

OTTOLENGHI TESTOVACÍ KUCHYNĚ

EXTRA

EXTRA

**DOBŘÉ
VĚCI**

ОТК

OTK

***EXTRA
DOBŘÉ VĚCI***

Noor Muradová & Yotam Ottolenghi

Fotografie Elena Heatherwicková

slovar

Obsah

Úvod	6
Trocha toho funku	12
Velká spousta šťávy	54
Čas na křupnutí	104
Něco svěžího	144
Pořádná kapka oleje	178
Základ zdaru dezertů	210
Rejstřík	246
Poděkování	252
Extra dobré poznámky	254

Úvod

Dobré věci mají mnoho podob: mohou to být zážitky a vzpomínky, přátelé a milovaní lidé, cesty a místa a všechny veselé obrázky s nimi spojené. V testovací kuchyni podniku Ottolenghi (OTK) se dobré věci dávají na stůl, kde je jídlo, a to přece musí být dobré. Někdy se z dobrých věcí vyklube ještě něco extra. Připravíte pokrm, ale také něco navíc, co si můžete odnést – omáčku, zálivku, marinádu – ochucovací prostředek s neomezenými možnostmi. Tyto věci navíc vám pomáhají budovat zásoby v chladničce a na poličkách, můžete je přinést na stůl při každém jídle, doplňovat jimi vzhled a barvu, kyselost a ostrost pokrmu na talíři a dodávat mu kouzelné chuťové bomby, které z dobrého jídla dělají extra dobré.

Tato kniha vám přináší hojnost pokrmů s výrazným podílem zeleniny od týmu OTK, z nichž každý obsahuje určitou chuťovou přísadu nebo nějakou dovednost, které můžete zařadit do svého tvůrčího repertoáru. To všechno jsou dobré věci, které očekáváte od podniku Ottolenghi, plus něco navíc: Extra dobré věci.

Vypravěčkou je Noor. Přibližuje vám mnoho rozhovorů a rozmanitých osobností lidí z OTK. Je tu samozřejmě Yotam, jehož není třeba představovat, ale spíše je třeba mu poděkovat za vedení týmu spolupracujících kuchařů, autorů, realizátorů a myslitelů: jmenují se Gitai, Verena, Chaya, Tara, Claudine, Jens, Clodagh a Noor. Společně vaříme, ochutnáváme, měníme a zapisujeme všechny recepty a doufáme při tom, že si najdou cestu na váš stůl.

UVNITŘ OTK

Někdo právě položil na pult talíř: „*Má někdo minutku, aby to se mnou ochutnal?*“

Před několika hodinami, ještě než se do místnosti, která je domovem OTK, pomalu přištrachaly první kroky, zde bylo ticho a klid. Jak vidíte, testovací kuchyně se přestěhovala. Není již v obloucích pod železniční tratí v Camdenu, ale na rušné ulici Holloway Road v severní části Londýna. Je to velká slunná místnost úplně nahoře, kde se ranní světlo odráží na čistých pultech z nerezové oceli, jasně barevných podlahách, řadách sklenic s přísadami seřazených jako dychtiví studenti ve třídě, kteří volají: „Vyberte si mě!“ Ještě tu není žádný pohyb, ještě se ventilátor nesnaží ze všech sil spolykat všechen dým z opalovaných jarních cibulek a lilků nebo smažených šalotek a chilli papriček, z karamelizovaného cukru, z koření a ze všech ostatních dobrých věcí. Je pondělí, devět hodin ráno a to nejlepší teprve přijde.

Káva je nalitá, notebooky nastartované, činnost se pomalu rozbíhá a přibývá hovorů. Do místnosti vstupuje nejžhavější téma testovací kuchyně: jídlo, samozřejmě. Výměna slov v pravidelném rytmu. Skupina kuchařů mluví o svých nejnovějších nápadech a nevyhnutelných hádankách, které z nich vyplývají. Nakonec hovory končí. Něco syčí. Někdo začal vařit.



