

Mexická kuchyně podle starých receptů



**100 + 1
jednoduchých
jídel**

**May E.
Southworthová**

Splendidum družstvo

Mexická kuchyně podle starých receptů

100 + 1 jednoduchých jídel

MAY E. SOUTHWORTHOVÁ

Splendidum družstvo • Vražné, Hynčice

Mexická kuchyně podle starých receptů

100 + 1 jednoduchých jídel

Copyright © May E. Southworthová, 1906

Translation © Tereza Novotná, 2021

Cover © Splendidum družstvo, 2022

Czech Edition © Splendidum družstvo

Vražné, Hynčice, 2022

První el. vydání

ISBN 978-80-7681-168-3 (EPUB)

ISBN 978-80-7681-169-0 (MOBI)

ISBN 978-80-7681-170-6 (PDF)

Podle amerického originálu One hundred & one Mexican dishes by May E. Southworth,
přeložila Tereze Novotná.

100 + 1 receptů sesbírala May E. Southworthová, ostatní texty doplnila Tereza Novotná z
volně dostupných zdrojů.

Obsah

Polévky

ALMENDRA + CALDO DE PESCADO + CHILE BISQUE
CORDERO + GITANO + MEXICKÉ NUDLE + RANCHEROS
CANGREJUELOS + CARACOLES CON PEREJIL + LANGOSTA À
LA CATALANA + PILŠE

Maso

BUEY AHUMADO Y HUEVOS + CHILLI CON CARNE + CHONZO
CHULETAS DE TERNERO + ESTOFADO + GUISO
JAMON CON PIMIENTOS + LENGUA DE BUEY CONCIDA +
LOMA DE VACA
PATITAS CON MANI + PUERCO EN ESTOFADO + PULCHERO
GRUESO
TIA JUANA + ŠPANĚLSKÁ KLOBÁSA

Drůbež

À LA MODA + CHUTNÉ KUŘE + GALLINA CON GARBANZOS
GANSO EN ACEITUNAS + MEXICKÝ TUREK + MOLE DE
GUAJOLOTE
POLLO GUISADO + POLLUELO CS ESTOFADO

Zelenina

ARROZ EN EL HORNO + BEANS MEXICKÝ + CHILE REINAS
CIDRACAYOTE + EJOTES CON VINO + ESTILO SECO
ENTRADAS + FRIJOLES + FRIJOLES CON QUESO
FUENTE ITALIANO + GREEN CHILES + HABAS ESPAÑA
MACARRONES + MAÑANA-LAND + PAPAS RELLENAS
PIMIENTOS + PLATO FUERTE + RELLENOS
RELLENOS DE QUESO DE GRUYÈRE + PLNĚNÉ CHILLI
PAPRIČKY + SUCULENTO

Masové knedlíčky

ALBONDIGAS + ALBONDIGUILLAS + NÁHRAŽKA ŽELVY
BUÑELOS + HUEVOS DE CARNE

Dezerty

CAMOTE Y PIÑA + DULCE + MANTECADO

POSTRE DE MANZANAS + REALENGO + TORTO FRUTAS

Omáčky na enchiladas

CHILE + COLD COLORADO + MEXICKÉ CHILE

SALSA NUEZ + TOMATO

Tortilla

HECHO EN CASA + TORTILLAS DE PATÁTAS + AMERICANO

DOMESTICO + MEXIKAN + NATIVO

QUESADILLAS + TAMALES + FARSANTA

GENUINO + HACIENDA + HOT TAMAL

LAREDO'S CELÉBERRIMO + MESA REDONDA + VIAJERO

Všehochuť

AJOQUESO + ALMIBAR + AZUCARILLO

BLANQUILLOS + CAFÉ CON LECHE + CRIOLLO GUISADO

EMPAREDADO + ENSALADA + LLENAR MEJICANO

MEJICANO-AMERICANO + MIGAS + MOLLETE

PAN RELLENO + POLENTA + PUEBLECILLO

TORTAS SERRANO + TORTILLA DE HUEVOS

50 faktů o mexickém jídle

Proč je chilli paprika zdravá?

