

MEXICKÁ• SNĀ•DANĀŠ

StĀ™eda, 12 kvĀ›ten 2010

Jak jsme se kdysi uĀ•ili a jak podle toho doma dodnes Ā¼ijeme, snĀdanĀ› je hlavní jĀdlo. AmerickĀ veĀ•eĀ™e je naopak vydatnĀ nacpou se k prasknutí a pak funĀ domĀ›, v krabĀ•kĀch si ještĀ› s sebou nesou nedojedenĀ zbytky "na pak". KdyĀ¼ jsme pĀ™išli do Ameriky, Ā™íkalo se tomu dogie bag, tedy pytlĀk pro psa, i kdyĀ¼ kaĀ¼dĀ vĀ›dĀ›l, Ā¼e to snĀ majitel, ani toho psa doma nemĀ.

To bylo ještĀ› v pravĀ›ku mikrovlnek, ta levnĀ stĀla tenkrĀt kolem šesti set dolarĀ! Dneska takovou a urĀ•itĀ› podstatnĀ› dokonalejši koupĀte ve Walmartu za pouhĀch dvacet osm dolarĀ; nemyslĀm si, Ā¼e by snad v nĀ› domĀcnosti takhle mašina chybĀ›la. ProtoĀ¼e se nĀm - aspoĀ› v duchu - blĀĀ› dovolenĀ a nĀš uĀ¼ kaĀ¼dĀ vĀ›let do Mexika, uĀ¼ jsem tu zase s mexickĀm vaĀ™enĀm, aspoĀ› na chvíli. TentokrĀt to bude klasickĀ mexickĀ snĀdanĀ›; ne pĀ™ americku, ale skuteĀ•nĀ› po mexicku. V tomhle AmeriĀ•anĀ mexickou kuchyni nepĀ™edĀ›lali, jakĀmsi zĀzrakem jim to tak chutnalo. OstatnĀ› v tĀhle zemi si na vydatnĀ snĀdanĀ› vyslovenĀ› potrpĀ, a je to vlastnĀ› dobĀ™e, protoĀ¼e je to zdravĀ›jši.

Jedna z typickĀch mexickĀch snĀdanĀ› jsou huevos rancheros, ranĀ•erskĀ vejce. TradiĀ•nĀ› je to velkĀ snĀdanĀ› na posilnĀ›nĀ almuerzo. Na farmĀch lidĀ snĀ›dli jen nĀ›co malĀho rĀno, a honem na pole, neĀ¼ nastane dennĀ Ā¼Ār. OstatnĀ› - s opravdu plnĀm Ā¼aludkem - komu by se chtĀ›lo pracovat. KlasickĀ verze receptu pĀ™edepisuje lehce osmaĀ¼enĀ kousky kukuĀ™iĀ•or torilly, kterĀ snadno nahradĀme kukuĀ™iĀ•nĀmi Ā•ipsy, ohĀ™ĀtĀmi v mikrovlnce. A uĀ¼ jedem na recept. Krom vajec jsou hlavnĀ souĀĀstĀmi fazole, Frijoles Compuestos. Ingredience:

- 3 ks 400 g konzervy fazolĀ
- 150 g špeku
- 1 stĀ™ednĀ› velkĀ cibule, drobnĀ› nakrĀjenĀ
- 1 vĀ›tši strouĀ¼ek Ā•esneku, rozdrcenĀ
- 2 oloupanĀ rajĀ•ata, pokrĀjenĀ na kostiĀ•ky
- 2 lĀ¼ice usekanĀ natĀ› koriandru, mĀ›Ā¼ete pouĀ¼it i petrĀ¼elku
- 2 malĀ pĀlĀvĀ jalapeĀ›o papriĀ•ky. Na to si vezmĀ›te gumovĀ rukavice, papriĀ•ky rozkrojte a zrnĀka a vše bĀle vyndejte. PouĀ¼ijete-li feferonky, postup je stejnĀ.

Postup: Fazole i s tekutinou rozmixujeme, ale ne aĀ¼ na kaši, aĀ¼ tam zĀ›stanou kousky. Na drobnĀ› pokrĀjenĀm špeku osmahneme sekanou cibuli a Ā•esnek, aĀ¼ obĀ zesklvatĀ. PĀ™idĀme rajĀ•ata, sekanĀ bylinky, sekanou papriku a svaĀ™Āme do husta. Na talĀ™ pĀ™idĀme louĀ¼e fazolĀ, na to vejce jako volskĀ oka, ale mohou bĀt i mĀchanĀ.

