

LASAGNA, Ā PAGETY A VĀBEC TĀŠTOVINY

StĀ™eda, 09 Ānor 2011

Kdo by je nemĀl rád? Já se po nich mĀ-Ā¾u utlouct. Kdysi dávno, bylo mi asi jedenáct, mi je pĀ™edstavil mĀj nastávající otĀím, dnes mu Ā™íkám tati. Jedli jsem je docela primitivně, pĀ™ipravené, neznali jsme to jinak a táta byl, vlastně, je kuchař antitalent.

Prostě uvařmil špagety, scedil, prolil studenou vodou aby se neslepily (chyba!), do nich na talířmi vetknul kousek másla, vše zalil kešupem, (hrubá chyba) posypal strouhaným sýrem, a uĀ¾ se mi dĀlaly boule za ušima. Jsem se naučil vařmit si omáku sám, chutnala mi, tak co bych vymýšlel jinou, no ne? Osmahnul cibulku, na to hodil nastrouhaný kabanos, plechovku protlaku, rozĀ™edil vodou a bylo to. Dnes vím, Ā¾e se špagety mají vařmit slané vodě, mĀla by být slaná jako moĀ™e, po uvař™ení neproplachovat. Spláchnul by se škrob a na ten se musí omáka nalepit. Špagety se pak dají do pánve s omákou, promíchají a servírují.

Na lasagne mám jinou fintu, ty nudle vĀbec nevař™it! Prostě dát na dno pekáku vrstvu marinara sauce, na to poskládat vrstvu suchých lasagní, na to zas majdu. Na ní má pĀ™ijít vrstva ricotta, ale tu my neradi. Místo toho míchám cream cheese (to by mĀla být Āeská LuĀina, nebo se také uĀ¾ prodává Philadelphia cheese) a zakysanou šlehaĀku (ono to naĀ™edí). Na to pĀ™ijde náplĀ - co na ni máte chuĀ - špenátové listy, plátky šunky, podušené mleté hovĀzĀ, no máte pĀ™edstavu, ne?

Potom zas ta náhraĀka ricotta, marinara omáka, nudle, marinara, aĀ¾ je toho dost. PeĀu pĀ™i 200°C asi 45 minut, pak to pokladu plátky Mozarella sýra, mĀ-Ā¾e být strouhaný, na to nĀco parmazánu (strouhaného, nebo na teninké plátky, dobĀ™e to jde škrbkou na brambory), a dám ještĀ zapéct.

Mezitím uĀ¾ to v kuchyni strašidelně voní, vyndám to z trouby a ochutnávám, neĀ¾ pĀ™ijde má pracovitá a pracuj AnĀka z práce. Zmínil jsem tu o Marinara sauce, NámoĀ™nické omáce. Co to je? Jednoduchost sama: NámoĀ™nická omáka je všestranná a základní omáka na tĀstoviny, stejně jako na maso a moĀ™ské plody. Z Wikipedie, otevř™ené encyklopedie: (mĀj neumĀlý pĀ™eklad)

Kuchařmi na palubě neapolských lodí vynalezli marinara sauce v polovině 16. století poté, co ŠpanĀlé pĀ™edstaraĀe (zeleninu Nového svĀta) v Evropě. Tuto bezmasou omáku bylo snadné uvař™it a díky vysokému obsahu kyseliny rajĀatech odolávala dlouho zkaĀění. To ji dĀlalo ideální pro dlouhé plavby po moĀ™i - stovky let pĀ™edtím, neĀ¾ byly vynalezeny metody chlazení. Marinara (námoĀ™nická) omáka je dnes italsko-americká Āervená omáka obvykle vyrobená z rajĀat, Āesneku, bylinek (napĀ™. bazalky), a cibule. Nicméně je mnoho variací. NĀkteré z nich pouĀ¾ivají kromě ještĀ kapary a koĀ™ení.

Tradiční italsko-americká kuchyně pouĀ¾ivá tuto omáku do tĀstovin, rýĀe, moĀ™ských plodĀ a pizzy. Italové pouĀ¾ivají omáku pouze ve spojení s dalšími recepty, které obvykle obsahují moĀ™ské plody nĀjakého druhu, inu je to námoĀ™nická omáka. NapĀ™iklad Spaghetti alla marinara doslovně se pĀ™ekládá jako námoĀ™nické špagety nel "námoĀ™nický-styl špaget" a musí obsahovat moĀ™ské plody, pĀ™ípadně korýše, a nemusí nutně obsahovat rajĀata vĀbec. Ve skutečnosti se základní rajská omáka v Itálii nazývá salsa al pomodoro nebo "pummarola". V Austrálii tento termín odkazuje na omáku založenou na moĀ™ských plodech, obyĀejně, ale ne vĀdy, obsahujících rajĀ.

Ingredience:

3 lĀice olivového oleje

2 cibule, nakrájené (lepší jsou šalotky, nebo aspoĀ bílá cibule)

1 strouĀek Āesneku, mleté

2 1 / 2 hrnku loupaných na kostĀky nakrájených rajĀat

1 / 4 lĀiĀky sušené oregano

1 / 4 lĀiĀky cukru

špetka sušené bazalky

sĀl a pepĀ™

PĀ™iprava:

Rozehř™ejte olej v kastrolu, pĀ™idejte cibuli a Āesnek a osmahněte do prĀsvitna, asi 5 minut. PĀ™idejte rajĀata, oregano a bazalku a dusíte aĀ¾ to zhoustne za obĀasného míchání asi 1 hodinu. DochuĀte solí a pepĀ™em.

Pokud omáku budete chtít pouĀ¾it tĀ™eba pro lasagnu, nemusíte se obtĀřovat s vař™ením, jen smíchat vše ono se to jaksi udĀlá v troubě pĀ™i zapékání samo. A jako vĀdycky vám pĀ™eju dobrou chuĀMichal, v kuchařtĀkách se Ā™íká Drobek. Tady je jedna pĀ™ímo moje, vlastně, dnes uĀ¾ naše