

# MEXICKÁ RYBA A TRIKY SE SEKANOU

ÁčEtrtek, 23 srpen 2007

To jsem si jednou, uÁ¾ je to mnoho let, objednal na truckstopu sekanou s bramborovou kašou, tedy americký "meatloaf". Servírka, stará vábna dáma v černých a tímímo elegantních šatech, s krajkovou zástřrkou a krajkou ve vlasech (oblečení to na americkou servírku v podání restauraci dost neobvyklém), mne vzala kolem ramen, naklonila se a do ucha mi začeptala:

"Honey, you don't wanna eat that shit". Pro neznalé angličtiny to tímeloím, omlouvám se tím edem, to tímekla ta dáma a já. "Miláku, ty saky tímce nebudeš jíst!" Objednal jsem si tedy cokoli, co ona uzná za zdravotně nezávadné a bez újmy na zdraví požitelné, protože po tomhle jejím prohlášení jsem u¾ vlastně ani nic jiného udlat nemohl.

Vámte mi nebo ne, od té doby, a u¾ je to snad deset let, jsem do úst americkou sekanou nevzal. Ani nic co je z mletého masa v restauraci vyrobeno. Hamburger doma dělaný - to je něco jiného. Dvakrát, tímkrát do rok a si ho dám opravdu s chutí. Aniinu sekanou a karbanátky - to mohu kdykoli, protože ona je dělá tak dobré, že jsem jakékoli vlastní pokusy jednou provždy, dokud nás smrt nerozdělí, zavrhl. Maně si vzpomínám, jak k nám jednou tímila jakási neoficiální návštěva, měli jsme plnou sekanou. Anika ji někdy dělá tak, že na placku z mletého navršila to, co se dává do španělských ptáček a pak z toho udělá šou. Nevím u¾, kdo to byl, ani to není děláte, asi někdo z práce. A teď pozor: jen se mi vybavuje, jak se pak vyptával, nebo snad vyptávala, jak se do té hotové sekané udělají díry tak tím esně, aby se do nich dal po upeení nacpat ten párek a vejce a zelenina... Mám něco dodat? Snad raději ani ne... Americká sekaná se dělá z toho nejlibovějšího hovězího masa a aby to nebylo suché, tímídává se rajský protlak, nebo nahrubo nastrouhaná mrkev a tím apíky celeru. Doma jsme ochutnali karbanátky z kupovaného mletého, údajně namíchaného hovězího s vepřovým. Bylo to vynikající, fantastické, šavnaté, zkrátka lahodné. Kdy¾ jsme se to pokoušeli v pak Americe zopakovat, dobrali jsme se této¾ výsledku jen kdy¾ jsme použili stejné mleté vepřové. Čisté neznamená libové, spíš; naopak, ale bez sebestě tímím si hovězího. A teď dnešní recept. Kdesi a kdysi jsem potkal recept na Mexickou rýži. Protože řiju kde řiju a p v Mexiku i pár měsíců pobyl, mexická kuchyně mi není neznámá. Víím, že rýže se v mexické kuchyni se používá jako tímíloha spolu s fazolemi, rozmixovanými nebo propasírovanými skoro na kašou. (Ne ovšem směs, proboha. Hromádka toho a vedle hromádka onoho.)

Co¾ ale neznamená, že neexistuje jídlo, jako tohle následující. Mexiko je velké a kdy¾ se má lišit krajová kuchyně u nás doma, proč ne v Mexiku, mnohem větším?

## MEXICKÁ RYBA

- 2 cibule nadrobno nakrájené
  - 2 lžíce oleje
  - 40 dkg mletého hovězího
  - 1/2 l vývaru
  - 1 plechovka rajského protlaku (asi l dl)
  - sůl, pepř
  - trochu oregana. Nemáte-li, směle dejte majoránku. Stejně jsou to tímíbušní a Mexičané, na rozdíl od Američanů, majoránku znají a používají
  - 2 lžíce cukru
  - jakékoli pálivé papriky, množství záleží na osobní odvěze
  - 1 velká zelená paprika, na kostičky nakrájená
  - 30 dkg nevařené rýže
- Cibuli usmažíme na oleji, tímídáme maso a chvíli podusíme. tímídáme v šou a ostatní promícháme a v troubě dusíme, a¾ je rýže mákká. Podáváme sypané jemně strouhaným sýrem, jakýmkoli, který máte rá a máte ho doma. K tomu nakládanou zeleninu, v Mexiku by to byly "jalapeño papriky" s mrkví. K tomu vás šoušak nutit nebudu, je to tímímo strašidelně pálivé. Ostatně, normální okurkový nebo hlávkový salát je taky dobrý. Máme to vyzkoušeno. Tak vám šoušem zase tíměju moc dobrou chuť, Michal, Boise