Je to opatrně smažená cibule, štiplavost sládkne a ostrá chuť se mění v máslovou. Je to svatá trojice zázvoru, česneku a chilli. Je to spojení sladkých koření, skořice a badyánu; celá místnost se jí zhluboka nadechne. „*Můžeš sem vzít nějaké lžíce?*“

Ozve se mumlání, potom souhlasné přikývnutí. Někdo vezme limetu a trochu pokape povrch. Náhlé vylepšení. Další přikývnutí. A potom nevyhnutelná otázka: „*Jak to zottolenghizujeme?*“

OTTOLENGHIZOVAT

Ve slovníku moderní angličtiny slovo „ottolenghify“ neboli ottolenghizovat nenajdete. Ale mělo by tam být. Představme si, že by tam bylo a že by se v upravené podobě používalo i v češtině:

Anglicky ottolenghify, česky ottolenghizovat

Odvozeno od jména „Ottolenghi“, užíváno také jako přídavné jméno („styl ottolenghi“).

– *Ottolenghizovat znamená upravit pokrm tak, aby byl jednoznačně ve stylu ottolenghi.*

– *Dodat šmrnc (flér), trochu obměnit něco známého.*

– *Překvapení na jazyku.*

„Zottolenghizoval jsem pečený lilek trochou sýra feta.“

„Máme ottolenghizovat nabídku dezertů nějakými velkými sněhovými pusinkami?“

I když jsou členové týmu v testovací kuchyni každý jiný, jde-li o jídlo, hovoří všichni stejným jazykem. Všichni prošli určitou cestou výrobními lahůdek a restauracemi podniku Ottolenghi a zdá se, že si při tom bezděčně osvojili dovednosti potřebné k přípravě pokrmu, který bude prostě „ve stylu ottolenghi“.

Co to tedy znamená, je-li pokrm „ve stylu ottolenghi“?

Je to oslava zeleniny. Všeobjímající zeleninové prostředí. Je to hojnost. Velké talíře vysoko navršeného jídla, velkorysé a lákaví porce. Jsou to pokrmy s blízkovýchodním charakterem, sice ne vždycky, ale většinou: kardamom k vanilce, nové koření k rajčatům. Je to budování chuti. Stavba velmi pevného, velmi chutného základu. Je to závěrečné



dokončování: nakyslá salsa, marinované snítky bylinek nebo kapka oleje. Více než všechno ostatní jsou to kuchaři. Každý z nich zanechává svou stopu, každý má rád jiné chuti, má jiné zkušenosti, jiné vnímání a je ovlivněn jinou kulturou. Ottolenghi je jedním z prvků výše uvedeného a je to všechno dohromady.

Což nás přivádí k této knize nazvané *Extra dobré věci*, naplněné po okraj všemi doplňky, věcmi navíc neboli „extra“, díky nimž se pokrm nepopíratelně stává pokrmem „ve stylu ottolenghi“.

KNIHA

V knize *Moje milovaná spíž* jsme vás pobízeli, abyste podnikli nájezd na poličky ve spíži, zkoumali zásoby v kredenci a vyprázdnili kouty své kuchyně. Zaměřovala se na využívání toho, co je doma, a improvizaci, spotřebování toho, co máte, a nahrazování přísad, které potřebujete. Nakonec vlastně byla o vytváření nového prostoru a mnoha příležitostech k naplnění a obnovení. Doplňkem k ní je kniha *Extra dobré věci*, která s ní dokonale souzní: zaměřuje se na naplňování poliček a chladniček, naplňování kuchyní podle přání vašeho srdce. Doufáme, že při tom zároveň vzniknou samé extra dobré věci.

Základem této knihy je představa hojnosti a tvůrčího přístupu, volby a vybírání a míchání a sladování, začínání od nuly – dostanete se při tom na desítku a ještě budete mít prostor pro rozšiřování. Je to výzkumná výprava do spíže OTK prostřednictvím omáček a dresinků, olejů a džemů, posypů a křupavých kousků, sals a nálevů, kvasných prostředků a láků nebo třeba základů pro dezerty. To všechno jsou doplňky, které pokrm ozdobí a díky nimž již tak dobré jídlo bude ještě lepší.

Recepty v knize jsme pro přehlednost rozdělili do kapitol, v nichž má každý recept něco navíc, něco „extra“. Jsou to ochucovadla a základy dezertů. Myslíme si, že tady legrace končit nemusí. Vlastně můžeme tvrdit, že legrace začíná právě tady.

