

MĀ•CHANĀ• VAJĀ•ĀČEKA OD FLORENTĀ•NKY

NedĀ•le, 30 Ā•Ā•jen 2016

Moje tajná ingredience je pochopení jedné základní pravdy: kouzlo úspěchu v kuchyni totiž neleží v žádných tajných ingrediencích. K nepřítomnosti má dovedá kuchařky pro začátečníky, které neučí vařit z běžných surovin, ale uchylují k úskokům s uzeným lososem, efektně zakroucenými krevetami nebo šerstvými artyčokovými srdíčky – jako stařilo zmínit, co jste do jídla dali, a strážníci z toho automaticky musí dostat záchvat nesmírného blaha.

Takhle to v kuchyni nechodí, nejvíce vám povídá udlaný bramborák, makové buchlíky nebo svičková jeleň, která ji dělala babička. A jak vidíte, nic z toho nevyžaduje ani sáhodlouhý nákupeční lístek, ani výpravu do specializovaného lahůdkářství. Obejměte dnes svou lednici a mějte ji rádi i za to málo, co nám dokáže nabídnout. Ā•Ā•m jednoduše suroviny dokážete používat, Ā•m méně jejich potřebujete do jednoho lepšší musí být vaše kuchařská technika, tedy dovednosti. Tohle uvědomění je moje tajná ingredience. Ā•m méně surovin, tím dlejší je, co přinesou s nimi uděláte a jak. Proto tuhle tajnou surovinu dokáží potkat i krémových, míchaných vejcích. Z minima surovin připravíte úchvatné jídlo, pokud víte jak (tedy máte tu tajnou ingredienci, totiž vaření). Další ukázky tohoto přístupu najdete třeba v mé Kuchařce pro dceru.

Kdybych ze všech doporučení, která připraví mákka, nadýchaná, krémová míchaná vajíčka, měla vybrat jedno nejlepší, mám jasno – zkrátka jim pobyt na pánvi na absolutní minimum. Samozřejmě neučím, kdy je budete připravovat na dostatečném množství másla a rozeháete je s trochou smetany. Ale definitivní pokyn je jen jeden. Nesmí se vysušenit na pánvi. Pořadavky ohledně konečné konzistence a velikosti vaječných kousků u mě nechávám na vás. Suroviny - do omelety 4 plátky sůl 4 velká vejce 50 ml smetany ke křehání 1 špetka soli 20 g másla - k podávání 2 lžíce šerstvých sekaných bylinek (pažitka, petržel, estragon, kerblík) Postup Nakrájejte sůl nadrobno a rovnou si nachystejte talíř. Do podávání vešete vám totiž bude stařit minuta se vřelým vřelým. Vidličkou velmi krátce, jen tak, aby se nešlelo, prolehejte vejce s vřelým sůl a smetanou. Rozeháete pánvičku a rozpustíte na ní máslo. Vlijte vejce a poštejte v duchu do pánvi. Stihnete zatím odhodit špinavou misku do dřezu. Popadněte vařičku (nktež z nás raději pracují s gumovou stávkou) a pusťte se do shrnování vajíčka a od stá. Pracujte rychle, nezbyvá vám víc než patnáct vteřin. Pánev odstavte z plotýnky a míchejte vajíčka dál. Pracujte jemně, avšak soustavně a vytrvale, bude to možná trvat je minutu a půl, než dostanou do stavu zatuhnutí, jaké potřebujete. Pozor, nebojte se skončit o chvíli dříve, horká vajíčka je třeba maličko dojdu. Bylo by škoda, kdyby je právě tahle chvílka posunula směrem k vysušené, drobné konzistenci. Míchaná vajíčka jsou odjakživa krémě hebká, nikoli suchá a kouskovitá. Pokud pánev ztratila teplo přiliš; rychle a vajíčka zstávají přiliš; tekutá, nebojte se na chvíli vrátit pánev na vychládající plotýnku. Posypte sůl a bylinkami a podávejte.

Přijmu báječnou chuť, FLORENTÝNA