

LEĀŔO PAR EXCELLENCE

ĀšterĀ½, 03 Ā™Ā-jen 2017

AĀ¾ se vám omrzí leĀŔo s vejci, uvaĀ™te si leĀŔo s vejci. Opravuji: uvaĀ™te si dokonalé leĀŔo s vejci. Troufám si tvrdit, Ā¾e v vyplat leĀŔo uĀ¾ snad ani nejde. PevnĀ vĀ™ím, Ā¾e po pĀ™eĀtení tohoto receptu si tĀ™eba uvĀdomíte nĀkteré své a pĀ™estanete jednou pro vĀ¾dy za leĀŔo považovat letní zeleninovou smĀs se sraĀenými vajíĀky.

SmĀs plnou slupek ze zeleniny a uvolnĀné tekutiny, která pak putuje napĀ™íĀ talíĀ™em a schovává se pod brambory. Opravdové leĀŔo je krémové, hebké, husté, jemné, nepouškaron;tí tekutinu, hladí na jazyku a párátko nechává neuĀiteĀnĀ stát na stole. Je dost moĀné, Ā¾e vaši blízcí se vás budou nechápavĀ ptát, jak Ā¾e se jídlo, které s ocitlo na jejich talíĀ™ích. MoĀná nic takového ještĀ nevidĀli. NáslednĀ nebudou ochotni uvĀĀ™it, Ā¾e se jedná o tak známého, jako je leĀŔo.

Abych to shrnula: víc vyladit uĀ¾ snad ani recept na leĀŔo nejde. Rozdíl oproti bĀĀnĀmu postupu je, mám-li ho kvantifikovat pĀ™t minut práce navíc. Veskrze je budete muset investovat do dokonalši pĀ™ípravy surovin.

LeĀŔo a jeho zásady

KdyĀ¾ se to tak vezme kolem a kolem, na leĀŔu vlastnĀ nic není. PotĀ™ebujete jen pár cibulí, letních paprik a letních rajĀat, tomu uĀ¾ jen lĀíci sádla nebo oleje a špetku soli. No a na závĀr pár vajec. LeĀŔo vznikne, kdyĀ¾ v horkém tuku opeĀete pokrájenou zeleninu ve správném poĀ™adí. Tedy cibule první, aĀ¾ zmĀkne, pĀ™ijde paprika, a ta aĀ¾ trochu zmĀkne, dojde i na rajĀata, která pustí tekutinu a všechno spojí dohromady. Pak uĀ¾ jen staĀí vmíchat vejce. Jak uĀ¾ jsem a naznaĀila, takové leĀŔo Āasto vypadá hrudkovitĀ, teĀe z nĀj uvolnĀná tekutina z rajĀat, a obsahuje srolované tuhé kousky slupek, které mĀĀou kazit poĀitek z jídla. V téhle podobĀ nemĀĀete leĀŔo s Āistým svĀdomím vĀbec nikomu nutit, nĀdĀtem. Tohle je na vrácení kuchaĀ™ského Ā™idiĀku. První tajemství úspĀchu: oloupaná zelenina

JestliĀ¾e chcete leĀŔo bez slupek, je tĀ™eba o nĀ obrat zeleninu ještĀ pĀ™edtím, neĀ¾ pĀ™ijde do kastrolu. Jak rajĀata mají slupku, kterou v leĀŔu nechcete. KaĀdá zelenina se však loupe jiným zpĀsobem. RajĀata: RajĀatĀ™ vyĀíznĀte konec, kde vrĀstala stopka, a na protilehlém konci naĀíznĀte ostrým noĀíkem slupku do kĀ™íĀ¾e. VloĀte zalijte vroucí vodou z konvice tak, aby rajĀata byla ponoĀ™ená. VyĀkejte pĀ™l minuty aĀ¾ minutu, vodu slijte, rajĀata zchlaĀ ve studené vodĀ a pak opĀt malým noĀíkem slupku snadno stĀhnĀte. Papriky: VezmĀte škrabku a pokuste se papriky oškrábat. NekruĀte hlavou, Ā¾e jste to ještĀ nikdy nevidĀli, opravdu to funguje. Jak prostĀe a jak úĀinnĀ, Ā™íkejte si. Asi se vám nepodaĀ™í dosáhnout dokonalosti, papriky mají mnoho záhybĀ, do kterých se škrabka nedostane, ale to nevadí. KaĀdĀ kousek oškrábané slupky se poĀítá. Potom papriku zbavte jádĀ™ince, rozkrojte ji na nĀkolik kouskĀ a ty pak ještĀ znovu škrabkou doĀistĀte hlavnĀ tam, kam jste se pĀ™edtím nedostali. OpĀt není tĀ™eba trvat na zcela precizním provedení.