Rádi bychom, abyste podle této kuchařky uvařili mnoho pokrmů, ale současně vás zveme na hřiště naší testovací kuchyně. Z číslic 0 až 9 je možné vytvořit 10 000 různých kombinací. Máme-li 75 různých pikantních ochucovadel, do kolika různých oblečků můžeme obléknout pečenou bramboru? Pečená brambora s harissovým máslem (s. 72), s omáčkou s fenylem a klobásou (s. 88), s dresinkem se sýrem s modrou plísní (s. 35). Banánový kečup (s. 94) zahalující grilované burgery. Koření na všechno (s. 120) nasýpané na sýrové vdolečky. Láhev snadné ostré omáčky (s. 26) k nakapání na rýži. Pro ty, kdo mají rádi sladké, máme 10 různých základů dezertů, které lze proměnit v něco jiného: například dýňový karamel (s. 242) můžete tentokrát nanést na pečené jablko.

To je vývoj jídla v kostce, kde se jedna „věc navíc“ použít mnoha různými způsoby stává darem s dlouhodobými důsledky. Jsou to všechny dobré věci plus mnoho hravých možností k vašemu vlastnímu vynalézání. Hrajte si, připravujte věci do zásoby, plňte a rozšiřujte a následně vždy ottolenghizujte.







TROCHA

TOHO



Trocha toho funku

U potravin je třeba mít na paměti jedno upozornění: občas se kazí. Půl láhve mléka, zapomenutá hlávka zelí nebo vejce dlouho po datu doporučené spotřeby. Naštěstí jsme našli způsoby, jak se s tím vypořádat pomocí láků a fermentování, zrání a sušení a úpravou prostředí tak, aby výsledky byly opravdu chutné. A těmto výsledkům říkáme v OTK „funk“ (něco neobvyklého, osobitého, skvělého).

V kulinářském světě neboli ve světě popisovaném na těchto stránkách se funk projevuje vyznačením čtverečku u několika z našich oblíbených chutí: kyselá, trpká, průrazná, štiplavá a mírně mimo. Funk obsahuje prvek překvapení, trochu neočekávaného. Stejně jako všechno, co má něco společného s hudebním žánrem nazývaným funk, vyžaduje ochucovací prostředek, jemné vyvážení času a správné zacházení, aby se rozvinula jeho intenzita, ať už je to prostřednictvím soli, kyseliny, marinády, nebo starých dobrých bakterií (samozřejmě přátelského typu).

Funk však nemá rád uspěchanost. Někdy se snažíme něco obejít, vytvořit „chuť funku“, aniž bychom na ni museli čekat. Dobrým příkladem jsou syrové knedlíčky s omáčkou z chilli papriček (s. 21): chilli papričky se obvykle osolí a nechají nějakou dobu zrát, my však přidáváme ocet, abychom doplnili kyselost potřebnou na proniknutí chuti do nadýchaných knedlíčků prosycených skořicí a máslem. V jiných případech, například u směsi curtido (s. 41), prostě necháme působit čas: zelí nechce při kvašení nic jiného, než abyste ho nechali na pokoji. Jakmile má prostor k vlastnímu rozletu, změkne a nakonec se promění v tuto slanou, trochu zvláštní pochutinu. Kombinujeme ji se skvělým nafouknutým lívancem s kukuřicí a bohatou salsou s chilli, a možná že kdybychom trpělivě nečekali, nikdy bychom nepoznali, že tento pokrm celou tu dobu potřeboval právě curtido.

Nejspíš si všimnete, že jsme také zařadili některé pochutiny s mléčnými výrobky, například jogurtový sýr (šankliš, s. 31) nebo dresink se sýrem s modrou plísní na zapečené grilované kuře (s. 35). Není třeba příliš dalšího vysvětlování, protože je známo, že mléčné výrobky, zvláště zrající, dodávají pokrmům něco jemně krémového, krásně transformativního a nevyhnutelně neortodoxního.

Touto první kapitolou pronikáme do světa funku a všech početných pochutin, které do něho patří. Není překvapivé, že mají vlastní jedinečný rytmus. Teď ještě najít ty, které vyhovují vašemu vkusu.





