

A woman with brown hair and blue eyes, wearing a light pink long-sleeved top and light blue jeans, is smiling and looking back over her shoulder. She is standing in a bright kitchen with white cabinets and a grey countertop. In the foreground, a bundt cake dusted with powdered sugar sits on a black wire cooling rack. Next to it is a small metal bowl containing a white substance, possibly frosting or cream. A white cloth and some small pink flowers are also on the counter. In the background, a vase of pink tulips sits on the windowsill, and a window looks out onto a bright, sunny day.

Petra Davidová
Kitchen & the City

a její první offline kuchařka





Kitchen
—  &  —
the City

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována ani šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.

Petra Davidová

KITCHEN & THE CITY

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, 170 00 Praha 7
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
www.grada.cz
jako svou 6556. publikaci

Autorský kolektiv:

Petra Davidová
Gabriela Koutská

Odpovědná redaktorka Hana Janišová
Sazba a zlom Antonín Plicka
Návrh layoutu Antonín Plicka, Martin Vévoda
Návrh a zpracování obálky Antonín Plicka
Fotografie receptů a ilustračních fotografií Dominika Pokludová (www.dblog.cz)



www.instagram.cz/kitchenandthecity

www.facebook.com/kitchenandthecity

www.kitchenandthecity.cz

Počet stran 224
Vydání 1., 2017

Vytiskla tiskárna FINIDR, s.r.o., Český Těšín

© Grada Publishing, a.s., 2017
Cover Photo © Robert Tichý

ISBN 978-80-271-9731-6 (ePub)
ISBN 978-80-271-9730-9 (pdf)
ISBN 978-80-271-0114-6 (print)

OBSAH

Úvod 7

Saláty, předkrmy a polévky 9

- Salát z mladých výhonků s tatarákem z tuňáka 11
- Salát z červeného melounu s fetou 13
- Salát s restovanými liškami 15
- Salát z čočky beluga 17
- Salát s grilovanou broskví a kuskusem 19
- Paleo chléb 21
- Nakládaný meloun s řepou a kozím sýrem 23
- Sendvič naan s hummusem 25
- Lilkový dip 29
- Lilkové závitky 31
- Cuketové rolky 33
- Ciabatta s grilovanou zeleninou 35
- Studená polévka z bobů edamame 37
- Krém z pečených kaštanů 39
- Jarní minestrone 41

Hlavní chody 43

- Mexické tacos 45
- Steak s hříbkovým máslem 47
- Steak z telecí svíčkové s cuketovými nudlemi 49
- Pražma v solné krustě s citronem 53
- Rajská omáčka s karlovarským knedlíkem 55

- Koprová omáčka 59
- Kachna s červeným zelím 61
- Kachna na pomerančích 65
- Hovězí kýta na červeném víně 67
- Chřest s noky z ricotty 69
- Candát s hráškovým pyrém 71
- Tvarohové knedlíky 73

Asie 75

- Lilek s medem a chilli 77
- Zelené karí 79
- Nudle udon 83
- Polévka tom yam 85
- Thajský salát s pomelem 87
- Sekané kuřecí na thajské bazalce 89
- Suši dort 91
- Lepkává rýže s mangem 93
- Salát s nudlemi soba 95
- Salát s rumpsteakem a kešú ořechy 97
- Salát s mangem a mandlemi 101
- Vietnamská polévka pho bo 103
- Kuřecí sataj s arašídovou omáčkou 107
- Krůtí kuličky s koriandrem 111
- Kebaby na thajský způsob 115
- Vietnamské letní závitky 117
- Grilovaná kuřecí křídélka se sezamem 119

Ostrá grilovaná křidélka 121
Ještě ostřejší grilovaná křidélka s chilli a medem 123
Knedlíčky gyoza 125
Nudle pad thai 127

Dezerty 131

Sněhové pusinky s čokoládou 133
Sněhové dortíky s citronovou kůrou 135
Šátečky bez kynutí 137
Raw borůvkový koláč 139
Levandulová bábovka 141
Bábovka červený samet 143
Pavlova 145
Omré jahodový dort 147
Mrkvové muffiny 151
Mačča semifreddo 153
Makronky s restovaným černým sezamem 155
Makronky s brusinkami 159
Maková bábovka 163
Madlenky 165
Lívance 167
Limetkový páj 169
Sachr dort 173

