

QUESADILLAS - LAHÁDKA SE SÁREM

ÁšterÁ½, 22 zÁĀ™Á- 2009

V minulém mexickém Álánku došcaron;lo k drobnému nedorozumĀní - zda do polévky opravdu patÁ™í Ái nepatÁ™í "psi na kousky pokrání". PÁ™i vysvĀtlování pĀvodu jména Chihuahua jsem narazil dále na to, Á¾e zase quesadilla je jednak jméno sýra (neboÁŷ queso je španĀlsky sýr), ale taky samostatné jídlo. A hned je tu nápad na dalšcaron;í Álánek s dalšcaron;ími recepty. A nyní - kdo jste na dietĀ, buÁ neÁtĀte dál, nebo se smiÁ™te s osudem.

Quesadilla

v pÁ™ekladu vlastnĀ znamená "malá vĀc se sýrem". Quesadillas jsou otoustované tortilly, a mezi nimi sýr (španĀlsky queso). Je jich moc druhĀ, a nenajdou se snad dva kuchaÁ™i, kteÁ™í by se shodli na tom, jak se mají pÁ™ipravovat; dĀlá je kaÁ¾ý jinak, a je to vĀ¾dycky dobré. Na grilu Ái barbecue, doma nebo venku nad otevĀ™eným plamenem na lehce naolejované pánvi, v mikrovlnce; v Mexiku se dokonce prodávají speciální pÁ™ístroje, v podstatĀ kontaktní grily (ovšem vĀtší), na které se torilla vejde. Posledním dvĀma se Á™íká "sincronizado", protoÁ¾e se dĀlá vše najednou, bez obracení. Já jsem v tomto pÁ™ípadĀ proti pouĀívání mikrovlnky, protoÁ¾e správná quesadilla, aspoĀ^ podle mne, má být lehce a místy do zlatohnĀda osmahnutá a pÁ™íjemnĀ kĀ™upavá. To v mikrovlnce nejde.

Tak, a teĀ ten zcela základní recept: RozehÁ™ejte litinovou, nebo prostĀ pánev na smaĀení na stĀ™ední teplotu, lehce naolejujte, nebo stĀ™íknĀte sprejem, (olejovým, proboha, ne lakem na vlasy). Na pánev dejte tortillu, po 10 vteĀ™inách otoĀte znovu a znovu, aÁ¾ se na ní zaĀnou dĀlat puchýÁ™ky. Pak na ni nasypete strouhaný sýr a na nĀj pak cokoli co zrovna chcete doma máte, nebo taky ne a pak to bude prostĀ základní sýrová quesadilla, která se dává jako pÁ™edkrm.

NedĀlejte to ale pÁ™íliš silné, není to dort ani quiche.

Na to pÁ™íjde druhá tortilla, sniÁ¾te teplotu na minimum, pÁ™íkryjte poklicí. Zhruba po jedné minutĀ by mĀl být sýr roztaven a kouknĀte se. Pokud není, znovu pÁ™íkryjte. AÁ¾ se sýr rozpustí, lopatkou obraĀte. Spodní tortilla by mĀla být zlehka zahnĀlá, pokud není, znovu zvyšte teplotu.

Servírujte s ledovým salátem na jemné nudliĀky nakrájeným, pokropeným jableĀným octem a solí, rajĀata na kostiĀky, nĀ kterou salsou, quacamole (výbĀr je na <http://drobek.eml.cc/index.htm>, v sekci pÁ™íloh), jemnĀ pokrání bílou cibulí, Áerstvým posekaným koriandrem, (nemáte-li, dejte petrĀelku, dyk oni jsou to stejnĀ bratrance) a zakysanou smetanou.

Steaková quesadilla: RozehÁ™ejte pánev s trošcaron;kou oleje, pÁ™idejte steak, no, jakékoli hovĀzí, i z bÁ™icha (to nebo flank steak, vlákno masa jde po délce). Jednou otoĀte, maso má být svrchu hnĀdé, uvnitĀ™ stĀ™ednĀ syrové. Ono se to dodĀlá bĀhem dalšcaron;í pÁ™ípravy... PÁ™endejte steak na prkýnko, pÁ™íkryjte alobalem a nechte 5 minut odpoĀkrání, aby nevytekla šÁva. Pak nakrájejte na 5 mm silné plátky, a pokud chcete, tak ještĀ na nudliĀky. Obé se pÁ™ípouští, quesadilla carne asada má maso pÁ™ímo nadrobno nasekané.

Houby a papriky:

Na naolejované pánvi poduste houby a papriky do mĀkka, mĀÁ¾ete s cibulí na prouÁ¾ky, jalapeĀo papriky, rajĀata na drobno, prostĀ cokoli. No, skoro.

Kuřecí quesadilla: Surové kuřecí maso bez kůže nakrájejte na drobno, ochuťte fajita, taco kořením, (opatrně!), oreganem, prostě co vás napadne. Opečte maso na pánvi - a není uvnitř rožové. Právě tak máš zbytek uvařeného nebo upečeného kuřete, pak uho ovšem můžete použít rovnou.

Krevetová quesadilla: Pravednoduché, protože krevety jak se prodávají, rožové, u jsou uvařené. Tak je tam prostě dejte. Opravdu se vaší fantazii meze nekladou, cokoli co je dobré tam patří, včetně mákko kozího sýra. Další postup je pak stejný jako u prosté sýrové quesadilly. Když je to hotové, položte na prkýnko a nakrájejte na dílky jako dort, podávejte pochopitelně ihned, než to vystydně.

Přejte dobrou chuť - a pamatujte: LÁSKA PROCHÁZÍ ALUDKEM! Michal