Prodluhuje chilli paprička život? Názor lékaře

Užitečné a léčivé vlastnosti rajčat

Rajčata poslouží i při hubnutí

Rajčatové dietní menu na 3 dny

Rajčatová dieta: zhubněte 10 kg za 7 dní

Tabulka měř

Polévky

ALMENDRA + CALDO DE PESCADO + CHILE BISQUE

ALMENDRA

1 hrnek rýže

½ l mléka

½ kg mandlí

½ hrnku smetany

1 lžíce cukru

Mleté chilli papričky podle chuti

Sůl

Hrnek rýže propláchneme, vložíme do dvojitého kotle se čtvrt litrem mléka a pomalu vaříme, dokud každé zrnko nezměkne. Půl kila mandlí oloupeme a blanšírujeme, nasekáme najemno a pak rozetřeme v hmoždíři; po kapkách přidáme půl šálku smetany a vytvoříme hladkou kaši. Smíchejte s ní lžící cukru, trochu mleté chilli papričky a půl litru mléka a vše dejte k uvařené rýži a vařte půl hodiny. Osolte, a pokud je příliš hustá, přidejte více mléka.

CALDO DE PESCADO

6 plátků ryb
4 cibule
4 lžíce oleje
6 rajčat
1 chilli paprička
4 lžíce mouky
1 sklenice vína
Byliny
Suchý chleba

Nakrájejte čtyři cibule a osmažte je na čtyřech lžících oleje; přidejte šest oloupaných a nadrobno nakrájených rajčat, jednu kytici bylinek, snítku petrželky, sklenici bílého vína, čtyři lžíce oleje, jednu chilli papričku a čtyři lžíce mouky. Po zhnědnutí přidejte tři litry vody a vařte půl hodiny; pak přidejte šest plátků ryb libovolného druhu. Odstraňte bylinkovou kytici, osolte a přelijte kůrkami suchého chleba.

CHILE BISQUE

8 chilli papriček
1 hrnek rýže
½ hrnku smetany
Vejce
Mléko

Tabasco

Sůl

Vezměte osm velkých sladkých chilli papriček, odstraňte semínka a žilky, uvařte a dužinu propasírujte přes cedník; k ní přidejte hrnek vařené rýže, rozetřené do hladka. Dochuťte tabascem a solí. Rozšlehejte vejce s půl hrnkem smetany a přidejte do čtvrt litru horkého mléka. Do tohoto mléka vložíme biskvit, necháme jednou přejít varem a ihned podáváme, přeléváme opečené čtverečky chleba.

CORDERO + GITANO + MEXICKÉ NUDLE + RANCHEROS

CORDERO

½ kg jehněčí maso

3 rajčata

3 zelené papriky

1 hrnek zelený hrášek

1 kukuřice

½ hrnku rýže

Cibule

Vejce

Olej

Sůl

Ocet

Chilli paprička

Nakrájejte půl kila mladého jehněčího masa na malé kousky a osmažte s nakrájenou cibulí na rozpáleném sádle. Když pěkně

zhnědne, přidáme tři oloupaná a nakrájená rajčata a tři zelené papriky nakrájené nadrobno. Zalijte dvěma litry vody a pomalu vařte; přidejte hrnek zeleného hrášku, jednu zelenou kukuřici odkrojenou z klasu, půl hrnku rýže, sůl a chilli papričku. Do syrového vejce rozkvedlejte lžičku oleje a půl lžičky octa; vložte ho na dno polévkové misky a zalijte polévkou.

GITANO

1 libra slaná treska
3 l hovězí vývar
1 cibuli
4 stroužky česneku
1/8 libry vepřové maso
1 hrnek fazolí
Brambory
Sůl

Do tří litrů dobrého hovězího vývaru dejte jednu cibuli, čtyři stroužky česneku a osminu libry slaneého vepřového masa; k tomu přidejte hrnek fazolí a přes noc namočenou slanou tresku. Vařte pomalu, a když je částečně hotová, ochuťte ji chorizem (mexickou klobásou) a přidejte několik oloupaných a na kostičky nakrájených brambor.