Na to vše teplĀ salsa rancheros, tedy ranĀ•erskĀ salsa: Ingredience:

- 8 velkĀch rajĀ•at
- 1 strouĀ¼ek Ā•esneku
- 1 svazek natĀ› koriandru
- 1 velkĀ cibule
- jalapeĀ›o papriĀ•ek - jak jen mĀte odvahu Postup: Všechno hoĀ›te do hrnce a vaĀ™te aĀ¼ do zmĀ›knutĀ. Pak slijte a zas vše dejte do mixeru a udĀ›lejte z toho kaši hustou, jak vĀm libo. Pokud chcete salsu zelenou (salsa verde), pouĀ¼ijte zelenĀ rajĀ•ata, nebo ještĀ› lĀpe tomatillos, pokud tedy uĀ¼ do Ā•echn pronikly. ServĀrujeme elegantly ozdobeno natĀ› koriandru a Ā•ipsy, tĀ›mi se vejce l fazole nabĀrajĀ a i s nimi, pochopitenĀ›, jedĀ. DĀle nakrĀjenĀmi olivami, avokĀdem, pro hladovĀ pĀ™idejte restovanĀ brambory nebo: Mexickou rĀ¼Ā, Arroz Mexicana Ingredience:

- olej
- 2 hrnky rĀ¼e
- 2 rajĀ•ata, ty rozmixujeme na kaši, mĀ›Ā¼eme ale taky pouĀ¼it protlak nebo oloupanĀ rajĀ•ata v plechovce, coĀ¼ je dokonce nejlepši

- 1 stĀ™ednĀ› velkĀ cibule, pokrĀjenĀ na drobno
- 3 strouĀ¼ky Ā•esneku, nakrĀjenĀ na plĀtky

- 1 hrnek hovĀ›zĀho vĀvaru

- naĀ¼ koriandru nebo petrĀ¼elky sekanĀ na drobno

- Ā•erstvĀ pĀlĀvĀ jalapeĀ›o, feferonky, sambal olek, mnoĀ›stvĀ podle chuti, ale taky tam nemusĀ bĀt vĀ›bec,

- 1 mrkev nakrĀjenĀ na kostiĀ•ky,

- 50 gr. zelenĀho hrĀšku, ale taky mĀ›Ā¼ete pouĀ¼it konzervu, smĀ›s mrkve a hrĀšku. Tady v Americe se to bĀ›Ā¼nĀ› prodĀvĀ,

- sĀ™ Postup: V litinovĀm kastrolu rozpĀlĀme olej, nasypeme suchou pĀ™ebnanou rĀ¼Ā a praĀ¼Āme, aĀ¼ rĀ¼e zaĀ•ne z pĀ™idĀme cibuli a Ā•esnek a na prudkĀm ohni za stĀleho mĀchĀnĀ praĀ¼Āme dĀl.

RĀ¼e sklovatĀ, cibule a Ā•esnek zaĀ•ne zlĀtnout. PĀ™idĀme rozmixovanĀ rajĀ•ata, zamĀchĀme a smaĀ¼Āme dĀl asi 3 minuty

PĀ™idĀme celĀ papriky, vĀvar, koriandr (petrĀ¼elku), mrkev a hrĀšek. KdyĀ¼ se to zaĀ•ne vaĀ™it, zmĀrnĀme oheĀ minimum, pĀ™ikryjeme a bez odkrĀvĀnĀ dusĀme 20 minut. Dalši populĀrnĀ verze ranĀ•erskĀch vajec jsou huevos divorciados, rozvedenĀ vejce. DvĀ› volskĀ oka, jedno zalitĀ zelenou salsou, jedno Ā•ervenou, oddĀ›lenĀ pĀ™ehradou fazolĀ.

A jako vĀ¼dycky vĀm pĀ™eju dobrou chuĀ›,

Michal.

Dalši spoustu receptĀ› najdete v mĀ GrilovacĀ kuchaĀ™ce