

FLORENTĀNA - CHILLI CON CARNE

ĀEtvrtk, 10 srpen 2017

Já vím, moji milí, Ā¾e si u vás koleduju o upadnutí v nemilost, ale risknu to. Psát o jídle, které se podává teplé, klidnĀ i zapeĀené pod grilem, a ještĀ navíc obsahuje pálivé chilli papriĀky, je ode mĀ o prázdninách troufalost nejvyššiho stupnĀ. Ale povaĀte - jak dlouho jsem nenapsala nic o mase? UĀ¾ je to hezká Ā™ádka týdnĀ.

Navíc jde o dušené jídlo, které parádnĀ zapadá do konceptu línĀjših dní, kdy nikdo a nic nikam neutĀe a kdy se nemusí ráno spĀchat do školy. VyĀaduje jen Ātvrt hodiny práce, zbytek je spíš vzdálený dozor a Āekání, aĀ¾ to bude dost mĀkké. Dobré vĀci chodí ve trojicích, takĀ¾e pĀ™idám ještĀ tĀ™etí dĀvod: tohle jídlo létem, toulkami, dálkami a Mexikem, kde jsem nikdy nebyla (ale jen tĀsnĀ). Tramtadadáááá, tady ho máte:

Chilli con carne ve dvou podobách Chilli con carne znamená pĀ™esnĀ to, co doslovný pĀ™eklad. Chilli con carne, Āili pĀvodnĀ chilli con carne, ještĀ lépe chile con carne, Āili chilli papriĀky s masem. Ovšem bez fazolí, kukuĀ™ a uĀ¾ vĀbec ne se strouhaným sýrem. Chilli con carne se nepodává s tĀstovinami, ani s rýĀí, ale podle místa svého vzniku amerického Texasu, se vaĀ™í, tak jak název dost vemlouvavĀ ukazuje, pouze z masa a Āili papriĀek, s malým pĀ™ispĀním Āesneku, cibule a Ā™ímského kmínu. Mexický vliv však toto jídlo nezapĀ™e. Dalo by se Ā™íct, Ā¾e opravdové chilli con carne je exotická obdoba guláše, tedy hovĀzí maso dušené na chilli papriĀkách. JelikoĀ¾ nejsme ani v Mexiku, ani v Texasu, ale ve zbytku svĀta, kde se po mexicku vaĀ™í tak, Ā¾e se vezme dost fazolí, sýra a tortilových chipsĀ, já vám teĀ odprezentuji recept, který není puristický, zato je tu nejrozšiši. Chilli con carne potĀ™ebuje maso. Pokud rádi zaĀ™azujete vĀci do škatulek, šuplíĀkĀ a pĀ™ihrádek, chilli con carne si prosím uloĀte do kategorie dušených jídel. Tedy jídel, která potĀ™ebují práci jen zpoĀátku, pak si v klidu hová na plotýnce a mĀknou a zvolna se zdokonalují v chuti i vĀni. Dušení masa PoĀáteĀní práce spoĀívá v tom, Ā¾e je tĀ™eba maso poĀ™á opéct na tuku. Bez opeĀení nedostanete do jídla dost chuti, takĀ¾e ji pak nezvládnete na závĀr dohnat ani solí, ani koĀ™ením, ani všemĀnými zaĀ™íkavdly. Jakmile v kastrĀlku podlijete maso, které se ještĀ nestaĀilo opoĀ™ídíte si bledou barvu na talíĀ™i i v obliĀejí a obstaráte si mdlou chuĀ. Postup na opeĀení mletého masa najdete v rece níĀ¾e. Podstatné je, abyste vĀdĀli, Ā¾e po pĀ™idání do kastrĀlku a poĀáteĀním zahĀ™átí maso pustí tekutinu, která okam ukonĀí opékání. Maso se místo opékání bude vaĀ™it, coĀ¾ je tepelná úprava, která na chuti dvakrát nepĀ™idává. TakĀ¾e je tĀ™eba trpĀlivĀ vyĀkat, aĀ¾ se všechna tahle uvolnĀná voda odpaĀ™í, a teprve potom koneĀnĀ za obĀasnĀ a promíchávání maso opéct do co nejvíc zlaté, v tuku se blyštíci barvy. Za ty poprskané obklady vedle sporáku to rozhodnĀ stojí, vĀ™te mi. Chilli con carne potĀ™ebuje Āas VyĀkavací práce u dušení masa spoĀívá v tom, pobytem v mírném teple nejen zmĀkne, ale i zjemní. Je to takové nenápadné