Druhé tajemství úspĀchu: krémová vejce

Chyba je vlít do leĀŔa rozklechtaná vajíĀka a poĀkat, aĀ¾ se srazí. Do tohoto stavu byste se vĀbec nemĀli dostat. Je to podobné, jako u míchaných vajíĀek: hebká krémová konzistence poukazuje na kuchaĀ™ské umĀní toho, kdo je pĀ™ípravovatel zatímco vysušená rozdrobená vajíĀka jsou na klepnutí pĀ™es prsty. U leĀŔa je cílem, aby vajíĀka zhoustla, leĀŔo zahustila podobnĀ jako pudink, ale ještĀ se nestaĀila srazit. Jak na to? Vejce vyklepnĀte do hrneĀku a dĀkladnĀ rozkloktejte vidliĀkou se špetkou soli. Hotová udušená zelenina ještĀ bublá, takĀ¾e je horká dost a mĀĀete pod ní klidnĀ vypnout plotýnku. Do leĀŔa vlijte vajíĀka a hned zaĀnĀte míchat. NepĀ™estávejte, dokud se nedo k Āádoucí hustotĀ, bude to trvat asi minutu nebo dvĀ. SprávĀ zatuhlá vajíĀka jsou hustá asi jako pudink a není v nich ani známka po hrudkovatĀní a sraĀení. JestliĀ¾e vám nestaĀí zbytkové teplo kastrĀlku a smĀs je stále i po dvou minutách pĀ™íliš Ā™ídká, klidnĀ zapnĀte plotýnku na poloviĀní výkon a dál pár minut míchejte, dokud nedosáhnete svého. pozvolnĀji a šetnĀji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pĀ™íštĀ uĀ¾ to tĀ™eba zvládnete i pĀ™í více

rozeháté plotýnce, protože poznáte, kdy je nejvyšší čas pátat a lea odstavit. Jak dodat lea chuť

Když vechnu zeleninu na zátku naházíte do kastrálku najednou, výsledek bude mdlý. Sice se to tak nějak rozdusí a spojí dohromady, ale záruk nebo aplaus se konat nebude. Dát lea je, abyste každému druhu zeleniny dopátali to, co mu sluší; nejvíc a co zvýrazní jeho chuť. Cibulka potěbuje zesklvat, paprika uvítá letmé opeření rajata staí u jen dusit a nechat zmknout, protože obsahují tolik vody, úvahy o jejich opeření jsou naprosto zcestné. To znamená, že zelenina musí pátit do kastrálku v několika krocích, a to v pořadí cibule & papriky & rajá

