

# CARNE ASADA

Stá™eda, 21 Á™Ä-jen 2009

MÄ\_j veliký problém v Mexiku, v roce 1968, byl - co tam jíst? Spoustu jsem toho neznal a otevÄ™ené bufety tenkrát nebyly obvyklé. Tam si máÄ™e Ä•lovÄ™k vybrat co vidí. Já vidÄ™l jídelní lístek a nevÄ™dÄ™l co je na nÄ™m. Jedli jsem poÄ™ád játra (hig nebo Ä™ízek, (milanesa), nebo grilované kuÄ™e (pollo). To se za má›síc pÄ™ejí.

Poradil mi tehdy kdosi místní, Ä™e s Carne asadou nemohu udÄ™lat chybu. ZaÄ™adil jsem ji tedy do jídelníÄ™ku, nikdy jsem nezklamal, a mám ji rád dodnes. TÄ™eba podotknout, Ä™e teÄ™ uÄ™ jsem mnohem svÄ™taznalejš™í a znám uÄ™ i jiná jídla. Pak jsme se Jardou &Scaron;tercem vypravili na výlet do Acapulca. Je v&scaron;eobecnÄ™ znám, Ä™e Jarďa byl svým zpÄ™sobem dobrodruh. Mno, já mám trochu jinou zku&scaron;enost. &Scaron;li jsme spolu na veÄ™eÄ™mi, a vy&scaron;lápli jsme si do Hiltonu. Jarďa si objednal &scaron;pagety, já mou carne asadu. Musím dodat, Ä™e Hilton, tedy hotel stra&scaron;nÄ™ nůbl, nemÄ™l na menu ceny.

A pak to pÄ™i&scaron;lo, vlastnÄ™ Ä™í&scaron;níci pÄ™i&scaron;li. První nesl talíÄ™ se stÄ™íbrnou poklicí, za ním druhý s talířem, pak tÄ™etí, ten tlaÄ™il servírovací vozík, na nÄ™m plápolal ve stÄ™íbrné míse oheť a na tom meÄ™ s napíchanými kousky masa zaÄ™alo servírování. Ten první odkryl poklici, na talířmi byly Jardovy &scaron;pagety, suché, bez omáÄ™ky, jen s parmezánem. To v&scaron;e ostatní bylo pro mne. Bylo mi ho líto, moc líto, málem mi plakal do talířme. CARNE ASADA (marinované grilované hovÄ™zí) 1 kg steakového masa z bÄ™micha kraviÄ™ky, je to nízké maso a vlákno má na délku Olivový olej

Ko&scaron;er sÄ™l a Ä™erstvÄ™ mletý pepÄ™

Na marinádu:

&scaron;Ä™áva z jedné limetky

1/4 hrnku olivového oleje

1/4 hrnku jemnÄ™ pokrÁjeného listu koriandru

1-2 Serrano chilli, jemnÄ™ nakrájené

1 lÄ™íce drceného Ä™esneku

1 lÄ™íÄ™ka cukru

1/2 lÄ™íÄ™ka mletého koriandrového semínka

1/2 lÄ™íÄ™ky oregana

1/4 lÄ™íÄ™ky drceného Ä™mímského kmínu

2 lÄ™íÄ™ky ko&scaron;er soli (míÄ™ pokud pouÄ™íváte normální sÄ™l)

Ä™erný pepÄ™ podle chuti

1 lÄ™íce rozmixovaného Kiwi (nemusí být)

Dal&scaron;í varianta je místo serrano chilli dát 4 chipotle chilli hrubÄ™ nasekané a nÄ™co nálevu z plechovky, a k tomu 1/2 hrnku rajské &scaron;Ä™ávy. Výsledek se jmenuje Carne asada adobada, je to ale lep&scaron;í dÄ™lat na pánvi, nebo na rakletÄ™, marináda nekape do ohnÄ™. Smíchejte souÄ™ásti marinády, maso poloÄ™te nejlépe do sklenÄ™né mísy, nalejte na nÄ™j marinádu, dobÄ™te pomaÄ™te ze v&scaron;ech stran. PÄ™ikryjte plastikem a nechte v lednici pÄ™es noc odleÄ™et. Rozehřejte na stÄ™ední teplotu, (mÄ™Ä™ete to dÄ™lat i doma na litinové pánvi). Naolejujte oÄ™i&scaron;tÄ™nou mÄ™íÄ™ku. Maso vyndejte z marinády, lehce otÄ™ete papírovým ruÄ™níkem. Osolte a opepÄ™ete obÄ™ strany. Grilujte nÄ™kolik minut po kaÄ™dé stranÄ™ ja rádi. NemÄ™lo by to ale být pÄ™ímo dobÄ™te propeÄ™ené, maso je pak opravdu suché. Dejte maso na krájecí prkénko, pÄ™ikryte alobalem a nechte aspoň 5 minut odpoÄ™inout. Pak ho ostým noÄ™em nakrájejte napÄ™íÄ™ vlákna na tenké plátky.

Podávejte:

1. v pÄ™eloÄ™ené tortile, pak je to taco carne asada,

2. v rozpeÄ™ené velké Ä™emli, pak je to torta carne asada

3. na tortile potÄ™ené fazolemi, zatoÄ™ené a pak je to burito carne asada.

4. ProstÄ™ s hranolky a stejnou oblohou

5. jako samostatné jídlo s fazolemi a rýžím, s quacamole a zakysanou smetanou, pÄ™idobené rajÄ™aty na kostiÄ™ky, prouÄ™ky

ledového salátu a šedkvíčkou na plátky. Pak je to přímo vešše...

Přejdu vám moc dobrou chuť! Michal