1. Marinovaný opálený lilek (s. 28)
2. Nasolené žloutky (s. 37)
3. Jogurtový sýr (s. 31)
4. Omáčka z chilli papriček (s. 21)

5. Curtido (s. 41)
6. Marinované chilli papričky (s. 51)
7. Dresink se sýrem s modrou plísní (s. 35)
8. Marinovaný sýr feta (s. 38)



9. Marinovaná cibule (s. 18)

10. Ostrá omáčka (s. 26)

11. Falešný nakládaný citron (s. 22 a 25)

12. Růžová ředkev mooli (s. 44)

13. Marinovaný zázvor (s. 46)

14. Krém ze sýra feta (s. 32)

15. Daqa (s. 48)

16. Aleppské slané zelí (s. 42)

Máslové fazole na toustu se sýrem, kari a *marinovanou cibulí*

Příprava: 10 minut

Tepelná úprava: 15 minut

Pořádně velké fazole na toustu. Vynikající oběd „al desko“ pro ty, kdo pracují z domova, ale také rychlá a snadná večeře pro dospělé i děti (nakládanou cibuli můžete podávat zvlášť). Pohrajte si s různými fazolemi, sýry a bylinkami – můžete použít takové, jaké najdete ve spíži a chladničce.

2 porce

2½ lžíce olivového oleje

25 g čerstvého zázvoru,
*oloupaného a nastrouhaného
nejemno*

**4 stroužky česneku, oloupané
a rozdrcené**

½ lžičky římského kmínu

1 lžička jemného kari

¼ lžičky chilli vloček

**200 g máslových fazolí ze
sklenice (nebo z plechovky),
hmotnost bez nálevu**

5 g čerstvého koriandru,
nasekaného nahrubo

60 ml co nejtučnější smetany

100 g vyzrálého čedaru,
nastrouhaného nahrubo

**2 velké krajíce kváskového
chleba (nebo 3 malé),
tlusté 1½ cm**

sůl a černý pepř

MARINOVANÁ CIBULE

1 zelená chilli paprička,
*nakrájená na tenká kolečka,
se semeny a vším ostatním
(10 g)*

**½ červené cibule, oloupaná
a nakrájená na tenká kolečka
(60 g)**

1 lžice jablečného octa

1. Předehřejte gril v troubě na vysokou teplotu.

2. Připravte *marinovanou cibuli*. Zelenou chilli papričku, cibuli, ocet a malou špetku soli smíchejte v misce a odložte, aby paprička a cibule změkla a přijala chuť octa, zatímco budete pokračovat s ostatním.

3. Ve středně velké hluboké pánvi rozehejte na středním až silném ohni 1½ lžíce oleje. Za chvilky míchání zahřívějte zázvor a česnek, dokud nejsou světle zlaté a nezačnou vonět (trvá to 2–3 minuty). Přidejte koření a vařte půl minuty, potom vmíchejte máslové fazole, ¼ lžičky soli a spoustu černého pepře. Pánev odstavte a obsah nechte 5–10 minut chladnout. Když jsou fazole studené, vmíchejte do nich koriandr, smetanu a sýr.

4. Krajíce chleba rozložte na malý plech a 2 minuty grilujte. Vyjměte plech z trouby, krajíce obraťte a neopečenou stranu pokapejte zbývajícím lžící oleje. Navrch rozdělte směs máslových fazolí a krajíce vraťte do trouby na 4–5 minut. Povrch by měl zezlátnout a začít bublat.

5. Před podáváním naneste na fazole polovinu marinované cibule. Zbývajícím cibuli podávejte v misce zvlášť.

Marinovaná cibule

- Připravte dvojnásobné nebo trojnásobné množství cibule bez chilli papričky – ve sterilizované sklenici vydrží 2 týdny.
- Hodí se zvláště dobře na saláty, například čekankový (s. 84), ke grilovaným potravinám nebo k šavarmě z květáku (s. 97).





Sýrové knedlíčky s omáčkou z chilli papriček

Příprava: 15 minut

Tepelná úprava: 45 minut

Chlazení: 1 hodina 10 minut
až přes noc

Sýrové knedlíčky jsou současně hřejivé a uklidňující, nakyslé, pikantní a dekadentní. Základem chilli omáčky je fermentovaná palestinská omáčka šata (shattah). My jsme postup zkrátili přidáním trochy octa pro ostrost a rajčete jako protiváhy koření. Yotam přiznává, že má sklenici této omáčky vždycky v chladničce a dává ji na všechno, co potřebuje trochu zvýraznit chuť. Když s vámi stolují děti, můžete omáčku podávat zvlášť.