kouzlo, kterého si nemusíte na první pohled vĀbec všnout. Mleté maso se totiĀ¾ dá jíst uĀ¾ po pár minutách v teple, vĀbec není uvnitĀ™ syrové díky tomu, Ā¾e se jedná o maliĀkaté kousky masa. To, Ā¾e je nĀco jedlé, však neznamená, Ā¾e to má tu nejlepší moĀ¾nou chuĀ. Teprve Āasem se z hrubĀ chutnajícího, tuhého a suchého mletého masa stane jemný šĀvnatý zázrak. Na mletí se pouĀívá horši, prorstlejšši maso a to v sobĀ tedy obsahuje i ménĀ libové Āásti neĀ¾ jen Āistou svalovinu. Tyhle prorosty, i kdyĀ¾ jsou semleté nejmenno a nepotĀ™ebují proto Āádné dlouhé vaĀ™ení, zmĀní teprve po hodinĀ nebo dvou svou konzistenci, témĀ™ se rozpadnou, rozplynou a zjemní. Proto má smysl mleté maso dusit celkem dlouho, i kdyĀ¾ uĀ¾ je dávno provaĀ™ené a mĀkké. Netýká se to jen mletého masa. ObecnĀ klidn shrnu, Ā¾e se nesmíte Āasového údaje u dušených jídel dĀsit. U plotny z toho strávíte deset nebo patnáct minut, po zbytek Āasu si mĀ¾ete tajnĀ prohlíĀet Āasopisy a tvĀ™it se velmi zamĀstnanĀ, kdyby náhodou nĀkdo pĀ™iškuchynĀ. UrĀitĀ vám tu spoustu práce všichni uvĀĀ™í, aĀ¾ jim nĀco bájeĀného naservírujete na talíĀ™. Chilli con carne potĀ™ebuje chilli papriĀky. Známý britský botanik John Gerard uĀ¾ poĀátkem 17. století o chilli papriĀkách napsal, odkazuj ještĀ dále do minulosti na slovní Avicenu, Ā¾e mohou zabít psa, a musí proto být pouĀívány podobnĀ jako šafrán – tedy po špetkách. Potom ovšem pĀsobí pĀ™íznivĀ, neboĀ¾ zahĀ™ejí Ā¾aludek a skv napomohou trávení masa. Dnes si naopak sem tam nĀkdo zakládá na tom, Ā¾e má ústa i hrdlo ze Ā¾eleza, neboĀ¾ si ke svaĀinĀ zakousne nĀkterou z nejpálivĀjših chilli papriĀek, tĀ™eba habanero. Bez ohledu na to, co si o tom kdysi myslel Avicena. Úroveň pálivosti si pĀ™izpĀsobte svým potĀ™ebám, moje chilli je velmi umírnĀné pĀ™edevším s ohledem na dĀti. Zvýšit mĀĀ¾ete jak mnoĀstvÍ sušené pálivé papriky, tak i mnoĀstvÍ a pálivost Āerstvého chilli. Chilli con carne sluši zapeĀení s tortilami a sýrem. Mnoho jídel tuto úpravu nesnese, vlastnĀ nevím, zda vĀbec nĀkteré. U chilli con carne se jedná o skvĀlou obmĀnu, jak toto jídlo podávat i na druhý den. Vyberte si tortilové chipsy bez jakékoli dalši pĀ™íchuti, zejména se vyhnĀte výrazné sýrové. Naskládejte je po obvodu do misky, pĀ™idejte

dušné chilli con carne, posypte strouhaným sýrem. Já osobně k zapékání ráda používám stádně zralý cheddar s nezaměnitelnou oranžovou barvou. Některým tajemným způsobem totiž skvěle ladí s chutí dušného fazolí a s jemnou pálivostí. Po pár minutách (doslova) v troubě s grilem rozehřátým na 200 stupňů máte originální ladné jídlo. Než ho servírujete strážníkům, doprovázejte příjemnou vůni dobrými upozorněními, že horkých misek není radno přilíkat, dotýkat, bez ohledu na míru citového pohnutí, kterou přivede jídlem, v průběhu jídla nebo po jídle vyvolají.

Pokud vám z mého chilli poteče slza, ať jsou to jen slzy radosti. FLORENTÝNA PS. Zmínila jsem, že mleté maso, které v receptu používám, je naprosto parádní záteřnický materiál pro všechny, kdo mají ostych z masa? Ne? Tak teď už to stejně víte.