

# LEĀŔO PAR EXCELLENCE

ĀšterĀ½, 03 Ā™Ā-jen 2017

AA¾ se vám omrzí leĀo s vejci, uvaĀ™te si leĀo s vejci. Opravuji: uvaĀ™te si dokonalé leĀo s vejci. Troufám si tvrdit, Ā¾e v vyplat leĀo uĀ¾ snad ani nejde. PevnĀ vĀĀ™ím, Ā¾e po pĀ™eĀtení tohoto receptu si tĀ™eba uvĀdomíte nĀkteré své a pĀ™estanete jednou pro vĀ¾dy za leĀo 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 leĀo je krémové, hebké, husté, jemné, nepouškaron;tí tekutinu, hladí na jazyku a párátka nechává neuĀíteĀnĀ stát na stole. Je dost moĀné, Ā¾e va&scaron;i blízcí se vás budou nechápavĀ ptát, jak Ā¾e se jídlo, které s ocitlo na jejich talíĀ™ích. MoĀná nic takového je&scaron;tĀ nevidĀli. NáslednĀ nebudou ochotni uvĀĀ™it, Ā¾e se jedná o tak známého, jako je leĀo.

Abych to shrnula: víc vyladit uĀ¾ snad ani recept na leĀo nejde. Rozdíl oproti bĀĀnĀmu postupu je, mám-li ho kvantifikovat pĀt minut práce navíc. Veskrze je budete muset investovat do dokonal&scaron;i pĀ™ípravy surovin.

LeĀo a jeho zásady

Kdy¾ se to tak vezme kolem a kolem, na leĀo vlastnĀ nic není. PotĀ™ebujete jen pár cibulí, letních paprik a letních rajĀat, tomu uĀ¾ jen lĀíci sádla nebo oleje a &scaron;petku soli. No a na závĀr pár vajec. LeĀo vznikne, kdy¾ v horkém tuku opeĀete pokrájenou zeleninu ve správnĀm poĀ™adí. Tedy cibule první, aĀ¾ zmĀkne, pĀ™ijde paprika, a ta aĀ¾ trochu zmĀkne, dojde i na rajĀata, která pustí tekutinu a v&scaron;echno spojí dohromady. Pak uĀ¾ jen staĀí vmíchat vejce. Jak uĀ¾ jsem a naznaĀila, takové leĀo 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 leĀo s Āistým svĀdomím vĀbec nikomu nutit, nĀdĀtem. Tohle je na vrácení kuchaĀ™ského Ā™idiĀku. První tajemství úspĀchu: oloupaná zelenina

JestliĀ¾e chcete leĀo bez slupek, je tĀ™eba o nĀ obrat zeleninu je&scaron;tĀ pĀ™edtím, neĀ¾ pĀ™ijde do kastrolu. Jak rajĀata mají slupku, kterou v leĀo nechcete. KaĀdá zelenina se v&scaron;ak loupe jiným zpĀsobem. RajĀata: RajĀatĀ™ vyĀ™znĀte konec, kde vrĀstala stopka, a na protilehlém konci naĀ™ízňte ostrým noĀíkem slupku do kĀ™íĀ¾e. VloĀte zalijte vroucí vodou z konvice tak, aby rajĀata byla ponoĀ™ená. VyĀkejte pĀt minuty aĀ¾ minutu, vodu slijte, rajĀata zchlaĀve studenĀ vodu a pak opĀt malým noĀíkem slupku snadno stĀhnĀte. Papriky: VezmĀte &scaron;krabku a pokuste se papriky o&scaron;krábat. NekruĀte hlavou, Ā¾e jste to je&scaron;tĀ 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 &scaron;krabka nedostane, ale to nevadí. KaĀdý kousek o&scaron;krábané slupky se poĀítá. Potom papriku zbavte jádĀ™ince, rozkrojte ji na nĀkolik kouskĀ a ty pak je&scaron;tĀ znovu &scaron;krabkou 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 leĀa 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 vysu&scaron;ená rozdrobená vajíĀka jsou na klepnutí pĀ™es prsty. U leĀa je cílem, aby vajíĀka zhoustla, leĀo zahustila podobnĀ jako pudink, ale je&scaron;tĀ se nestaĀila srazit. Jak na to? Vejce vyklepnĀte do hrneĀku a dĀkladnĀ rozkloktejte vidliĀkou se &scaron;petkou soli. Hotová udu&scaron;ená zelenina je&scaron;tĀ bublá, takĀ¾e je horká dost a mĀĀete pod ní klidnĀ vypnout plotýnku. Do leĀa 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™íli&scaron; Ā™ídká, klidnĀ zapnĀte plotýnku na poloviĀní výkon a dál pár minut míchejte, dokud nedosáhnete svého. pozvolnĀji a &scaron;etnĀji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pĀ™í&scaron;tĀ 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 rozduší a spojí dohromady, ale záruk nebo aplaus se konat nebude. Dát lea je, abyste každému druhu zeleniny dopřáli to, co mu sluší nejvíc a co zvýrazní jeho chuť. Cibulka potěbuje zesklivat, paprika uvítá letmé opeření rajata staří u jen dusit a nechat změknout, protože obsahují tolik vody, že úvahy o jejich opeření jsou naprosto zcestné. To znamená, že zelenina musí pátit do kastrálku v několika krocích, a to v pořadí cibule – papriky – rajatový protlak