4 porce

250 g řeckého sýra feta,
rozdobeného

200 g plnotučné ricotty,
vykapané

40 g sýra pecorino romano,
nastrouhaného

1 vejce plus 1 žloutek

30 g hladké mouky

130 g jemné krupice

½ lžičky mleté skořice

115 g másla
sůl

OMÁČKA Z CHILLI PAPRIČEK

90 g mírně ostrých červených
chilli papriček, bez stopek,
nasekaných včetně semen
a všeho ostatního

1 velké oválné rajče (100 g),
nakrájené na čtvrtky

3 lžice jablečného octa

3 lžice olivového oleje

Omáčka z chilli papriček

- Když připravíte více omáčky, než potřebujete, přelijte ji ve sterilizované sklenici olivovým olejem a v chladničce ji můžete uchovávat 2 týdny.
- Omáčku lze připravit na stůl téměř při každém jídle, hodí se na všechno, co potřebuje oživit.

1. Sýry feta, ricotta a pecorino a ¼ lžičky soli rozmixujte několika pulzy – směs by měla vypadat jako sýr cottage. Přeneste ji do mísy a vmíchejte do ní vejce, žloutek, mouku a 50 g jemné krupice.

2. Zbývajících 80 g krupice dejte do mísy a připravte si k ruce plech. Ze sýrové směsi tvořte kuličky velikosti pingpongového míčku o hmotnosti zhruba 35 g. Každou kuličku důkladně obalte krupicí a přeneste na plech. Postupně vytvořte 16 kuliček. Zbylou krupicí posypte kuličky na plechu a plech odložte do chladničky nejméně na 1½ hodiny, případně přes noc, připravujete-li kuličky předem.

3. Připravte **omáčku z chilli papriček**. Chilli papričky a 1 lžičku soli nejmenno rozsekejte v robotu. Přidejte rajče a ocet a ještě několikrát stiskněte tlačítko „pulse“, jenom aby se rozsekalo rajče. Směs přeneste do misky a vmíchejte do ní olej.

4. Ve velkém hrnci přiveďte k varu na středním až silném ohni vodu. Zmírněte oheň tak, aby voda jen lehce bublala. Opatrně do ní po jednom vkládejte knedlíčky a vařte je 18 minut (voda by neměla vůbec vřít). Vystoupají na hladinu, ale nechte je ve vodě celých 18 minut, aby byly skutečně provařené. Děrovanou lžicí přeneste knedlíčky na plech vyložený papírovými utěrkami.

5. Zhruba 10 minut před koncem vaření dejte do středně velké hluboké pánve skořici, máslo a ¼ lžičky soli a pánev postavte na střední až silný oheň. Když se máslo rozehřeje, zahřívajte směs 4 minuty a pánvi občas zakružte. Máslo by mělo být světle hnědé a oříškově vonět.

6. Knedlíčky přeneste na velký mělký talíř se zvýšeným okrajem a přelijte skořicovým máslem. Navrch naneste 3–4 lžice chilli omáčky. Zbytek omáčky podávejte zvlášť.

