

Kůrčička křup, omáčka šplouch'

Zuzana Böhmová



Kůrčička křup, omáčka šplouch

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cooboo.cz
www.albatrosmedia.cz



Zuzana Böhmová
Kůrčička křup, omáčka šplouch – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Kůrčička křup, omáčka šplouch'

Zuzana Böhmová

V dětství jsem si na vaření spíše hrála. Sbírala jsem na babiččině zahrádce v Rajnochovicích jahody a rybíz, poté je mačkala na kaši a potírala jí sušenky. Taky jsem se hrozně ráda prohrabovala v suché čočce nebo fazolích a čichala k houbám. V Kojetíně u babičky a dědy z tátovy strany jsem si zase užívala různé druhy jablíček a prozkoumávání obrovské tajemné zahrady.

Jídlo mě vždy bavilo a chutnalo mi. Nebyla jsem vybíravé dítě. Teda alespoň si to o sobě myslím. Jak jsem rostla, tak jsem se začala zajímat, jak vše vzniká. Bavily mě procesy, kuchařské náčiní, misky s těstem, připečené pekáče. Přibližně ve čtvrté třídě základní školy jsem si poprvé začala zapisovat recepty. Největší inspirací byla babička, u které mi chutnalo snad každé jídlo. Dostala jsem k tomu diář ze sedmdesátých let, který nikdo nikdy nevyužil. Byl světle modrý, hedvábný a s čínskými výjevy. První, co jsem si do něj zapsala, byla pórková polévka. Vařila ji babička Květuška a já tu polévku milovala. Tak nějak to začalo.

Hlavní pro mě je, aby jídlo chutnalo co možno nejlépe. Servírování na talíře jako v pětihvězdičkových restauracích přenechávám jiným. Jsem máma, a tím pádem vařím nejčastěji pro děti a manžela. Funguji na stále stejném principu, jako když jsem byla dítě. Důležité pro mě je, s kým jídlo sdílím a v jakém nádobí jej servíruji. To je to, co si pamatuji. A chci, aby to stejně vnímaly i moje děti.

Luzana











Každý zná anglickou tradici čaje o páté. Lidé se původně scházeli ke stolu s krásným porcelánovým servisem, kde se podával čaj a drobné pohoštění. Tradičně se jedly čtyři základní sandwiche a čajové sušenky. Jedním ze sandwichů je okurkový. Ten můj je výraznější díky marinádě na okurky, chilli a čerstvému koriandru.

🕒 45 min
🍽 16 porcí

Okurkový sandwich

Ingredience

8 plátků toastového chleba
200 g Lučiny
salátová okurka
1 lžička rybí omáčky
1 lžíce medu
1 lžička rýžového octa
½ svazku čerstvého koriandru
1 lžička čerstvé chilli papričky
Černý sezam
Sůl

Postup

Okurku si nakrájíme na podlouhlé tenké plátky i se slupkou. Lehce nasolíme, promícháme a necháme, ať pustí vodu. Poté ji opláchneme a na papírové osušce osušíme. Marinovat ji budeme v misce, kde si smícháme rybí omáčku, med, rýžový ocet, stonky z koriandru a chilli nasekané nadrobno. Okurku marinujeme 45 minut v lednici. Plátky toastového chleba si potřeme vrstvou Lučiny na obou vnitřních stranách. Posypeme semínky sezamu, nasekaným koriandrem, naskládáme osušené okurky a přiklopíme. Aby byl sandwich vizuálně hezký, odkrojíme okraje a rozkrájíme na dva nebo čtyři menší trojúhelníky.



Chuť čerstvých paprik mi nikdy moc neříkala, zato chuť paprik tepelně upravených miluju. Podle mého je spálení paprik to nejlepší, co se s nimi dá udělat. Může tak vzniknout základ dokonalého ajvaru, nakládaných paprik v olivovém oleji nebo zeleninového tartaru. Já si z nich dělám tuhle skvělou polévku.

Krémová polévka ze spálených paprik

🕒 1½ hod

🍽 5 porcí

Ingredience

1 cibule
4 červené kapie
1 stroužek česneku
100 ml 31% smetany
1 lžička mletého římského kmínu
2 lžíce olivového oleje
1 lžíce octa
Sůl
Pepeř
(cukr, vývar)

Postup

Nejdříve si spálíme papriky. Zapněte horkovzdušnou troubu na 200 °C a vložte plech s paprikami. Nechte je dělat tak dlouho, dokud nejsou skoro černé. Nespalte je však úplně na uhl. Bude to trvat přibližně 30 minut. Jak jsou papriky hotové, vložte je na 20 minut do zipovacího pytlíku nebo uzavřete poklicí v hrnci. Tímhle dosáhneme toho, že se zapaří a slupka půjde snadno odstranit. Poté papriky vytáhneme, stáhneme slupku a nakrájíme na plátky.

Nyní nakrájíme cibuli najemno a začneme ji v hrnci opékat na olivovém oleji. Přidáme římský kmín a česnek. Opět opékáme než zesklovatí. Vložíme pokrájené papriky a po chvíli zalijeme vodou, nebo vývarem. Vaříme přibližně 15 minut, následně vlijeme smetanu. Po pěti minutách vaření vlijeme buď vše do blenderu, nebo použijeme tyčový mixér. Mixujeme tak dlouho, dokud polévka nemá úplně jemnou konzistenci.

Opět přivedeme k mírnému varu a dochutíme solí, pepřem a octem. Případně můžeme lehce dosladit.