Kandované fialky 177
Kakaový koláč 179
Jogurtové nanuky 181
Jablečný koláč 183
Galetka s marcipánem a ovocem 185
Drobenkový koláč 187
Cheesecake 189
Brownies 191
Donuty 193
Avokádový crème brûlée 197

Svátky 199

Velikonoční nádivka 201
Velikonoční jidáše 203
Vánoční rybí polévka 207
Staročeský kuba 211
Vánočka 213
Žloutkové řezy 217
Řezy se sněhovou čepicí 219
Zkaramelizované ořechy 221
Cukroví pro naše psí holčičky 223

O autorce 224

ÚVOD

Když je vám osmnáct, občas se odbudete i polévkou z pytlíku. Když je vám třicet a máte doma nějaké ty malé dvounohé i čtyřnohé radosti, jste rádi, když uvaříte cokoli, co neobsahuje žádný polotovar. No a když už máte děti odrostlé, začnete si to vaření, pečení a samozřejmě také ochutnávání konečně užívat. Teprve až když se zastavíte a nadechnete se, přijde na řadu opravdová láska a pokora ke každé čerstvé surovině, úcta k vůni bylinek, respekt k fláku argentinské svíčkové, kterou připravujete, jako by byla pro krále, i když moc dobře víte, že ten steak manžel slupne na sedačce u telky během pár minut a ani u toho nemrkne. Je vám to jedno, protože milujete jak jeho, tak tu svíčkovou.

Psal se rok 2015 a já se jednoho rána probudila nejenom jako Petra, ale i jako food-bloggerka, autorka blogu o vaření s názvem Kitchen and the City. Neplánovala jsem to. Žijeme v pokrokové a rychlé době, ve které se věci dějí, aniž o nich stihnete dopředu snít. Navíc proniknout do online světa, když máte po levé ruce dvacetiletou Natálku a po pravé o dva roky starší Dominiku, není vůbec nic těžkého. Řeč je o mých dvou milovaných dcerách, světlech mého života.

A protože se věci dějí opravdu rychlostí blesku, držíte v ruce i mou první offline kuchařku.

Doufám, že se vám podle ní bude dobře vařit, péct i smažit. A vůbec nejšťastnější budu, když listy v kuchařce budou celé opatlané od mouky, másla nebo ideálně od ukápnutého vajíčka, tak jako jsou v té mé, kterou jsem kdysi dostala od své maminky.

Ze srdce

vaše Petra





saldty & prackrmny & polo'vky



SALÁT Z MLADÝCH VÝHONKŮ S TATARÁKEM Z TUŇÁKA

Trocha exotiky, trocha kvalitního rybího masa, trocha speciálně pokrájeného chilli na tenké „nitě“ – a filmová epizoda s názvem „přesvědčím i zarytého odpůrce salátů“ může začít právě teď!

Ingredience

250 g tuňáka
150 g hedvábného tofu
100 g bobů edamame
sůl
různé druhy mladých výhonků
(řeřicha, sakura)
chilli nitě
mořská řasa

Ingredience na zálivku

4 stroužky česneku
2 cm zázvoru
50 ml olivového oleje
3 lžíce sójové omáčky
1 lžíce worcestrové omáčky
1/2 lžíce omáčky sriracha
1 lžička cukru
1/2 sušené nepálivé chilli papričky, rozdrcené
mletý pepř

Nasekejte tuňáka nadrobno a znovu sekejte. Přidejte na kostičky nakrájené tofu a oblanširované vyloupané boby edamame, lehce osolte, promíchejte a uložte do lednice. Nechte si stranou jednu lžici tofu i bobů na ozdobu talíře.

Zálivka: Česnek prolisujte, zázvor nastrouhejte a smíchejte se zbylými ingrediencemi.

Na talíř naaranžujte salátové výhonky, naneste vychlazený tatarák, pokapejte zálivkou a dozdobte.



SALÁT Z ČERVENÉHO MELOUNU S FETOU

Ráda objevuji nové chutě a v restauracích často zkouším jídla, která jsem nikdy předtím neochutnala. A přímo se vyžívám v neotřelých kombinacích, jakou představuje právě feta s melounem. Mňamózní!

Ingredience

meloun nakrájený na kostky
nastrouhaná feta
čerstvá nasekaná máta a pár lístků
k dozdobení
2 lžice olivového oleje
okurka nakrájená najemno
sůl

Vše jemně promíchejte a dejte vychladit do lednice. Solte opatrně, feta bývá poměrně slaná.