Zelená polévka minestrone s falešným nakládaným citronem

Příprava: 35 minut

Teplotní úprava: 1 hodina
10 minut

**500 g pórků, seříznutých
a nakrájených na 2cm kousky
(bílá a světle zelená část;
380 g)**

105 ml olivového oleje

**180 g řapíkatého celeru,
seříznutého a nakrájeného
na plátky**

3 svítky skořice

**30 g petrželky, nasekané
nahrubo**

**30 g čerstvého koriandru,
nasekaného nahrubo**

**30 g pažitky, nakrájené
nejemno**

**20 g kopru, nasekaného
nahrubo**

**4 stroužky česneku, oloupané
a rozdrcené**

½ lžičky mleté kurkumy

**2 lžičky římského kmínu,
rozdrcené v hmoždíři**

1¼ lžičky chilli vloček

**2 plechovky fazolí cannellini
(800 g), bez nálevu (480 g)**

**1 litr kuřecího nebo
zeleninového vývaru**

**120 g sušených těstovin
tubetti lisci (malé trubičky)**

**150 g mraženého hrášku,
rozmraženého**

sůl a černý pepř

FALEŠNÝ

NAKLÁDANÝ CITRON

**1 velký citron (150 g),
seříznutý na koncích
a nakrájený na ½cm kolečka,
bez peviček (120 g)**

**60 ml citronové šťávy
(z 2–3 citronů)**

2 lžičky vložkové mořské soli

Tato polévka je něco mezi perskou bylinkovou polévkou (aš-e-rešte) a italskou polévkou minestrone — Noor jí říká ašeroni. Ať už ji nazvete jakkoli, je důležité použít hojnost měkkých bylinek (použijte více nebo méně těch, které vám chutnají a máte je po ruce), oblíbené konzervované luštěniny (dobrá je cizrna) a jakékoli drobné těstoviny (například macaroni nebo orzo). Falešný nakládaný citron dává pokrmu zvláštní kyselost, chcete-li však ušetřit čas, můžete do polévky vmíchat trochu kupovaného nakládaného citronu nebo ji dokončit vymačkanou citronovou šťávou.

4–6 porcí

1. Kolečka pórků dejte do velké mísy a přelijte vodou tak, aby byla ponořená. Nechte je 10 minut máčet, aby se z nich vyplavily nečistoty, scedte je a osušte pořukáváním.

2. Ve velké hluboké pánvi, ke které máte poklici, rozeřte na středním ohni 3 lžíce oleje. Přidejte pórek, celer, skořici a ½ lžičky soli a zahřívejte 7 minut. Zelenina by měla změkknout, ale neměla by nabrat barvu. Přidejte lžici oleje a bylinky a za častého míchání opékejte 12 minut nebo dokud směs nezačne silně vonět a není tmavě zelená. Přidejte česnek, kurkumu, římský kmín a ½ lžičky chilli vloček a zahřívejte ještě 3 minuty za častého míchání. Vmíchejte fazole, vývar, 300 ml vody, 1 lžičku soli a pořádnou špetku pepře. Přiveďte k mírnému varu a vařte 10 minut. Vsypte těstoviny, přiklopte, zmírněte oheň a vařte 15 minut nebo dokud nejsou těstoviny uvařené. Přidejte hrášek, přiklopte a vařte jen 2 minuty. Odstavte.

3. Mezitím připravte **falešný nakládaný citron**. Všechny přísady zahřívejte na středním až silném

ohni v rendlíku, ke kterému máte poklici. Když tekutina začne vřít, zmírněte oheň, rendlík přiklopte a obsah vařte 12–14 minut nebo dokudolečka citronu nezpřůhlední a objem tekutiny se zmenší asi na polovinu. Odstavte, nechte mírně vychladnout, přeneste do malé nádoby robotu a rozmixujte na hladkou, roztíratelnou pastu (připomínající citronový krém — podle potřeby přidejte vodu). Připravíte tak více pasty, než budete potřebovat — informace o uchovávání najdete na protější straně.

4. Připravte chilli olej. Zbývající 3 lžíce oleje zahřívejte v malé pánvi na středním až silném ohni. Jakmile je olej horký, ale ještě se z něho nezačalo kouřit, pánev odstavte a ihned přidejte zbývající ¾ lžičky chilli vloček (měly by syčel). Odstavte.

5. Polévku rozdělte do 4–6 misek a doplňte lžičkou nebo dvěma falešného nakládaného citronu a trochou chilli oleje. Před jídlem si každý vmíchá citronovou pastu do polévky.



Falešný nakládaný citron

- Ve sterilizované sklenici vydrží v chladničce až měsíc.
- Zdvojnásobte množství pasty – je skvělá na dochucení dresinků nebo na pečenou zeleninu.

Dvakrát citronové kuře *s falešným nakládaným citronem*

Příprava: 20 minut

Tepelná úprava: 1 hodina
20 minut

Marinování: 30 minut
až přes noc

Všeobecně oblíbené křupavé kuře se vyskytuje v mnoha koutech světa: od rakouského kuřecího řízku přes korejské smažené kuře po „citronové kuře“, které v podobě silně upravené pro chuť obyvatel Západu dostanete v místní čínské restauraci. Právě takové kuře bylo inspirací pro tento pokrm, ve kterém sladká citronová omáčka pokrývá křupavé kousky smaženého kuřecího masa. Falešný nakládaný citron a spousta čerstvého citronu mu dodává svěžest. Podávejte ho s broccolini a arašídovým dresinkem s korejskou chilli pastou gochujang (s. 67) a/nebo s voňavou kokosovou rýží (s. 196).

