

QUESADILLAS - LAHÁDKA SE SÁREM

ÁšterÁ½, 22 zÁĀ™Á- 2009

V minulém mexickém Álánku došcaron;lo k drobnému nedorozumĀní - zda do polévky opravdu patÁ™í Ái nepatÁ™í "psi na kousky pokrájení". PÁ™i vysvĀtlování pĀvodu jména Chihuahua jsem narazil dále na to, Á¾e zase quesadilla je jednak jméno sýra (neboÁŷ queso je španĀlsky sýr), ale taky samostatné jídlo. A hned je tu nápad na dalšcaron;í Álánek s dalšcaron;ími recepty. A nyní - kdo jste na dietĀ, buĀ neĀtĀte dál, nebo se smiÁ™te s osudem.

Quesadilla

v pÁ™ekladu vlastnĀ znamená "malá vĀc se sýrem". Quesadillas jsou otoustované tortilly, a mezi nimi sýr (španĀlsky queso). Je jich moc druhĀ, a nenajdou se snad dva kuchaÁ™i, kteÁ™í by se shodli na tom, jak se mají pÁ™ipravovat; dĀlá je kaÁ¾dý jinak, a je to vĀ¾dycky dobré. Na grilu Ái barbecue, doma nebo venku nad otevĀ™eným plamenem, na lehce naolejované pánvi, v mikrovlnce; v Mexiku se dokonce prodávají speciální pÁ™ístroje, v podstatĀ kontaktní grily (ovšem vĀtší), na které se torilla vejde. Posledním dvĀma se Á™íká "sincronizado", protoÁ¾e se dĀlá vše najednou, bez obracení. Já jsem v tomto pÁ™ípadĀ proti pouĀívání mikrovlnky, protoÁ¾e správná quesadilla, aspoĀ^ podle mne, má být lehce a místy do zlatohnĀda osmahnutá a pÁ™íjemnĀ kĀ™upavá. To v mikrovlnce nejde.

Tak, a teĀ ten zcela základní recept: RozehÁ™ejte litinovou, nebo prostĀ pánev na smaĀení na stÁ™ední teplotu, lehce naolejujte, nebo stÁ™íknĀte sprejem, (olejovým, proboha, ne lakem na vlasy). Na pánev dejte tortillu, po 10 vteĀ™inách otoĀte znovu a znovu, aÁ¾ se na ní zaĀnou dĀlat puchýÁ™ky. Pak na ni nasypete strouhaný sýr a na nĀj pak cokoli co zrovna chcete doma máte, nebo taky ne a pak to bude prostĀ základní sýrová quesadilla, která se dává jako pÁ™edkrm.

NedĀlejte to ale pÁ™íliš silné, není to dort ani quiche.

Na to pÁ™íjde druhá tortilla, sniÁ¾te teplotu na minimum, pÁ™íkryjte poklicí. Zhruba po jedné minutĀ by mĀl být sýr roztaven a kouknĀte se. Pokud není, znovu pÁ™íkryjte. AÁ¾ se sýr rozpustí, lopatkou obraĀte. Spodní tortilla by mĀla být zlehka zahnĀlá, pokud není, znovu zvyšte teplotu.

Servírujte s ledovým salátem na jemné nudliĀky nakrájeným, pokropeným jableĀným octem a solí, rajĀata na kostiĀky, nĀ kterou salsou, quacamole (výbĀr je na <http://drobek.eml.cc/index.htm>, v sekci pÁ™íloh), jemnĀ pokrájenou bílou cibulí, Āerstvým posekaným koriandrem, (nemáte-li, dejte petrĀelku, dyk oni jsou to stejnĀ bratrance) a zakysanou smetanou.

Steaková quesadilla: RozehÁ™ejte pánev s trošcaron;kou oleje, pÁ™idejte steak, no, jakékoli hovĀzí, i z bÁ™icha (to nebo flank steak, vlákno masa jde po délce). Jednou otoĀte, maso má být svrchu hnĀdé, uvnitÁ™ stÁ™ednĀ syrové. Ono se to dodĀlá bĀhem dalšcaron;í pÁ™ípravy... PÁ™endejte steak na prkýnko, pÁ™íkryjte alobalem a nechte 5 minut odpoĀkrájením, aby nevytekla šÁva. Pak nakrájejte na 5 mm silné plátky, a pokud chcete, tak ještĀ na nudliĀky. Obé se pÁ™ípouští, quesadilla carne asada má maso pÁ™ímo nadrobno nasekané.

Houby a papriky:

Na naolejované pánvi poduste houby a papriky do mĀkka, mĀÁ¾ete s cibulí na prouĀ¾ky, jalapeĀo papriky, rajĀata na drobno, prostĀ cokoli. No, skoro.

Kuřecí quesadilla: Syrové kuřecí maso bez kůže nakrájejte na drobno, ochuťte fajita, taco kořením, (opatrně!), oreganem, prostě co vás napadne. Opečte maso na pánvi - a není uvnitř rožové. Právě tak máš zbytek uvařeného nebo upečeného kuřete, pak u něj ho ovšem můžete použít rovnou.

Krevetová quesadilla: Prá jednoduché, protože krevety jak se prodávají, rožové, už jsou uvařené. Tak je tam prostě dejte. Opravdu se vaší fantazii meze nekladou, cokoli co je dobré tam patří, včetně mákko kozího sýra. Další postup je pak stejný jako u prosté sýrové quesadilly. Když je to hotové, položte na prkýnko a nakrájejte na dílky jako dort, podávejte pochopitelně ihned, než to vystydně.

Přeji dobrou chuť - a pamatujte: LÁSKA PROCHÁZÍ ALUDKEM! Michal