

CHIMICHURRI - LAHODA S LEGRAÄCENÄ•M NÄ•ZVEM

ÄCetrtek, 15 ÄTÄ-jen 2020

PravÄ© chimichurri pochÄizÄ- z Argentiny, takÄ¾e v naÄjich zemÄpisanÄ½ch ÄjÄ-ÄTMkÄjich mä-Ä¾e Ä¾Ä-t spousta takovÄ½ vÄbec netuÄjÄ-, s Ä•Ä-m majÄ- tu Ä•est. ÄEest je slovo, kterÄ© bych podtrhla. MÄ-t v kuchyni chimichurri by skuteÄ•nÄ¸ mä¸lo pÄTMedmÄ¸tem opravdovÄ©ho vdÄ¸ku, protoÄ¾e kdo ho jednou ochutnÄj, nemÄ-Ä¾e pÄTMestat, a sklÄjnÄ- se mu v podstatÄ¸. PravÄ© argentinskÄ© chimichurri je obyÄejnÄ© ochucovadlo z petrÄ¾elovÄ© nati, Ä•esneku a chilli papriÄ•ek, smÄ-ÄchanÄ½ch olejem a trochou octa. Na prvnÄ- pohled se jednÄj o zcela tuctovÄ© suroviny, nikoli o dalekou exotiku.

I celÄj pÄTMÄ-prava vypadÄj dost tuctovÄ¸.

OvÄjem

na talÄ-ÄTMi chimichurri udÄ¸li z grilovanÄ©ho masa nebeskÄ½ zÄjÄ¾itek a to samÄ© by se dalo ÄTMÄ-ct o peÄ•enÄ½ch bramborÄjich nebo o peÄ•enÄ© zeleninÄ¸.

Taky o chlebu. Nebo o zakysanÄ© smetanÄ¸, kterou pÄTMetvoÄTMÄ- ve skvÄ¸lou studenou omÄjÄ•ku.

Na to, Ä¾e chimichurri mä-Ä¾ete pouÄ¾Ä-t i do zÄjlivky na salÄjt, pÄTMijdete taky dost rychle.

MrkvovÄ©
chimichurri

Tohle mrkvovÄ© chumichurri, ve kterÄ©m mrkvovÄj naÄ¾ zaskakuje za petrÄ¾elovou, si vÄjs omotÄj kolem prstu stejnÄ¸ tak rychle jako petrÄ¾elovÄ½ originÄj. A jeÄjtÄ¸ budete mä-t skvÄ¸lÄ½ pocit, Ä¾e jste zase nezahodili tu krÄjsnou, svÄ¾Ä- naÄ¾, kterou mä¸la mrkev, kdyÄ¾ jste si ji pÄTMinesli domÄ¸.

AA¾ vÄjm pÄTMÄ-ÄjtÄ¸ bude pÄTMebÄ½vat petrÄ¾elovÄj naÄ¾, a je jedno, jestli hladkolistÄj nebo kudrnka, samozÄTMejmÄ¸ nevÄjhejte a postupujte Ä¸plnÄ¸ stejnÄ¸.

ProÄ• vlastnÄ¸ o chimichurri pÄ-Äju teÄ•, uprostÄTMed ÄTMÄ-jna a antikovidovÄ©ho taÄ¾enÄ-? Jednak je sezÄ¾na mrkve s natÄ-, syrovÄ½ Ä•esnek ve stravÄ¸ taky pÄTMijde aktuÄjlnÄ¸ vhod a celÄj kombinace ladÄ- s podzimnÄ-mi jÄ-dly.

No a koneÄ•nÄ¸ mäjm na vÄjs jednu takovou kuchaÄTMskou otÄjzku, kterÄj se mi honÄ- hlavou uÄ¾ delÄjÄ- dobu. MÄj se to asi takhle. Nejde si nevÄjimnout, Ä¾e tÄ©ma nepÄ½tvÄjnÄ-, ÄjetrnÄ©ho hospodaÄTMenÄ-, Ä¸spornÄ©ho naklÄjdÄjnÄ- se surovinami je zrovna v kuchynÄ-ch velmi pÄTMetÄTMÄjsanÄ©. NÄ¸kdy mi ovÄjem pÄTMijde, Ä¾e snahy nic zbyteÄ•nÄ¸ nevyhodit zachÄjzÄ- aÄ¾ do nesmyslnÄ½ch krajnostÄ-. Tak tÄTMeba dÄ¾em z jahodovÄ½ch stopek, chlebÄ-Ä•ek z banÄjnovÄ½ch slupek nebo ÄTMÄ-zky z bÄ-lÄ© duÄ¾iny pomela? JÄj tyhle zbytky radÄ¸ji odnesu na kompost.

PÄTMesto pÄTMipouÄjtÄ-m, Ä¾e mohou existovat suroviny, kterÄ© se na prvnÄ- pohled tvÄjÄTMÄ- jako odpad, ale vyhazovat se nemusÄ-, jen jejich uÄ¾iteÄ•nost nenÄ- hned patrnÄj. TypickÄ½m pÄTMÄ-kladem je prÄjvÄ¸ dneÄjnÄ- chimichurri

Suroviny

20 g mrkvová natá, bez tuhých stonků, pouze roztmepené lžstky
 6 stroužků česneku
 2 zarovnané lžky sušeného oregana
 2 zarovnané lžky sušeného drceného chilli v podobě lupínků
 30 ml červeného (připadně bílého) vinného octa
 120 ml jemného olivového oleje, anebo obyčejného rostlinného oleje

Postup

Mrkvovou

nač nasekejte na prkénku velkým ostrým nožem nejprve nahrubo, a pak ještě trochu. Zcela nejemno ji však nesekejte. Česnek oloupejte, rozdrťte plochou stranou nože a nasekejte taky nejemno. Pokud přeměříte, zda by to šlo udělat v robotu se sekacím nástavcem, tak sice šlo, ale bylo by to zbytečné na dráž.

V misce lžičce smáchejte

nasekanou nač, česnek, oregano, chilli, ocet a olej. Přendejte do zavrací skleničky a uložte do lednice.

Vydržte aspoň jeden den, ne

mrkvová chimichurri použijete. Sice tím ztratíte světle zelenou barvu, ale zato neskonale zlepší chuť. Před použitím promáchejte, po použití zbytek opět uložte do chladu. Říká bych napsala, že se o trvanlivost nemusíte bát a že v lednici takto vydrží hodnou dobu, ale to bych lhala. Sníte ho mnohem dříve.

Poznámky, rady, tipy:

Másto

sušeného oregana můžete použít i čerstvé, ale se sušeným se lžpá jednodušeji pracuje, je podstatně levnější a dostupnější po většinu roku.

Dokonce mi přijde, že se s naším chimichurri lepší.

FLORENTINA