4 porce



2 střední bílky (60 g; žloutky uchovejte k jinému použití)

2 lžíce sójové omáčky

2 lžíce kukuřičného škrobu

4 velká kuřecí prsa, bez kostí a kůže

90 ml slunečnicového oleje

1 jarní cibulka, seříznutá a nakrájená šikmo na tenké plátky (15 g)

5 g čerstvých lístků koriandru, nasekaných nahrubo

2 lžíce citronové šťávy

sůl a černý pepř

FALEŠNÝ

NAKLÁDANÝ CITRON

1 velký citron (150 g), seříznutý na koncích a nakrájený na ½cm kolečka, bez pečiček (120 g)

60 ml citronové šťávy (z 2–3 citronů)

2 lžičky vločkové mořské soli

CITRONOVÁ OMÁČKA

3 lžíce nakládaného citronu (viz nahoře)

700 ml kuřecího vývaru

25 g másla

2 stroužky česneku, oloupané a rozdrcené

1 lžíce krupicového cukru

⅛ lžičky mleté kurkumy

1½ lžičky římského kmínu, opraženého a rozdrceného nahrubo v hmoždíři

1½ lžíce kukuřičného škrobu

2 lžíce citronové šťávy

1. Připravte falešný nakládaný citron. Všechny přísady zahřívejte na středním až silném ohni v rendlíku, ke kterému máte poklici. Když tekutina začne vřít, zmírněte oheň, přiklopte a vařte 12–14 minut nebo dokud kolečka citronu nezprůhlední a objem tekutiny se nezmenší asi na polovinu. Odstavte, nechte mírně vychladnout, přeneste do malé nádoby robotu a rozmixujte na hladkou, roztíratelnou pastu (připomínající citronový krém – podle potřeby přidejte vodu). Připravíte tak více pasty, než budete potřebovat – informace o uchovávání najdete v rámečku níže.

2. Zatím šlehejte asi půl minuty ve velké míse bílky, sójovou omáčku, kukuřičný škrob, ½ lžičky soli a pořádnou špetku pepře tak, aby ve směsi nebyly hrudky. Vezměte vždy jeden kus kuřecích prsou a mezi dvěma vrstvami pečicího papíru ho paličkou (nebo dnem hrnce) stejnoměrně rozklepejte na tloušťku 1 cm. Přeneste do mísy s bílky a pokračujte s ostatními kusy masa. Promíchejte, aby bylo maso směsí pokryté, a nechte nejméně půl hodiny marinovat (nebo je uložte na noc do chladničky).

3. Připravte omáčku. Dejte 3 lžíce falešného nakládaného citronu, vývar, máslo, česnek, cukr, kurkumu a polovinu římského kmínu do středně velkého kastrolu a na středním až silném ohni přiveďte k varu. Vařte 15 minut za občasného zamíchání, dokud se objem tekutiny asi o třetinu nezmenší. Odměřte zhruba 3 lžíce omáčky do misky, přidejte kukuřičný škrob, nahladko prošlehejte a omáčku se škrobem vraťte za stálého šlehání do kastrolu. Vařte asi minutu a nepřestávejte šlehat, omáčka mírně zhoustne. Odstavte.

4. Ve velké hluboké pánvi roze-hřejte na středním až silném ohni slunečnicový olej a marinovaná kuřecí prsa v něm smažte po dvou 3 minuty na každé straně, dokud pěkně nezhnědnou a nejsou propečená. Hotová odkládejte na talíř vyložený papírovými utěrkami. Buďte opatrní (olej může prskat); podle potřeby zmírněte oheň. Po osmažení všech kusů masa přelijte olej do mísy a uchovejte pro jiné použití. Do pánve přidejte citronovou omáčku a na středním až silném ohni ji přiveďte k varu. Vložte do ní kuřecí prsa a ohřívejte je 3 minuty. Zhruba v polovině uvedené doby je opatrně obraťte. Pánev odstavte a do omáčky vmíchejte 2 lžíce citronové šťávy ze seznamu surovin na přípravu omáčky.

