

# PLNĀŠNĀ% PAPIKY

ĀEtrtek, 24 leden 2008

Jak vysoko hodnotíte své &scaron;ance, Ā¾e se vám hned napoprvé podaĀ™í uvaĀ™it nĀ›co tak obávaného, jako jsou plnĀ›né papriky? Sly&scaron;ela jsem na jejich adresu mnoho nevybíravých slov, zejména pak cosi o tom, Ā¾e umí pomstychtivĀ› popraskat a vydat svoji náplĀ› napospas omĀ›ce. PojĀ›me se na to ale podívat z druhé strany. PlnĀ›né papriky chutnají jedineĀ›nĀ›.

PlnĀ›né papriky nevyĀ¾adují Ā¾ádný ohromující kuchaĀ™ský výkon. PlnĀ›né papriky potĀ›&scaron;í kde koho. KdyĀ¾ se chovat slu&scaron;nĀ› a &scaron;etrnĀ›, Ā¾ádná zelená potvĀ™ka se vám z nitra hrnce mstít nebude. KdyĀ¾ jsem se jednoho slunného baboletního dne pokou&scaron;ela nacpat tenkou, dlouhou a zakroucenou papriku alespoĀ› malou trochou smĀ›si z mletého masa, musela jsem odĀ™íznout paprice &scaron;piĀ›ku, aby utlaĀ›ovaný vzduch mohl ven a maso se dostalo co nejdál. Papriku jsem nakonec úspĀ›&scaron;nĀ› vycpala a uvaĀ™ila ke své spokojenosti, i kdyĀ¾ pĀ™í&scaron;tĀ› pĀ™esnĀ› tyto tĀ™i vlastnosti nebudu vyhledávat a koupím si radĀ›ji men&scaron;í, tlust&scaron;í a rovné kousky. Finta s odĀ™íznutím &scaron;piĀ›ky ov&scaron;em spolehlivĀ› funguje i na vĀ›t&scaron;í papriky: kdybyste nĀ›jakým nedopatĀ™ením ponechali na samém dnĀ› vzduch, pĀ™i vaĀ™ení se zaĀ›ne rozpínat a bude chtít nĀ›kudy ven. A vĀ›Ā™te mi, Ā¾e si cestu na to zpĀ›sobil malý prĀ›lom v paprikové stĀ›nĀ›. Ukrojená &scaron;piĀ›ka mu v&scaron;ak cestu ven uká¾e bez jakýchkoli excesĀ™. Pro 4 osoby: 6-8 paprik podle velikosti 500 g mletého vepĀ™ového masa nebo smĀ›si hovĀ›zího a vepĀ™ového (1:1) rohlík nebo houska 100 ml hovĀ›zího nebo kuĀ™ecího vývaru (nebo vody, pokud zrovna Ā¾ádný domácí vývar nemáte) 1 cibule strouĀ¾ky Ā›esneku 200 ml rajĀ›atového pyré (passata) 1 l Ā¾íce hladké mouky ½ l Ā¾iĀ›ky soli Rohlík roztrhejte na kousky a v misce je zalijte vlaĀ¾ným vývarem. Nechte 10 minut nasáknout. Paprikám odĀ™íznĀ›te vr&scaron;ek se stopkou a vnitĀ™ek, tĀ› semínka a bílé blány, vyĀ™íznĀ›te dlouhým noĀ¾em. VypláchnĀ›te je vodou. Malý kousek &scaron;piĀ›ky odkrojte, staĀ›í jen tĀ› aby vznikl miniaturní prĀ›duch pro kolemjdoucí vzduch. Cibuli a Ā›esnek oloupejte, nakrájejte na drobné kousky a smíchejte s mletým masem. NamoĀ›ený rohlík vidliĀ›kou rozmaĀ›kejte na ka&scaron;i a vmíchejte k masu. Osolte, podle chuti opepĀ™ete dĀ›kladnĀ› promíchejte. Tím, Ā¾e maso propracujete, bude lépe drĀ¾et pohromadĀ›. Masovou smĀ›sí pak za pomoci obou stran lĀ¾ice naplĀ›te papriky. Pokud vám nĀ›jaké maso zbude, udĀ›lejte z nĀ›j tĀ™icentimetrové kuliĀ›ky. Do nízkého a &scaron;irové hrnce nalijte passatu a 200 ml vody. Osolte &scaron;petkou soli a pĀ™iveĀ›te k varu. Odstavte a v zájmu pĀ›kných neopaĀ™ením rukou opatrnĀ› do hrnce, jednu tĀ›snĀ› vedle druhé, naskládejte papriky a kuliĀ›ky ze zbývajícího masa. VraĀ›te zpátky na plotýnku a na velmi mírném ohni, jen aby se v&scaron;e sotva udržĀ›ovalo pĀ™í varu, vaĀ™te zakryté 30 minut. Zhruba 2x nebo 3x mezitím papriky otoĀ›te. Chcete-li hotovou &scaron;Ā›ávu zahustit, rozmíchejte hladkou mouku ve 4 lĀ¾ících studené vody. Papriky vyndejte deset minut pĀ™ed uvaĀ™ením z omĀ›ky a mouĀ›nou vodu nalijte pĀ™es cedník do tekutiny v hrnci. Ihned omĀ›ku dĀ›kladnĀ› metliĀ›kou rozmíchejte, pĀ™iveĀ›te znovu k varu, vraĀ›te zpátky papriky a pokračujte posledních minut ve vaĀ™ení. V této zahu&scaron;tĀ›né fázi nezapomeĀ›te obsah hrnce obĀ›as &scaron;etrnĀ› promíchat, omĀ›ka s moukou se velmi ochotnĀ› pĀ™ichytává ke dnu a pĀ™ipaluje - nebo aspoĀ› tvoĀ™í Ā¾molky. Hotové jídlo podávejte s rýĀ¾í nebo pĀ›ivem. Jana