasty)
- 2 větší rajčata
- šťáva z ½ citronu
- hrst petrželky nebo koriandru
- špetka chilli
- sůl
- čerstvě mletý pepř

K podávání:

- 200 g tučného bílého jogurt
- lžice nasekané petrželky nebo koriandru
- sůl

Postup:

Rýži vařte v osolené vodě cca 10 minut, aby byla na skus.

Cibuli nakrájejte nejmenno a na lžici másla a oleje ji orestujte dosklovata. Přidejte nakrájený česnek, rajčata, kari a zázvor. Poté přidejte uvařenou rýži, zakápněte citronem, dochuťte solí a pepřem, přidejte nasekanou petrželku, na kousky natrhanou rybu a promíchejte. Podávejte s jogurtem ochuceným petrželkou/koriandrem a solí.

Tip: Pokud budete kedgeree připravovat ze syrové tresky, vařte ji chvilku v osolené vodě s 2 bobkovými listy.



Torta pasqualina – italský špenátový koláč

Torta pasqualina, neboli Velikonoční koláč je tradiční velikonoční jídlo v Itálii, skládá se ze dvou plátů listového těsta a ricottovo-špenátové náplně.

Náročnost: snadné • **Čas:** do 1 hodiny • **Velikost formy:** 15 cm

Suroviny:

- 1 plát listového těsta
- 150–200 g špenátu
- 250 g ricotty
- 1 vejce do špenátu + 2–3 do náplně + 1 na finální potřeni
- špetka majoránky
- sůl
- čerstvě mletý pepř

Postup:

Rozválené listové těsto si rozprostřete do formy tak, že budete mít pokryto dno i boky, k tomu si ještě vykrojte kolečko (ve velikosti dna) na pokrytí celého vršku koláče.

Troubu zapněte na 180°C.

Špenát očistěte a pokrájejte. Jedno vejce rozšlehejte a smíchejte s ricottou a špenátem, dochuťte solí, pepřem a majoránkou. Špenátovou směs dejte na listové těsto do formy, udělejte dva důlky a do nich rozklepněte další dvě – tři vejce (vajínka se v koláči upečou a budete mít krásnou mozaiku). Boky koláče by nad náplní měly převyšovat, aby šlo je na konec přehnout přes plát, který přijde nahoru. Odložený plát těsta tedy dejte na náplň a na to zahrňte převyšující boky.

Na povrchu koláče udělejte pár dírek, ať může utíkat pára (stačí klidně vprostřed malý křížek nebo mini zářezy na různých místech). Celý povrch ještě potřete rozšlehaným vajínkem a dejte péct. Pečte do zezlátnutí cca 30–40 minut.

Koláč krájejte nejlépe až po vychladnutí.

Tip: Namísto špenátu můžete do koláče dát mangold, nebo mix mangoldu a špenátu. Italové do koláče někdy přidávají i artyčoky nebo hrášek. Pokud vám v koláči chybí maso, přidejte klidně pár plátek sušené šunky či slaniny.

