

# QUESADILLA OD FLO

Čtvrtek, 17 srpen 2017

Jestliže jsem minule psala, že mexickou kuchyni znám jen z doslechu, budu v tom dnes s dovolením pokračovat. Před týdnem jsem rozebrala chilli con carne do posledního kousíčku masa a dnes vám taky dopředu dobrý důvod kámet: to jenomže tentokrát nebudou popáleniny jazyka způsobeny pálivými papířkami, nýbrž samou nedočkavostí. Jen málokdo dokáže pokat, až jídlo trochu vychladne.

Napsala jsem o pšených plackách známých jako tortilly, zapéčených na pánvi s hromadou sýra a dalších laskomin. Výsledek má jméno quesadilla a je křupavý, voňavý a hlavně uvnitř sýrový rozteklý povídat, i přes cizokrajný název je to vskokový hit rychlých vešmě a poměrně uspokojivý způsob, jak propagovat zeleniny na nepřátelském území. Přestože název zní až moc cizokrajně, není to nic, čeho by se bylo třeba v naší malé, hezké české kuchyni obávat. Skládá se z pár tortillových placek, hromady nastrouhaného sýra, hřejivého tepla pánve nebo trouby a pár minut času. Než se pustím do bližšího popisu přípravky, nedá mi to a vytáhnou na vás důležitá upozornění. Až se quesadilla mihne vaší kuchyní, hrozí, že se na nějakou dobu stane vaším oblíbeným jídlem a zabydlí se u vás na stole. Je návyková. A pak jsou tu další pádné důvody, proč si základní recept na quesadilly očit:

- Snadno si odvodíte další a další varianty náplní, takže zjistíte, že quesadilla je asi tak univerzální, jako rohlík nebo krajíc chleba.
- Co se zapéká se sýrem, to vždycky chutná dobře, takže pokud potěbujete do jídla vpařovat nenápadnou porci zeleniny a nečistoty vybravých strážníků, tímhle jim nedáte šanci reptat
- A co je ze všeho nejlepším: quesadilly se parádně hodí na spotřebování malých zbytků masa a plodů ze vaší zahrady, pro které u nás nemáte žádné další využití.

**Quesadilla krok za krokem** Zavěte oči (vlastně ne, ale představte si, že je máte zavěně) a nechte se unést tvou představou: Náhle rozehráte pánev a dovolíte malému otmíku másla, aby do ní vklouzl. Máslo zasyčí, z a zavoní a ochotně se ujme tortillové placky, kterou do pánve položíte. Na placku konečně prst rozdrobíte poádnu nastrouhaného sýra a pešlivě ho rozložíte do všech stran. Zasyčete trochou nakrájeného předem uvaženého masa, kousky masité papriky, klidně i chilli papričkou, přidáte je trochu sýra a zakryjete druhou tortillovou plackou. S rozvahou zkušeného kuchaře jemně umáknete obracečkou a poáte, až se teplo postará o zežloutnutí spodní placky. Obrátíte a to samé opešně dozlatova a dokřupava nechte vzniknout i po druhé straně. Odešete zástupy hladových, které do kuchyně přilákala vůně a které vám nyní brání ve výhledu do pánve, rozdáte jim důležitá úkoly stran přichystání talíře a nablýskání skleniček. Placku zatím nenápadně vyklopíte na prký roziznete na est dílek, jako byste krájeli pizzu. Zbytek přibáhu si už jistě domyslíte – jsem přesvědčen, že v něm bude slastný happy end. Takže te u jen quesadillové desatero a bez obav se pusťte do toho. 1. Šete tukem Až se rozhodnete opékat quesadilly na másle nebo na oleji, nedávejte ho do pánve příliš. Stačí přilíčky, jen coby se pánev trochu omastila. Není potřeba, aby tortilla plavala v tuku. Pšené placky totiž snadno tukem nasáknou a pak byste měli problém opéct je aspoň trochu dokřupava. Olivový olej má pro quesadilly výraznou chuť, nechte si ho do salátu. 2. Šete teplem Tortilly nechte spálit, takže vám doporučuji nenechat se strhnout radostí z kuchařské tvorby a trochu mírnit váš plotýnku. Šedý je v tomto případě lepším vysoký šár. Krom toho – sýr uvnitř se rozpouští postupně, jak k němu proniká teplo, takže i ten potěbuje čas. Jedině dobře rozpustný sýr zaručí, že od dráhet pohromadě i s náplní a že se vám nebude hotová quesadilla rozpadat v ruce. 3. Šete náplní Stejně jako u pizzy, i pro quesadilly platí, že méně naplně znamená více. Na jednu velkou quesadillu stačí dvě vrchovité díly surovin, jako je maso a zelenina. Na šem ovšem nemášete šet, je sýr. Jak už jsem napsala, ten to cepo rozpustí a zapéčené dráhet pohromadě. Svou dávku sýra si budete muset odladit sami, pro začátek ale přete tím, že na dvě velké tortillové placky o průměru kolem 26-28 cm (tedy na jednu výslednou quesadillu pro dvě osoby) budete potěbovat kolem 80-100 g nastrouhaného sýra. A vězte mi, že to není horní limit sýrových množství. Nejlepší na zapékání do quesadilly je cheddar – takový ten sýr s oranžovou barvou – ale vlastně to jde s čímkoli, co

