

KUÁ~ECĀ• CHIMICHANGA - ANEB ZNOVU V MEXIKU

ĀšterĀ½, 15 zĀĭĀ™Ā- 2009

Jak zĀ™ejmo, jsem do Mexika zamilovanej, jezdíme tam kaĀ¾doroĀ•nĀ› na dovolenou a slibuju, Ā¾e co nejdĀ™ív, jen co najo mexickou lidovou muzikou, udĀ›lám reportĀ¾. Zamiloval jsem si Mexiko uĀ¾ pĀ™ed lety, pĀ™i mé první návštĀ›vĀ›, jsem moc rád, Ā¾e má AniĀ•ka to tam má stejnĀ› ráda jako já. Lidi, kraj a mrav, mexickou pohostinnost, a taky jídlo. A kde se našinci líbí, bez piva se pĀ™eci neobejde.

To mexické je opravdu výborné, pije se buĀ• z láhve, do jejíhoĀ¾ hrdla se strĀ•í osminka z rozkrojené limetky, nebo Ā•išník pivo z láhve atraktivnĀ› naleje tak, aby pivo moc nepĀ›nilo. Odporný zlovyk pití piva bez pĀ›ny pĀ™evzali StĀ™edoameriĀ•ané od AmeriĀ•anĀ™ ze Spojených státĀ™. Dobrá piva jsou Corona, Sol, Pacifico, Tecate, XX (Dos Equis), lepší je Modelo, zejména Modelo Negra (Ā•erné), nebo Bohemia, které opravdu dĀ›lá Ā•est svému jménu. DopruĀ•uju rozhodnĀ› zkusit pivo s limetkou; netvrdím, Ā¾e si to zamilujete, ale je to zajímavé a udĀ›lá to z patokĀ™ pitný nápoj. Navíc to v horku nádhernĀ› osvĀ›Ā¾uje. TeĀ• mám pro vás jeden fajn recept, a není to na suroviny nikterak nároĀ•né: KuĀ™ecí Chimichanga

Nejprve trošku povídání o ingrediencích: Ā™ímský kmín je charakteristický pro "Tex-Mex" kuchyni, coĀ¾ je "mexická kuchynĀ›, ale - podle amerického zpĀ™sobu. PĀ™vodní výraz pro papriku je chile, mexická kuchynĀ› jich zná pĀ™es sto druhĀ™. Proto, pro pĀ™ípravu pravého mexického chile, pramáti to našeho národního guláše, ale nepouĀ¾ívejte Ā™ímský kmín, s Mexikem nemá nic totiĀ¾ společného, v Mexiku se nepouĀ¾ívá a v pravé mexické kuchyni nemá co dĀ›lat. Dále - místo chilli koĀ™ení dejte do mixeru pĀ™imĀ›Ā™ené množstvĭ Ā•erstvé cibule a Ā•esneku, zakápnĀ›te keĀ•upem a u Vzniklou Ā™ídkou pastu pak pouĀ¾ijte jako základ k dalšímu vaĀ™ení.

Další dĀ™leĀ¾itou ingrediencí jsou pochopitelnĀ› papriky - aztĕcky "chile" (odtud je anglický výraz chili nebo chilli). VĀ›tšinou se papriky pouĀ¾ívají peĀ•ené, nebo sušené a rehydratované. Populární jsou jalapeĀˆo, které se nakládají do kyselého nálevu s cibulí a mrkví, a uzené jalapeĀˆo papriĀ•ky, kterým se Ā™íká chipotle a nakládají se do nálevu (zase adobo) ze šĀ›avy z rajĀ•at. Jalapeno papriĀ•ky muĀ¾eme u nás nahradit zelenými feferony; v pálivosti jsou feferony o dost slabší než jalapeĀˆos (dle staré mexické devítibodové stupnice pálivosti mají feferony sílu nĀ›kde kolem 1 aĀ¾ 3, zatímco jalapeĀˆos jsou hodnoceny stupnĀ›m 5 aĀ¾ 6), oproti maĀ•arským feferonĀ™m jsou však jalapeĀˆos masitĀ›jší, mají ménĀ› semínek, ale hlavnĀ›, jejich slupka se témĀ›Ā™ rozplyne na jazyku, coĀ™ maĀ•arských feferonech Ā™íci nedá. Krom toho jalapeĀˆos pálí jen jednou a to feferonky rozhodnĀ› ne... :-)) NejpĀ›livĀ›jš papriky se stupnĀ›m 9 jsou yukatánské zelené aĀ¾ Ā¾lutoĀ•ervené zmaĀ•kané "habaneros". Tak, a teĀ• ten slíbený recept: mouĀ•né tortilly, 20 cm velké 2 hrnky uvaĀ™eného kuĀ™ecího masa, na kostky 1 – 1,5 cm nakrájeného 0,5 kg salsy, koupené (nebo v mé grilovací kuchaĀ™ce, (<http://drobek.eml.cc/index.htm>), v oddĀ›lení pĀ™ílohu, je jich hned nĀ›kolik menší cibule, nadrobno 1 lĀ¾iĀ•ka mletého Ā™ímského kmínu 1 lĀ¾iĀ•ka sušeného oregana sĀ™ dle chuti 1 hr strouhaného Ā•edaru olejový sprej dle potĀ™eby Guacamole (recept je tam, co recepty na salsu) Zakysaná smetana Nadrobno nakrájený ledový salát Na kostiĀ•ky nakrájené rajĀ•e A teĀ• - co s tím? Smichejte polovinu salsy s kuĀ™ecím masem, cibulí, Ā™ímským kmínem, oreganem a solí, dejte do hrnce a povaĀ™te 5 – 10 minut, za stálého míchání. SmĀ™ rozdĀ›lte na tortilly, posypte sýrem. PĀ™eloĀ¾te dvĀ› strany proti sobĀ›, potom zbývající dvĀ›, utvoĀ™í to Ā•tverhranný balíĀ• párátky. PoloĀ¾te pĀ™eloĀ¾enými konci dolĀ™ na olejem posprejovaný pekáĀ•, a posprejujte l svrchu. PeĀ•te pĀ™i 220°C (42 minut, pak otoĀ•te a peĀ•te dalších 5 minut. A je to hotovo, na talíĀ™i vyndejte párátka, servírujte se salsou, posypané salátem, rajĀ•aty, na to vedle sebe nebo rovnou vedle, kopeĀ•ek zakysané smetany a guacamole. Snad vám to pĀ™íjde k chuti, je to fakt moc dobrý! Michal