

Předkrm
a malá
pohoštění



Zapečená vejce v žemli

Zapečená rajčata plněná sýrem... a další obměny

4 větší rajčata • 150 g ementálu • 2 žoutky • hrst pažitky
• máslo na vymazání remosky • sůl • pepř

Rajčata rozpůlíme, dužninu vydlabeme. Rajčata položíme otvorem dolů na sítko a necháme okapat. Nastrouhaný sýr promícháme se žloutky, jemně nasekanou rajčatovou dužninou, nasekanou pažitkou, solí a pepřem. Touto směsí půlky rajčat naplníme a rozložíme do remosky vymazané máslem a zakryjeme víkem. Zapékáme, dokud povrch nezrůžoví. Podáváme s plátky bagety.

Obměny náplně Šunková: Do této náplně můžeme přidat jemně nasekanou šunku.

Zeleninová: Můžeme přidat mražený hrášek s mrkví, jemně nasekanou šalotku nebo prolisovaný česnek.

Žampionová: Můžeme přidat očištěné a nadrobno nakrájené žampiony.

Zapečená vejce v zemi... a další obměny

4 žemle • 4 vejce • 4 lžic nasekané petrželky nebo pažitky
• 4 lžiček másla • máslo na vymazání mísy • sůl • pepř

U čerstvých žemlí odkrojíme vršek a necháme na později. Zbývající pečivo opatrně vydlabeme a potřeme trochu máslem. Položíme je do máslem vymazané remoskové mísy, do každé vydlabané žemle rozklepneme jedno vejce, mírně osolíme, opepříme, zakryjeme víkem a zapékáme, dokud bílek neztuhne. Nakonec žemle posypeme zelenou natí, zakryjeme odkrojeným vrškem a krátce necháme ještě v remosce, aby celá houska byla pěkně křupavá. Podáváme jako menší pohoštění, obzvlášť přijde vhod při nečekané návštěvě.

Obměny Se sýrem a šunkou: Vejce můžeme posypat také tvrdým nastrouhaným sýrem a drobně nakrájenou šunkou nebo šunkovým salámem. Kdo má rád kečup, může si jím žemle pokapat.

Se slaninou (nebo tyrolským špekem): Plátky slaniny nebo tyrolského špeku opečeme v remosce dozlatova. Pak je vyjmeme a do vydla- baných důlků žemlí opečenou slaninu zatlačíme a zalijeme vejci.

Topinky po italsku – bruschetta ... a další obměny

4 větší krajíce bílého chleba ● 1 mozzarella (125 g) ● 4 menší rajčata
● 8 sardelek nebo přiměřené množství sardelové pasty ● trochu
oregana ● několik kapek olivového oleje ● máslo na vymazání mísy
● sůl ● pepř

V remosce vymazané máslem osmahneme po obou stranách kra- jíčky chleba. Mozzarellu a rajčata pokrájíme na plátky, sardelky roz- krojíme podélně napůl a vykostíme. Na krajíce chleba dáme plátek mozzareilly, plátky rajčat, sardelky, posypeme oreganem, nepatrně oso- líme, opepříme a položíme do remosky. Pokapeme nepatrně olivovým olejem, zakryjeme horkým víkem a zapečeme, dokud se mozzarella nezačne tavit.

Obměny S pestem: Krajíce osmahnutého chleba potřeme bazalko- vým nebo roketovým pestem (viz str. 164), poklademe plátkem mozza- relly, rajčete a zapečeme;

S rajčaty a bazalkou: Na krajíce osmahnutého chleba rozložíme spa- řená, oloupaná a pokrájená rajčata smíchaná s nasekanou bazalkou, trochou soli a pepře a tuto směs poklademe na topinky a dáme znovu asi na 5–6 minut zapéct. Před podáním topinky zakapeme olivovým olejem.

S česnekem: Osmahnuté krajíce chleba můžeme potřít prolisovaným česnekem a pak na ně dáme rajčatovou směs.

POZNÁMKA: Těto topince se říká v Itálii **bruschetta** (čti brusketta). Podává se jako předkrm a to zejména ve střední a jižní Itálii, kde ji často připravují pro své hosty jako „pozornost podniků“.

Zapečený chřest v miskách

200 g zeleného chřestu • 80 g šunky vcelku • 4 vejce • 200 ml smetany
• 50 g másla • máslo na vymazání misek • sůl • pepř

Chřest zbavíme dřevnatých konců, oloupeme, špičky odkrojíme a necháme na později. Zbývající chřest nakrájíme na kousky a na 20 g másla je necháme v remosce asi 7 minut osmahnout, po chvíli přidáme 4 lžíce smetany a necháme dalších 5 minut. Chřest pak rozmixujeme. Šunku nakrájíme na kostičky a na 10 g másla ji trochu opeřenou v remosce osmahneme. Špičky chřestu povaříme v rendlíku 2 minuty ve zbývající smetaně, pak je scedíme. Část horké smetany nalijeme na dno čtyř máslem vymazaných zapékacích mističek, zalijeme rozmixovaným chřestem a posypeme polovičním množstvím opečené šunky. Do středu každé misky rozklepneme po jednom vejci, osolíme, zalijeme zbývající smetanou, poklademe podušené špičky chřestu, zbývající šunku a kousky zbývajícího másla. V remosce zapékáme, dokud povrch nezezlátne. Podáváme s toasty jako předkrm nebo lehčí večeři.

