

# VYMĚŠNĚM: "ZN. VEJCE ZA OÁECHY"

Pondělí, 10 prosinec 2007

Veleváené Kudlanky, jdu na vás s otázkou. A i kdy tuším, že hlavu byste mi asi neukously, pro jistotu nejdu s prázdnou. Tak nejprve to moje: nedávno (no nedávno, koncem října) jsem v Praze náhodou zabloudil na Ovocný trh a doslova tam zakopnul o právě tam probíhající International Chefs Day, tedy český Mezinárodní den kuchařů. Mě by to asi nutkalo předkládat jako Mezinárodní den kuchařů, protože tématem dne bylo vaření na skutečně nejvyšší úrovni. A v rámci jedné kuchařské prezentace jsem tam předložil na maličkost, která mi od té doby nejde z hlavy... Už jste někdy viděli vlažský oáech, naložený úplně celý, včetně skořápky, změklý naložením natolik, že jej lze pokrátit na tenoučké plátky a těmi plátky pak rovnou bez dalších úprav zdobit - ochucovat pečeni? Bohužel jsem se během prezentace nestihl doptat na podrobnosti, spoléhaje tak trochu na internet, ovšem internet hanebně zklamal (nebo já neumím požadné hledat) a teď mám jen tuhle vzpomínku; ale recept na nakládání vlažské oáechy v malé skořápce, veškerý základ. Moje otázka tudíž zní: Víte, jak na to? A jako honorář za to, že jste láněk alespoň otevřeli a dohloubili oáima a každý jeden vyzkoušený (i kdy tuším málo známý) recept z blízkého východu. Divokou historku o arabském poustevníkovi, zvaném Staec z nory, který mi recept prozradil, protentokrát vynechám a na rovinu předložím, že na recept jsem předložil, hledajíc zřejmě, jak zušlechťovat krabičku drcené mražené máty, jež se mi zabydlela v mrazáku s vyhlídkou na mojito, ovšem která to předmi mixování nápoje hanebně zklamala, protože (a to si zapíšte, protože se vám to možná bude hodit), nejmenno drcená mražená máta z obchodu v mojitu trapně vyplave na hladinu a utvoří tam poněkud neestetickou zelenou vrstvičku. Nakonec tedy tato máta podstatně efektivně ochutíla cokoliv, čemu z momentálního nedostatku fantazie říkám: "Vejce na jogurtu". Nebojte se, chutná to líp, než to zní. Základní poměry surovin jsou pochopitelně orientační, kdo se nebojí experimentů, jistě brzy doladí veškeré podle chuti a ke své nejvyšší spokojenosti. Na jednu lehkou porci, pro jednoho nepříliš hladového člověka, bych se držel předmi bližší poměry: jeden malý bílý jogurt dvá vejcedva stroučky česnekové a tři olivky namáčené v octě a soli. Postup není nikterak složitý. Bod jedna: troubu dáme hřát na nějakých 230 stupňů. Bod dva: se mnozí bojí, ale vášně to není potřeba) do malého rendlíku dáme vařit jogurt. Vaříme ho zvolna, nikam nespěcháme tam zamícháme a dokud se vyloženě nepálí, tak tomu, co vidíme, se nedíváme. Mezitím utřeme česnek, smícháme jej s mátou, osolíme a směs na kapce oleje rychle osmahneme dozlatova. Na dno předmi velké zapékačské misky (porce obvykle používám víko od simaxu) nalijeme horký jogurt a do něj, (stylem "volské oko" - tj. ani netřepat ani nemíchat) rozklepneme vejce, lehce je posypeme máto-česnekovou směsí, a bez otálení (a bez předmi krývání olivkami) předmi estuhujeme misku na takových 15 minut do horké trouby. Pochopitelně, za těch patnáct minut nerušíme, jak známo, vařící trouba nemusí být kompatibilní s jinými trouby. Obecná letmá inspekce během zapékání pochopitelně neukodí. Jakmile usoudíte, že lepší už to nebude, misku vyjmeme, vejce naservírujeme a pak dejte vědět, moc vás vejce na jogurtu předmi ekvapila a zda-li kladně nebo záporně. Děkuji za pozornost :) - Martin Ehm ...a taky se ještko malinko předmi ipomínám s těmi oáechy ...