vám chutná. Takže klidně s ementálem. 4. Přete nervy Pokud máte pocit, že dvě placky i s náplní nemůžete nikdy dostojit, ani by se celá soustava nerozpadla, zkuste to nejdříve natrénovat s poloviční velikostí. Dejte do pánve jednu placku, náplň rozprostete jen na polovinu a pak tortillu přehněte. Tím se dostane na úroveň opravdu snadné manévrovatelnosti. Pro případ bojáců jejich povah a početních rodin tu mám ještě jedno tip: místo na pánvi můžete quesadillu upéct i v troubě. Budete potřebovat teplotu 180 stupňů a budete chtít potřít máslem i horní placku, aby se na ní mělo co opékat. Doba pečení – bez obrácení – je kolem 10 minut.

5. Přete kukuřicí Tortillové placky existují ve dvou podobách: přené a kukuřičné. V našich obchodech velmi pravděpodobně seženete jen ty přené, což je zcela v pořádku, protože se na quesadillu líp. Kdyby vám ale do rukou přišly tortilly kukuřičné, vzte, že i s nimi se dá quesadilla připravit, jen je to zatím trochu jiný zážitek. Kukuřičné placky jsou křehčí, ne tak snadno manipulovatelné v pánvi a nebudou tak dobře držet sobě. 6. Přete jídlem Pokud máte po ruce zbytky od včerejška, sem s nimi. Všechny kousky přené, vařené i dušené masa nakrájejte na kostičky a použijte je do náplně. Lze vzít i zbytky zeleninových piloh, ryže, tofu, fazolek, a pokud se vám nedostává zbytek nebo fantazie, jistě můžete vypomoci mrazák se svou zásobou mraženého hrášku nebo kukuřice. Přesvědčte se vám může stát – a je to dokonce dost pravděpodobně – že začnete zbytky jídla plánovat dopředu a upečete si o jedno kukuřičné stehno víc, abyste pak co zítřka schovali do quesadilly. 7. Přete s masem S jednou pánví u velké společnosti hostů mnoho parády nenaděláte. Je to jako byste chtěli oslnit velký dav bramboráky: strávíte u sporáku mládí, ale strážníci se budou stále tvářet dost neuspokojeně. Proto přete s masem svá i s jinými. Pokud nemáte velký tál, na kterém by se dalo dělat kolik quesadill najednou, nepokoušejte se o žádné hrdinství a nanejvýš servírujte quesadillu jako skromný teplý předkrm, tedy přidělovat jednu výše na osobu. Přesvědčte se dá většinou pojet strážník zvládnout po ale i ta má svá množství omezení. A dobrá zpráva pro ty, kdo mají kompaktní gril: směle ho využijte. 8. Přete rybami Quesadilla ochotně pojme vepřové, kukuřičné, kachní i hovězí maso, ale s rybami a mořskými už tak dobře nepochodíte. V italské kuchyni bylo například dlouho tabu sypat si parmazán na stoviny s rybami, protože ryby a sýr nejdou moc dobře dohromady. Ale pro nás ne tak zmlsané kuchařství je tu ještě jeden důvod: výrazný syvý výrazné ochucení snadno přehluší delikátní chuť rybího masa, což si žádná dobrá ryba nezaslouží. 9. Přete prací Jestliže vás napadlo, že se uděláte quesadilly do zásoby, zapomeňte na to. Neříkám, že to není ale pečením ztrácí každá quesadilla svou křupavost, sýr pozbude pružnost a tažnost (kdo by nedal království za sýr, kdo se na talíři táhne a roztéká?), vytratí se jeho chuť. Opět se neubráním přirovnání k bramboráku: i u nich je nebeský rozdíl mezi prvním a studeným, přestože jíst se zcela jistě dá obojí. Pokud chcete dělat dojem, tak jedině upečenou, horkou quesadillou.

10. Nechte dojem Každé jídlo, které je podáváno s omáčkou, vypadá líp než bez omáčky. A taky líp klouže do krku. V případě quesadilly je jednoduchým způsobem vyrobit studenou omáčku ze zakysané smetany trochy bylinek, soli, chilli nebo esneku, anebo se můžete rozšoupnout a udělat si rovnou nějakou mexickou rajčatovou salsu. Myslím, že po tomto výkladu už ani recept nepotřebujete, ale pro ty, kdo si většinou pevně tisknou základají, zde je moje oblíbená letní verze s rajčaty a kukuřicí. Další chuťové obměny, včetně, zvládnete i bez nápovědy.

Takže to ode mě byla další snadná rychlovka a já zas budu užívat si zbytku prázdnin. Pa!  
Florentýna