







# LEGENDY V CHILLI VAŘENÍ

---

CHILI CON CARNE

PAD THAI S KUŘETEM  
NEBO TOFU

VINDALOO

INDONÉSKÝ HOVĚZÍ RENDANG

KUŘECÍ TIKKA MASALA  
& JOGURTOVÝ NAAN

KUŘECÍ KUNG-PAO

PERUÁNSKÉ KUŘE POLLO  
A LA BRASA

TACOS DE CARNITAS –  
MEXICKÉ VÝPEČKY

GLAZOVANÁ ŽEBRA  
DO TROUBY I NA GRIL

# CHILI CON CARNE

**Největší potíží tohoto texaského národního pokrmu je, že čím déle ho necháte rozležet, tím bude lepší. Jenže ono se málokdy dočká, byť jen druhého dne! Mě ho naučil táta, který si v mládí zakládal na tom, že když člověk (rozumějte muž) umí uvařit sice jen několik málo jídel, ale zato pořádně, každý (rozumějte potencionální partnerka) ho pak bude mít za kulinářského (potažmo životního) poloboha bez ohledu na to, jestli si jinak sám pomalu neuvaří ani čaj. Na chili vám ještě ke všemu stačí jen nějakých 15 minut přípravy a zbytek už odvede hrnec.**

## PŘÍŠADY

---

### NA 4 VELKÉ PORCE:

2 velké cibule  
2 lžice řepkového oleje nebo sádla  
600 g hovězího masa (skvělý je šťavnatý krk, lze i zadní sůl & pepř  
1 červená paprika  
3 stroužky česneku  
1–2 papričky (čerstvé nebo sušené, skvělé jsou sušené)  
1 lžice mletého římského kmínu  
1–2 lžice sladké papriky  
140 g rajského protlaku  
150 ml červeného vína nebo piva  
400g plechovka krájených rajčat  
500 ml vody  
4 kostičky hořké čokolády  
2 plechovky červených fazolí  
1 hrnek kukuřice (mražená či čerstvá je lepší než sterilovaná)

---

Najemno pokrájenou cibuli nechte zesklivatět na rozpáleném oleji, zvyšte teplotu a přidejte na nudličky pokrájené maso, ze všech stran ho zprudka orestujte, aby se zatáhlo, a pořádně opepřete.

Vmíchejte na proužky nakrájenou papriku, nasekaný česnek, nadrce-né chilli dle chuti (já dávám uzené habanero, lze i mírnější jalapeño), římský kmín, papriku, protlak a poctivou lžičku soli. Nechte pár vteřin rozvonět, promíchejte, zalijte vínem či pivem, krájenými rajčaty a 500 ml vody a povařte do změknutí. Čím déle, tím lépe: přední hovězí potřebuje až 2,5 hodiny (v tlakovém hrnci ovšem stačí něco kolem hodiny). Občas zkontrolujte, jestli je v hrnci dostatek tekutiny. Na závěr vmíchejte čokoládu, scezené fazole a kukuřici a nechte ještě chvíli prohřát.

Podávejte jen tak, s chlebem, rýží či nachos. Pro sytější jídlo můžete 15 minut před koncem varu přidat měsíčky odrhnutých brambor, a tím vyřešit přílohu (a neušpinit ani jeden hrnec navíc).

K dochucení se hodí i koriandr, petržel, kysaná smetana, strouhaný čedar, čerstvé nebo sterilované jalapeños a limetky.

**TIP:** Pro zrychlenou verzi použijte mleté maso (hovězí nebo krůtí), tomu po orestování stačí 30 minut varu.





# PAD THAI

## S KUŘETEM NEBO TOFU

**Přiznám se na rovinu, v Thajsku jsem nikdy nebyla. Ale nudlů pad thai jsem za svůj život zkonsumovala tolik, co průměrný turista nezvládne ani za 12 takových dovolených, takže si troufám tvrdit, že domácí verzi mám poměrně vypilovanou. Tyhle domácí rychlonudle jsou chuťově více než uspokojivé, kaloricky vyvážené, a hlavně hotové dřív, než byste si stačili objednat z restaurace.**

### PŘÍSAKY

---

#### NA 2 PORCE:

150 g plochých rýžových nudlí  
1 hrst nesolených arašídů  
2 vejce  
špetka soli  
1 kuřecí prso, bloček tofu  
nebo 2 hrsti krevet  
rostlinný olej  
čerstvé či sušené chilli  
3 jarní cibulky  
2 stroužky česneku

#### NA OMÁČKU:

4 lžice hnědého  
(kokosového, palmového  
nebo třtinového) cukru  
1 lžice tamarindové pasty,  
limetkové šťávy nebo  
rýžového octa  
3 lžice rybí omáčky  
3 lžice sójové omáčky

#### K PODÁVÁNÍ:

čerstvý koriandr  
limeta

Nudle na 30–60 minut namočte do studené vody. Ve woku nasucho opečte arašídů, až se rozvoní. Vyndejte je a nasekejte. Vejce prošlehejte s trochou soli, maso nebo tofu pokrájete na kousky, suroviny na omáčku prošlehejte.

V té samé pánvi pak rozpalte olej na maximum, vložte kuře a když se zatáhne, přidejte chilli, kolečka jarní cibulky a nasekaný česnek. Jakmile je i zelenina opečená, shrňte vše na stranu a do woku vlijte vajíčka. Když zbělají, vmíchejte scezené nudle a ještě chvíli vše dohromady restujte. Zalijte omáčkou, prohřejte, zasypejte arašídů a můžete podávat!

Kromě buráků se na posypání hodí smažená cibulka (koupíte v asijských potravinách a některých supermarketech), klíčky, jarní cibulka, čerstvý koriandr a skrojky limety.

**JAK DOCÍLIT AUTENTICKÉ CHUTI?** Tady vás asi zklamám, zjednodušeně řečeno... Mnoho domácích pokusů mi potvrdilo, že chuťová podobnost asijskému bistru je bohužel přímo úměrná množství oleje a cukru, který do jídla použijete. Nicméně i umírněná domácí verze potěší!