SALÁT S RESTOVANÝMI LIŠKAMI

Často chodívám na procházky a občas zabloudím i do lesa na houby. Běžně přinesu domů v košíčku dvě babky. A mnohdy dva čtyřcentimetrové modráky. Nebo taky nic. V takových případech sedám do auta a mířím rovnou do supermarketu.

Ingredience

100 g pancetty nebo prosciutta
250 g čerstvých lišek
2 svazky rukoly
100 g cherry rajčat
parmazán
červený pepř
balzamikový krém

Rozpalte pánev, vhodte pokrájenou pancettu. Až pustí trochu tuku, přidejte lišky a za stálého míchání restujte asi pět minut. Natrhejte rukolu, pokrájejte rajčata, přidejte orestované lišky s pancettou, hoblínky parmazánu, rukou nadrcený červený pepř a zakápněte balzamikovým krémem.

Salát s restovanými liškami



SALÁT Z ČOČKY BELUGA

Černá čočka s názvem beluga evokující stejnojmenný kaviár ve spojení s nahořklou chutí rukoly dokonale zjemňuje a doplňuje feta. Tento salát vás zasytí jak efektně naservírovaný u rodinného stolu, tak na cestách sbalený do plastové krabičky. Skvěle chutná i jako příloha ke grilovanému masu. Léto, pikniky, grilování a všechny ty letní dobrůtky jsou tak... ááách!

Ingredience na salát

500 g černé čočky beluga
1 šalotka
200 g fety
hrst rukoly
hrst hladkolisté petržele

Ingredience na zálivku

šťáva z 1 citronu
5 lžic olivového oleje
1 lžíce balzamikového octa
mořská sůl
pepř

Zálivka: Uvedené suroviny důkladně prošlehejte.

Salát: Uvařte čočku podle návodu a dejte vychladit. Nakrájejte šalotku na tenké plátky, sýr rozdrobte prsty, natrhejte rukolu a petržel a vše smíchejte s vychladlou čočkou a zálivkou.



SALÁT S GRILOVANOU BROSKVÍ A KUSKUSEM

Lehký letní salát s překvapením pro manžela – zálivka je originální a testosteronu lahodící díky kapce rumu, takže by se, stejně jako u salátu s tatarákem z tuňáka, mohl snadno nechat přemluvit k něčemu zdravějšímu.

Ingredience

2 broskve
50 g kuskusu
1 malý červený salát Little Gem
1/2 balíčku rukoly
1 červená cibulka
hrst borůvek
100 g roquefortu
hrst vlašských ořechů

Ingredience na zálivku

1 malý stroužek česneku
1/2 malé šalotky
2 lžice javorového sirupu
1 lžice bílého rumu
5 lžic olivového oleje
3 lžice citronové šťávy
sůl
pepř

Rozpalte gril. Broskve nakrájejte na půlcentimetrové plátky, z každé strany ogrilujte a dejte vychladit. Kuskus připravte podle návodu. Salát a rukolu natrhejte, cibulku nakrájejte na tenké plátky.

Zálivka: Česnek propasírujte, šalotku nasekejte najemno a v zavařovací skleničce s víčkem smíchejte s ostatními ingrediencemi.

Na talíř vložte salát, rukolu, cibulku, posypte kuskusem, přidejte borůvky, rozdrobený roquefort, grilované broskve, posypte vlaškými ořechy a zakápněte zálivkou.

Salát s grilovanou broskví a kuskusem



PALEO CHLÉB

Pozvali jste hosty a přemýšlíte, co jim připravit? Pokud někdo z vás holduje paleo stravě, můžete nahradit pečivo tímto zrníčkovým chlebem. Díky chia semínkům a vejcím drží krásně pohromadě a pochutnáme si na něm i my „nepaleo“. Vyzkoušejte sami!

Ingredience

100 g mandlí
100 g sezamových semínek
100 g lněných semínek
150 g dýňových semínek
75 g slunečnicových semínek
2 lžičky chia semínek
1 lžička soli
1 hrnek vody
5 vajec

Rozehřejte troubu na 160 °C. Mandle pomelte a přidejte veškerá semínka. Rozpusťte sůl ve vodě, přilijte ke směsi a přidávejte jedno vejce po druhém. Těsto nalijte do pečicím papírem vyložené formy a pečte asi 60 minut.

