

# Ā PAGETOVĀ•BĀ•BOVKA

ĀĀEtrtek, 11 bĀĀezen 2010

Taky tak Āasto nevíte, co máte zase vaĀĀit? Dneska vám tedy zkusím pĀĀidat relativně rychlé a podle mĀĀ dost dobré jídlo. Na&scaron;la jsem je mezi recepty, co mĀĀl doma mĀĀj taĀĀka - snad od nĀĀkoho z práce, ale nikdy to na&scaron;i nevyzkou&scaron;eli. PĀĀvodní recept je dost strohý, nic moc nevysvĀĀluje, neudává mnoho&scaron;ství, takĀĀe platí staré známé: &bdquo;PĀĀimĀĀĀenĀĀ." Já jsem si recept tro&scaron;ku upravila, myslím, ĀĀe je tak lep&scaron;i, ale je pravda, ĀĀe tro&scaron;iĀĀku pracnĀĀj&scaron;i.

Napí&scaron;u vám tedy obĀĀ verze - nejprve pĀĀvodní recept - moje úpravy jsou ty "zelené poznámky".

&Scaron;PAGETOVĀ BĀBOVKA &Scaron;pagetová bábovka

Budete potĀĀebovat balíĀĀek &scaron;paget a pĀĀimĀĀĀené mnoho&scaron;ství následujících surovin: strouhaný sýr, keĀĀup nebo omáĀĀku z konzervy, nivu nebo balkánský sýr, bazalku, ĀĀampióny nebo jiné oblíbené houby, salám (není nutný), pepĀĀ, strouhanku, olej a ĀĀtyĀĀi vejce. V pĀĀípadĀĀ, ĀĀe se vám moje úpravy zalíbí, tak si je&scaron;tĀĀ pĀĀipravte strouĀĀek ĀĀ italské koĀĀení\* a cibuli. Bábovkovou formu vymaĀĀte olejem a vysypejte strouhankou. UvaĀĀte balíĀĀek &scaron;paget. formy poloĀĀte vrstvu &scaron;paget, posypejte strouhaným sýrem, zalijte keĀĀupem. KeĀĀup mi pĀĀípadĀĀ jako &scaron;idlo takĀĀe dávám místo toho rajskou omáĀĀku (kupovanou), kterou je&scaron;tĀĀ smíchám se &scaron;petkou italského koĀĀení\*) a rozmaĀĀkaným strouĀĀkem ĀĀesneku. PoloĀĀte dal&scaron;i vrstvu &scaron;paget, na nĀĀ strouhanou nivu a bazalkou. Niva nebo spí&scaron; místní (americká) varianta &bdquo;blue cheese&ldquo; je pro nás moc silnĀĀ voĀĀavá, takĀĀe jsem místo toho zaĀĀala dávat &bdquo;feta cheese&ldquo;, v ĀĀER asi balkánský sýr. Mimochodem bazalku máme nasu&scaron;enou ze zahrádky, ta tak krásnĀĀ voní! V pĀĀvodním receptu uĀĀ se nezmiĀĀují dále o keĀĀupu, ale já dávám tu rajskou na vrch kaĀĀdé vrstvy, jinak by mi to pĀĀípadalo suché. PoloĀĀte dal&scaron;i vrstvu se ĀĀampióny a nakrájeným salámem, okoĀĀte pepĀĀem. Já ty houby napĀĀed trochu podusím na cibulce a salám nedávám, máme to jako bezmasé jídlo a vĀĀte, ĀĀe tam ten salám nechybí. OpĀĀt pĀĀídávám tu rajskou. Horní vrstva je ze &scaron;paget, celou bábovku zalijte ĀĀtyĀĀmi rozmíchanými vejci a upeĀĀte. Na horní vrstvu uĀĀ tu rajskou nedávám. PeĀĀu pĀĀimĀĀĀenĀĀ asi tĀĀi ĀĀtvrtĀĀ hodiny. Vyklepte z formy a nakrájejte. MĀĀĀete jíst bábovku teplou i studenou. Vyklepit to z formy v jednom kuse se mi moc nedaĀĀí, ale i tak je to dobré a jíme ji teplou. \*) místní italské koĀĀení má následující sloĀĀení: majoránka, tymián, rozmarýn, saturejka, &scaron;alvĀĀj, dobromysl (oregáno) a bazalka. Nemáte-li nĀĀ které z tĀĀchto koĀĀení, jistĀĀ se nic nestane, kdyĀĀ ho vynecháte. Nebo tam jednodu&scaron;e vraĀĀte jen tu dobromysl.

Dobrou chuĀĀ vám v&scaron;em pĀĀĀje Giussi