MEXICKÉ NUDLE

2 l jakýkoliv vývar
1 hrnek strouhaného parmezánu
1 hrnek mouky
4 vejce
½ hrnku smetany
Sůl
Pepř

Použijte dva litry jakéhokoli čirého vývaru. Na pastu vezměte malý hrnek strouhaného parmezánu, jeden hrnek mouky, trochu soli a kajenského pepře; rozšlehejte čtyři vejce a pomalu přidávejte, také půl hrnku smetany, abyste vytvořili poměrně řídké těsto. Vývar nechte vařit a těsto do něj přelijte přes velmi malé, ale hrubé síto. Vytvoří se dlouhé nudle, které se musí vařit deset minut.

RANCHEROS

1 malý hrnek mouky
2 hrnky suchých dušených rajčat
8 hřebíčků
1 cibule
1 hrnek mleté zeleniny
Máslo
Půl bobkového listu
Lžičku nasekané chilli papričky
Sůl

Na másle osmažte mletou zeleninu, většinou cibuli. Když je světle hnědá, vmícháme do ní malý hrnek mouky a pánev postavíme do trouby, aby směs zhnědla, aniž by se připálila. Pak obsah pánve seškrábněte do tří čtvrtin polévkového vývaru a přidej dva hrnky suchých dušených rajčat, osm hřebíčků, půl bobkového listu a lžičku nasekané chilli papričky. Vařte hodinu, občas scedte a dobře osolte.

CANGREJUELOS + CARACOLAS CON PEREJIL + LANGOSTA À LA CATALANA + PILŠE

CANGREJUELOS

½ l krevet

½ l rýže

1 lžička sádla

¼ kg šunky

1 cibule

Sůl

Chilli

Bobkový list

Tymián

Petržel

Do hlubokého porcelánového hrnce dejte lžičku sádla, a když je horké, přidejte čtvrt kila šunky nakrájené nadrobno, nakrájenou cibuli, sůl a chilli. Když jsou tyto suroviny dobře opečené, přidejte

půl litru nakládaných krevet a míchejte, dokud nejsou horké; pak vložte půl litru opražené rýže, bobkový list, tymián a petrželku. Přikryjte a vařte s dostatečným množstvím vody, aby se rýže uvařila, dokud každé zrnko nevyčnává samo.

CARACOLLES CON PEREJIL

Hlemýždi

Sůl

Bylinky

Olivový olej

1 cibule

Česnek

Petržel

Bobkový list

Tymián

Pepř

Mouka

Citron

Hlemýždě namočíme do slané vody a poté je propláchneme ve dvou nebo třech vodách. Rozbijte ulity a vhodte je do vroucí vody s trochou soli a bylinek. Vařte patnáct minut, slijte z vody a šneky vyndejte z ulit. Na olivovém oleji osmahneme nakrájenou cibuli, česnek a petrželku, přidáme bobkový list a tymián. Šneky osušíme, vložíme koření, sůl a pepř a dvacet minut smažíme. Zahustíme

trochou mouky a na poslední chvíli přidáme šťávu z jednoho citronu.

LANGOSTA À LA CATALANA

Humří maso

4 velké cibule

Svazek petržele

4 stroužky česneku

½ hrnku olivového oleje

Sůl

Pepř

1 hrnek rýže

1 lžíce kapary

Humří maso vyjmeme z krunýře, položíme do mísy tak, abychom zachránili všechnu vodu, která z něj vytéká, a rozkrájíme na čtvrtiny. Nakrájejte čtyři velké cibule a svazek petržele, rozmačkejte čtyři stroužky česneku a vše společně osmažte na půl hrnku olivového oleje téměř dohněda. Osolte a okořeňte kajenským pepřem; přidejte humra i s veškerou šťávou, hrnek propláchnuté rýže a lžíci kaparů. Vařte, dokud není rýže hotová. Při podávání na ni položíme celé pimientos.

PILŠE