

TORTILLOVÁ POLÉVKA

ĀĀEtrtek, 17 zĀĀĀĀ - 2009

Kdysi, v roce 1968, mne dobrotivĀky poslaly jako jevištnĀho technika s Laternou Magikou do Mexika. Bylo to moc pouĀĀnĀ, poprvĀ v cizinĀ, a hned Mexiko. PrvnĀ moĀĀme, co jsem kdy vidĀl, byl TichĀ oceĀn v bĀjnĀm Acapulcu. Taky jsem tam ochutnal mnohĀ, dokonce se pĀĀmede mnou octla jĀdla, u kterĀch jsem si ĀĀĀikal – tohle je restaurace, dali mi to k jĀdlu, tak se to asi jĀ... Jednou jsem ale prohrĀl...

MĀlo mnĀ uĀĀ varovat, ĀĀe se ĀĀšnĀk dvakrĀt ptal, zda to skuteĀnĀ chci. Trval jsem ale na svĀm, nevĀdout, prstĀk ukazuje. Pak to pĀĀinesl. Zbytek personĀlu s kuchaĀĀem v ĀĀele se shromĀĀdil u dveĀĀĀ do kuchynĀ a sledovali, co bude dĀt. Na prvnĀ pohled to byly dva ĀĀĀizky jako dlaĀĀ. Tak moment, tady nĀco nehraje, povĀdĀm si, ĀĀĀizky tu znajĀ, ĀĀĀ tomu milanesa. A jak tak na ty dvĀ smaĀĀenĀ vĀci koukĀm, uvĀdomil jsem si, ĀĀe jsou to dvĀ slušnĀ velké ĀĀĀby stehĀnka, celĀ ĀĀĀby. VĀren zĀsadĀ, ĀĀe v restauraci se servĀruje jen a jen jĀdlo, odhodlanĀ jsem do toho zapĀchl vidliĀku. ĀĀĀba splaskla, zasmrdĀla - a to uĀĀ jsem sedĀl u vedlejšĀho stolu. Pak uĀĀ jen pĀĀmesvĀdĀit ĀĀšnĀk nĀnĀ v jĀdle ale ve mnĀ, ĀĀe to zaplatĀm a k jĀdlu mi staĀĀ chlĀb, mĀslo a dva druhy paštiky, co byly na stole k pouĀĀitĀ o o o o o o o o Taky jsem se v Mexiku pouĀĀil o tom, jak pĀĀipravovat jĀdla pĀlĀvĀ. MexickĀ kuchynĀ je ostrĀ, jĀstĀ, ĀĀĀka jako prevence proti stĀĀevnĀm parazitĀm a ono taky jĀdlo ostrĀ snĀz probudĀ ĀĀaludek k trĀvenĀ. Ne kaĀĀdĀ všk mĀ stejnĀ jazyk a na kaĀĀdĀho platĀ jinĀ stupeĀ pĀlĀvosti. V Mexiku to ĀĀešĀ tak, ĀĀe jĀdlo je lehce pikantnĀ, musĀ všk mĀ svou chuĀĀ nepĀĀehlušenou pĀlĀvostĀ. ĀĀešĀ to jednak studenĀmi pĀlĀvĀmi omĀĀkami, kterĀ jsou na stole k pouĀĀitĀ a pak zeleninovĀmi pĀĀĀlohami. Na stole pĀĀed vĀmi je miska s naloĀĀenĀmi jalapeĀo papriĀkami a s na plĀtky nakrĀjenou mrkvĀ. KaĀĀdĀ si nandĀ na talĀĀ kolik jen chce. Doma jsem to napodobil tak, ĀĀe jsem koupil sklenĀku naklĀdanĀch feferonek, nasypal do misky, zamĀchal do toho asi tak stejnĀ mnoĀĀstvĀ skoro uvaĀĀenĀ mrkve, nakrĀjenĀ na koleĀka a vše (zase ve sklenici) nechal v lednici uleĀĀet. DĀle jsou vĀĀdy na stole k pouĀĀitĀ limones (limetky), jejichšĀĀĀvu si lidĀ pĀĀĀdĀvĀjĀ skoro do všeho. Tak jako Glutasol v ĀĀĀnskĀ kuchynĀ a maggi v ĀĀeskĀ, pouĀĀĀvĀjĀ se limetky k pozvednutĀ chutĀ jĀdla. Zkuste to, budete pĀĀekvapenĀ vĀsledkem. Na ukĀzku vĀm pĀĀĀdĀm jeden recept, na mo milovanou Tortilla soup: TortillovĀ polĀvka

INGREDIENCE VelkĀ pastilla chile, bez stonku a odsemĀnenĀ plechovka (400 gramĀ) povaĀĀenĀ a hlavnĀ bez slupek rajĀat2 lĀĀice oleje1 stĀĀdnĀ velkĀ bĀlĀ cibule, nakrĀjenĀ na plĀtky3 trouĀesneku, 2 litry kuĀĀecĀho vĀvaru, i z kostky4 (asi ¼ kg) kuĀĀecĀch prsou, bez kĀĀĀe a kosti, nakrĀjenĀ na kostky asi 1 ½ cmsĀ11 velkĀ avokĀdo, oloupanĀ a nakrĀjenĀ na kostĀky (avokĀdo se nejlĀp zpracuje, kdyĀĀ ho po dĀlce naĀĀĀznete a pokroucenĀm obou pĀĀek oddĀĀlĀte. V jednĀ pĀĀce zĀstane pecka, do nĀ zaseknĀte nĀĀĀ a vykrouĀte ven. Pak lĀĀicĀ vybere duĀĀĀinu.)1 ½ hrnku mexickĀho sĀra, lehce tavitelnĀho, nakrĀjenĀ na centimetrovĀ kostky. (Chihuahua, quesadilla nebo asadero). Ale Mozzarella vyhovĀ.4 hrnky tortillovĀch nudliĀek. (KukuĀĀĀnĀ tortilly nakrĀjejte na prouĀĀky a osmahnĀte na oleĀ ale ne moc, jen do ztvrdnutĀ.) Tortilla chips nalĀmanĀ na kousky jsou taky dobrĀ. VelkĀ limetka, nakrĀjenĀ na dĀlky k servĀrovĀnĀ. (Pokud nĀkterou ingredienci nemĀte (ĀĀemuĀĀ se nelze divĀt), klidĀ ji vynechte.) **A TEĀĀ CO S TĀM:** Rychle osmahnĀte chile nad plamenem, aĀĀ zaĀne vonĀt. NalĀmejte na kousky a dejte do mixĀru spolu s rajĀaty i se šĀĀĀvou. Na oleji osmahnĀte cibuli a ĀĀesnek, hezky do zlatova. Vyberte drĀĀnou nabĀraĀkou z oleje, pĀĀĀdejte do mixĀru a vše rozmixujte do hladka. Pak vše vraĀĀte do pĀnve, kde jste zlatĀli cibuli, a nechte zredukovat na hustotu rajskĀho protlaku. Pak vše nalĀjte do vroucĀho bujĀnu a povaĀĀte. Nakonec do toho pĀĀĀhoĀte kuĀĀme a nechte povaĀĀit, 5 minut by mĀlo staĀit. Do talĀĀme ĀĀi misky dejte na dno nĀco avokĀda, sĀra a tortill, vše zalĀjte polĀvkou. Na stĀĀ pak servĀrujte s limetkami, kaĀĀdĀ si pĀĀĀdĀ (nebo ne) podle chuti. A jako obvykle: pĀĀĀju vĀm dobrou, bĀjeĀnou chuĀĀ! Michal M.