### Rajatový protlak

Velmi ráda pátávám do lea je jednu nebo dvě lžíce rajatového 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 pátávám do kastrálku hned po paprikách a pátávám ed rajaty. Tou dobou totiž bude cibulka měkká, papriky opeřené a opeřené, a na dně kastrálku u bude ékat horký tuk právě na zarestování protlaku. Pátávejte ho, vmíchejte ho a vydráte je asi pát minut míchat. Nechte se unést, která se barva protlaku mění z krvavě červené na mrkvoovou oranž. Tím je kouzlo dokonáno a můžete smát le pát sypat nakrájená rajata, která opékání ukončí a zahájí dušení ve vlastní dušení. Takto pak vypadá lea na konci dušení Bohatší chuti lea té poměrně postupné solení jednotlivých surovin tak, jak jdou za sebou do hrnce. Je to lepší, než když pak celé lea osolíte a dochutíte až nakonec na jeden zátah. Více o této krokové technice solení najdete v článku Jak solit. Klobása ano či ne?

Spousta lidí pátává do lea klobásu nebo jinou uzeninu. Jelikož zelenina, vejce a bramborová pátíloha už dávají svou sobě kompletní a vyvážená 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 chuti, nevydusí se a ani nestáhne 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 rajatového protlaku (lze vynechat) 4 velká rajata 4 vejce 1/2 lžíce soli

Postup Cibuli oloupejte a nakrájejte nahrubo, větší kusy v lea nevádí. Krabkou oloupejte slupku z paprik co nejlépe to půjde. Potom papriky odjádáte, zbavte je semínek a nakrájejte na nudličky velké asi 3 x 1 cm. Rajatát vyčistíte konec, kde vrstala stopka, a na protilehlém konci nařízněte ostrým nožem slupku do Vlože je do misky a zalijte vroucí vodou tak, aby rajata byla zcela ponořena. Vyčkejte pát minut a ¼ minutu, vslijte, rajata zchlaďte ve studené vodě a pak slupku snadno stáhněte. Oloupaná rajata rozkrájejte na osminky a ty pak ješd kašdrou pátěkrojte na 3-4 kusy. Ve větší pánvi nebo v kastrolu rozehřejte olej, pát cibuli, jemně ji osolte a na středně silném plameni nechte změknout a zprásvitě, asi minutu nebo dvě. Občas promíchejte. Jakmile cibule zprásvití, pátávejte papriky, zvyšár plotýnky a zprudka je chvíli opékejte, opá za obásného promáčení. Až i papriky trochu změknou, pátávejte protlak a chvíli ho v pánvi míchejte, až změní barvu červeně na rezavou. Nakonec vsypte rajata, jemně osolte špetkou soli, naposledy zamíchejte a nechte 10 minut dusit, tentokrát pomalu a zvolna. Rajata by se za tu dobu měla postarat o šavnatou omáčku, ale pokud vám obsah pánve pátípádá pátíliš 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 špetkou soli. Pátíveš k varu a vypněte nebo velmi sníže šár plotýnky. Vlijte vajíčka a ihned začněte míchat. Nepátěš se nedostanete k šádoucí hustotě, bude to trvat asi minutu. Čím pozvolněji a šetrněji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pátíš ušd to tšeba zvládněte i pátí více rozeháté plotýnce, protože poznáte, kdy je nejvyšší čas pátat a lea odstavit.

Na talíři sypte zelenou petrželkou a uživejte si společně s bílým peřivem nebo vařenými brambory a talířem opeřenou uzeninou.

### FLORENTÝNA