Rajátový protlak

Velmi ráda pátávám do lea je jednu nebo dvě lžíce rajátového protlaku. Jednak se jeho chuť snadno spojí s ostatními, takže nijak nevyčnívá, ale hlavně dosytí barvu a funguje jako zesilovač chuti rajat. Aby protlak účinkoval co nejlépe, je třeba ho krátce opéct v horkém tuku. Tím mu změníte chuť i barvu a postaráte se o další chuťový záruk. Protlak pátá do kastrálku hned po paprikách a ješed rajaty. Tou dobou totiž bude cibulka měkká, papriky opeřené a opeřené, a na dně kastrálku u bude ékat horký tuk právě na zarestování protlaku. Pátá ho, vmíchejte ho a vydrže ješed, asi pát minuty míchat. Nechte se unést, která se barva protlaku mění z krvavě éervené na mrkvoovou oranž. Tím je kouzlo dokonáno a můžete smle pátisypat nakrájená rajata, která opékání ukončí a zahájí dušení ve vlastní é. Takto pak vypadá lea na konci dušení Bohatší chuti lea té pomě postupné solení jednotlivých surovin tak, jak jdou za sebou do hrnce. Je to lepší, než když pak celé lea osolíte a dochutíte a nakonec na jeden zátah. Více o této krokové technice solení najdete v článku Jak solit. Klobása ano í ne?

Spousta lidí pátává do lea klobásu nebo jinou uzeninu. Jelikož zelenina, vejce a bramborová pátíloha u dají s sebou kompletní a vyvážené jídlo, klobása rozhodně nutná není. Jestliže si bez ní nedovedete lea pátat, nejprve nakrájejte a opeřte zvlášť v pánvi. Teprve na samém konci dušení ji pátímíchejte do lea, tak zůstane plná chuť, nevduší se a ani nestáí zvrhnout chuť lea na svou stranu. Anebo to udělejte jako já a podávejte opeřenou uzeninu zvlášť. R E C E P T :

2 cibule 4 větší letní zelené papriky 1-2 lžíce rajátového protlaku (lze vynechat) 4 velká rajata 4 vejce 1/2 lžíce soli

Postup Cibuli oloupejte a nakrájejte nahrubo, větší kusy v lea nevdí. Škrabkou oloupejte slupku z paprik co nejlépe to pát. Potom papriky odjáte, zbavte je semínek a nakrájejte na nudličky velké asi 3 x 1 cm. Rajat m vyřízáte konec, kde vrstala stopka, a na protilehlém konci nařízáte ostrým nožem slupku do Vlože je do misky a zalijte vroucí vodou tak, aby rajata byla zcela ponořená. Vyěkejte pát minutu a ¼ minutu, vslijte, rajata zchlaěte ve studené vodě a pak slupku snadno stáhněte. Oloupaná rajata rozkrájejte na osminky a ty pak ješed kařdou pátěkrojte na 3-4 kusy. Ve větší pánvi nebo v kastrolu rozehěte olej, pát cibuli, jemně ji osolte a na středně silném plameni nechte zmknout a zpršvitě, asi minutu nebo dvě. Občas promíchejte. Jakmile cibule zpršvitě, pátědejte papriky, zvyšár plotýnky a zprudka je chvíli opěkejte, opě za obásného promáchní. A i papriky trochu zmknou, pátědejte protlak a chvíli ho v pánvi míchejte, a ¼ změní barvu éervené na rezavou. Nakonec vsypte rajata, jemně osolte épetkou soli, naposledy zamíchejte a nechte 10 minut dusit, tentokrát pomalu a zvolna. Rajata by se za tu dobu měla postarat o éavnatou omáku, ale pokud vám obsah pánve pátípadá pátílié suchý, nebojte se pátílit pár lžíc vody. Nakonec dušenou zeleninu dosolte podle chuti.

Nyní pátíjde kouzlo s vejci. Vejce vyklepněte do hrnce a dkladně rozkloktejete vidličkou se épetkou soli. Pátíveěte k varu a vypněte nebo velmi snížte éár plotýnky. Vlijte vajíka a ihned začněte míchat. Nepátěstává se nedostanete k éádoucí hustotě, bude to trvat asi minutu. Éím pozvolněji a éetrněji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pátíéšed u ¼ to třeba zvládněte i pátí více rozehěté plotýnce, protože poznáte, kdy je nejvyšší čas pátat a lea odstavit.

Na talířti sypte zelenou petrélkou a uřívejte si společně s bílým éivem nebo vařenými brambory a t opeřenou uzeninou.

FLORENTÝNA

