

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. Předtím týdnem jsem rozebrala chilli con carne do posledního kousíčku masa a dnes vám taky dopředu dobrý důvod kámet: to p Jenomže tentokrát nebudou popáleniny jazyka způsobeny pálivými papírkami, nýbrž samou nedočkavostí. Jen málokdo dokáže pokat, až jídlo trochu vychladne.

Napsala jsem o pšených plackách známých jako tortilly, zapečených 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 vešmějí 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 našich malých, hezkých českých kuchyních 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 obohatit:

- 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 vašeho nejlepšího quesadilly se parádně hodí na spotřebování malých zbytků masa a plodů ze vaší zahrady, pro které už nemáte žádné další využití.

Quesadilla krok za krokem Zavěte oš (vlastně ne, ale představte si, že je máte zavěně) a nechte se unést tím představou: Náhle rozehráte pánev a dovolíte malému ošku 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 papříčkou, přidáte ještrochu sýra a zakryjete druhou tortillovou plackou. S rozvahou zkušeného kuchaře jemně umáknete obracečkou a poškáte, až se teplo postará o zezlátnutí spodní placky. Obrátíte a to samé ošeni dozlatova a dokřupava nechte vzniknout i po druhé straně. Odešnete 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 skleněk. Placku zatím nenápadně vykopíte na prký roziznete na šest dílků, 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. Šetě tukem Až se rozhodnete opékat quesadilly na másle nebo na oleji, nedávejte ho do pánve příliš. Stačí přilíčky, jen aby 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. Šetě teplem Tortilly nechte spálit, takže vám doporučuji nenechat se strhnout radostí z kuchařské tvorby a trochu mírnit váš plotýnku. Šedý je v tomto případě lepší než vysoký. 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. Šetě náplní Stejně jako u pizzy, i pro quesadillu platí, že méně znamená více. Na jednu velkou quesadillu stačí dvě vrchovaté šíc surovin, jako je maso a zelenina. Na šem ovšem nemášete šetě, je sýr. Jak už jsem napsala, ten to cepo rozpustění a zapešení dráhet pohromadě. Svou dávku sýra si budete muset odladit sami, pro začátek ale přidejte 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 šimkoly, 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 řešení: 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 přiloh, 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 zaženete 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, že se dá většinou připravit i zvládnout po ruce, ale i ta má svá množstevní 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 plody 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 syrový 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 možné, ale pečením ztrácí každá quesadilla svou křupavost, sýr pozbude pružnost a tažnost (kdo by nedal království za sýr, který se na talíři táhne a roztéká?), vytratí se jeho chuť. Opět se neubráním přirovnání k bramboráku: i u nich je nebeský rozdíl mezi čerstvým 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 řešením vyrobit studenou omáčku ze zakysané smetany, trochy bylinek, soli, chilli nebo esneku, anebo se můžete rozkoupat a udělat si rovnou nějakou mexickou rajčatovou salsu. Myslím, že po tomto výkladu už ani recept nepotřebujete, ale pro ty, kdo si většinou nepřivlížnou tisknout zakládají, 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