

ĀĀETŸĀĀI PALICE

ĀĀEtrtek, 14 srpen 2008

Vzhledem k tomu, ĀĀe se letos na ĀĀeských pultech potravinovĀĀ obchodĀĀ objevily zajímavĀĀ kulatĀĀ cuketky, nemohla jsem odolat a nepĀĀminĀĀ si je domĀĀ do kuchynĀĀ. Nechala jsem se inspirovat jednĀĀ receptem naleznutĀĀ na internetu a z kulatĀĀ cuket pĀĀmĀĀprivila pokrm, kterĀĀ jsem symbolicky nazvala "ĀĀEtyĀĀmi palice" - podle zajímavĀĀho skalnĀĀho útvarĀĀ ĀĀĀĀĀrskĀĀ vrĀĀscaronĀĀch,

kam jsme se onehdy vydali na pĀĀĀscaronĀĀ tĀĀru a kam jsme vzhledem k okolnostem nikdy nedorazili. Pokud byste si ĀĀEtyĀĀmi palice chtĀĀli pĀĀmĀĀpravit i vy, pĀĀminĀĀscaronĀĀm nĀĀvod, jak na to. CuketĀĀm odkrojte vrĀĀscaronĀĀky a vydlabejte je speciĀĀ kulatĀĀm vykrajovĀĀtkem anebo obyĀĀejnou lĀĀiĀĀkou. DuĀĀinu uchovejte pro dalĀĀscaronĀĀ pouĀĀitĀĀ a vnitĀĀmky cuket posolte a maĀĀlovaĀkou vytĀĀmete araĀĀidovĀĀm olejem. Pokud nemĀĀte zrovna tento druh oleje, mĀĀĀete klidnĀĀ pouĀĀitĀĀ napĀĀklad olivovĀĀ extra virgin. Jinak italskĀĀ araĀĀidovĀĀ olej lze za pĀĀiznivou cenu koupit v Kauflandu. StejnĀĀm ty vytĀĀmete i zapĀĀkacĀĀ mĀĀsu, nasklĀĀdejte do nĀĀ dutĀĀ cukety a v troubĀĀ rozeĀĀmĀĀte na 200 stupĀĀĀ je pĀĀedpĀĀejte zhruba 20 minut do doby, neĀĀ cukety na povrchu zvlĀĀnĀĀ. MezitĀĀm si pĀĀmĀĀpravte nĀĀplĀĀ. Nastrouhejte kozĀĀ sĀĀr, vydlabanou c a nadrobno posekejte vlaĀĀskĀĀ oĀĀmĀĀchy. /Nejste-li milovnĀĀky kozĀĀ sĀĀr, mĀĀĀete pouĀĀitĀĀ jakĀĀkoliv jinĀĀ, tĀĀeb nebo mĀĀnĀĀ aromatickou ĀĀeskou Nivu. Masomilci mohou samozĀĀmĀĀ doplnit smĀĀs i posekanou ĀĀscaronĀĀnkou nebo slaninou, osobnĀĀ si ale myslĀĀm, ĀĀe uzenina by zbyteĀĀnĀĀ pĀĀekrĀĀvala pikantnĀĀ chuĀĀ sĀĀru./ PĀĀidejte ĀĀerstvĀĀ tymiĀĀn, ale pamatujte na obligĀĀtnĀĀ "pĀĀimĀĀĀĀenĀĀ" - pĀĀimĀĀĀĀenĀĀ". TymiĀĀn dokĀĀĀe pokrm povznĀĀst do nebes vĀĀscaronĀĀin, pokud to s nĀĀm ale pĀĀeĀĀenete, mĀĀĀete jĀĀdlo zrovna tak zkazit. VĀĀscaronĀĀechny ingredience smĀĀchejte a dochuĀĀte bĀĀlĀm pepĀĀem, v zĀĀvislosti na typu sĀĀru pĀĀĀpadnĀĀ dosolte. SmĀĀsĀĀ naplĀĀte pĀĀedpĀĀenĀĀ cukety, vrĀĀscaronĀĀ mĀĀsĀĀkem rajĀĀete, posypte parmazĀĀnem a pĀĀekryjte snĀĀtkou rozmarĀĀnu. MĀĀsu vloĀĀte znovu do trouby a dĀĀle zapĀĀejte ta dlouho, aĀĀ se sĀĀr spoleĀĀnĀĀ s rozmarĀĀnem krĀĀsnĀĀ rozvonĀĀ a parmazĀĀn na povrchu utvoĀĀmĀĀ narĀĀĀovĀĀlou krustiĀĀku. podĀĀvejte s plĀĀtky bagety ĀĀi ciabatty opeĀĀenĀĀmi na pĀĀepuĀĀscaronĀĀtĀĀnĀm mĀĀsle. PĀĀepuĀĀscaronĀĀtĀĀnĀ mĀĀslo mĀĀ v tomto pĀĀĀpadĀĀ svĀĀj vĀĀznam, neboĀĀ takto pĀĀedpĀĀmĀĀpravenĀĀ tuk se vĀĀm na pĀĀnvi nepĀĀepaluje a pĀĀmĀĀ tepelnĀĀ upravĀĀ peĀĀ nevytvĀĀmĀĀejĀĀ karcinogennĀĀ lĀĀtky. ZelenĀĀm baculkĀĀm byste mĀĀli dopĀĀmĀĀt pĀĀĀjemnou koupel. Tento typicky letnĀĀ lehkĀĀ po skvĀĀle snoubĀĀ s osvĀĀĀujĀĀcĀm, mĀĀrnĀĀ alkoholickĀĀm jableĀĀnĀm nĀĀpojem Cidre. Pro souĀĀasnĀĀ poĀĀscaronĀĀmournĀĀ a uplakanĀĀ bych spĀĀscaronĀĀe doporuĀĀila nĀĀjakĀĀ dobrĀĀ francouzskĀĀ vĀĀno. TakovĀĀ sklenka (dvĀĀ) Chateau-Neuf du Pape dokĀĀĀe rozeĀĀnat mraky nejen na obloze, ale i v duĀĀscaronĀĀi. Pozn. Cukety "Tondo di Piacenza" lze u nĀĀs i vypĀĀstout neboĀĀ na trhu jsou dostupnĀĀ semena (dodĀĀvĀ firma Semo). TakĀĀe pokud mĀĀte zahrĀĀdku, mĀĀĀete si jĀĀdelnĀĀĀek ozvlĀĀscaronĀĀtnit tĀĀmito plody, pĀĀmĀĀemĀĀ mladĀĀ se nechajĀĀ konzumovat i za syrova - majĀĀ okurkovou pĀĀĀchuĀĀ. Rostlina hojnĀĀ plodĀĀcĀ, tudĀĀĀ na zĀĀhonku zcela postaĀĀĀ jeden jedinĀĀ exemplĀĀm. Nechte si chutnat.... vĀĀscaronĀĀem gurmetĀĀm p MĀĀscaronĀĀa &ScaronĀĀi&ScaronĀĀa