5. Kuřecí prsa přeneste na velký servírovací talíř se zvýšeným okrajem (můžete je nakrájet na proužky) a přelijte omáčkou. Posypte zbývajícím římským kmínem. V malé misce promíchejte jarní cibulku, koriandr a citronovou šťávu a rozdělte je na maso.

Falešný nakládaný citron

- Ve sterilizované sklenici vydrží v chladničce až měsíc.
- Zdvojnásobte množství pasty – je skvělá na dochucení dresinků nebo na pečenou zeleninu.

Sýrové nugety s ostrou omáčkou

Příprava: 15 minut

Tepelná úprava: 1 hodina
20 minut

Mražení: 1 hodina až 1 hodina
30 minut

Nugety s kukuřicí jsou křupavé zvenku a vláčné uvnitř a skutečně chutné – určitě si budete chtít přidat. Ostrá omáčka s octem je právě tím, co je potřeba k sýrové chuti nugetů, je však dobré mít ji v chladničce na pokapání čehokoli, co potřebuje osvěžit. Připravíte jí více, než spotřebujete; informace o uchovávání najdete v rámečku na protější straně.

15 nugetů

40 g hladké mouky

½ lžičky kypřicího prášku

80 g hrubé polenty (neboli
hrubé kukuřičné mouky)

50 g krémového sýra

80 g sýra lancashire,
nastrouhaného najemno

40 g sýra pecorino romano,
nastrouhaného najemno

2 stroužky česneku, oloupané
a rozdrcené

1 vejce

15 g čerstvého koriandru,
nasekaného nahrubo

300 g mražené kukuřice,
rozmražené

1 litr slunečnicového oleje
na smažení ve vysoké vrstvě
oleje plus trocha navíc
na potřetí rukou

sůl a černý pepř

OSTRÁ OMÁČKA

100 g červených chilli
papriček s mírně ostrou
chutí, nasekaných nahrubo
na 2 cm kousky (zbavených
semen, máte-li rádi méně
ostré pokrmy)

2 stroužky česneku, oloupané

90 ml jablečného octa

1 lžice krupicového cukru

1 lžice olivového oleje

1. Ve velké míse prolehejte mouku, kypřicí prášek, 20 g polenty, ½ lžičky soli a pořádnou špetku pepře. Ve střední míse smíchejte krémový sýr, sýr lancashire, pecorino, česnek a vejce. Do směsi vetřete koriandr a pořádnou špetku pepře.

2. Z kukuřice vymačkejte co nejvíce vlhkosti a pak ji na prkénku nahrubo nasekejte. Kukuřici a sýrovou směs přidejte do mísy s moukou a promíchejte. Nechte 15 minut odpočívat.

3. Rukama potřenýma olejem utvořte 15 kuliček o hmotnosti 35–40 g (budou mírně lepkavé; nevadí, když nebudou dokonalé). Zbývajících 60 g polenty dejte do jiné mísy a každou kuličku obalte polentou. Rukama upravte tvar kuliček a dbejte na to, aby byly všechny dobře obalené. Rozložte je na plech nebo talíř vyložený pečicím papírem a uložte na 1–1½ hodiny do mrazničky. Měly by být napůl pevné, nikoli však zmražené až do středu.

4. Mezitím připravte **ostrou omáčku**. Chilli papričky, česnek, ocet, cukr a ½ lžičky soli přiveďte na středním až silném ohni k varu v malém hrnci a vařte 3 minuty, potom odstavte, nechte zcela vychladnout a přeneste do nádoby robotu. Přidejte olivový olej a 2 lžíce vody a nahladko rozmixujte. Podle potřeby seškrabujte omáčku ze stěny mísy. Omáčku přecedte a pevné součásti odstraňte.

5. Před smažením rozehejte slunečnicový olej ve středně velké hluboké pánvi na středním až silném ohni. Vyzkoušejte, zda je dost horký: nasypete-li do něj trochu polenty, měla by ihned začít syčet. Nugety smažte v dávkách po pěti vždy asi 5 minut, dokud nezhnědnou a nejsou prohráté i uprostřed. Jestliže hnědnou příliš rychle, zmírněte oheň. Hotové nugety přenášejte děrovanou lžicí na plech vyložený papírovými utěrkami.

6. Nugety podávejte teplé a doplňte ostrou omáčkou.