

LEĀŔO PAR EXCELLENCE

ĀšterĀ½, 03 Ā™Ā-jen 2017

AA¾ se vám omrzí leĀo s vejci, uvaĀ™te si leĀo s vejci. Opravuji: uvaĀ™te si dokonalé leĀo s vejci. Troufám si tvrdit, Ā¾e v vypiplat leĀo uĀ¾ snad ani nejde. PevnĀ vĀĀ™ím, Ā¾e po pĀ™eĀtení tohoto receptu si tĀ™eba uvĀdomíte nĀkteré své a pĀ™estanete jednou pro vĀ¾dy za leĀo považovat letní zeleninovou smĀs se sraĀenými vajíĀky.

SmĀs plnou slupek ze zeleniny a uvolnĀné tekutiny, která pak putuje napĀ™íĀ talíĀ™em a schovává se pod brambory. Opravdové leĀo je krémové, hebké, husté, jemné, nepouškaron;tí tekutinu, hladí na jazyku a párátka nechává neuĀíteĀnĀ stát na stole. Je dost moĀné, Ā¾e vaši blízcí se vás budou nechápavĀ ptát, jak Ā¾e se jídlo, které s ocitlo na jejich talíĀ™ích. MoĀná nic takového ještĀ nevidĀli. NáslednĀ nebudou ochotni uvĀĀ™it, Ā¾e se jedná o tak známého, jako je leĀo.

Abych to shrnula: víc vyladit uĀ¾ snad ani recept na leĀo nejde. Rozdíl oproti bĀĀnĀmu postupu je, mám-li ho kvantifikovat pĀt minut práce navíc. Veskrze je budete muset investovat do dokonalši pĀ™ípravy surovin.

LeĀo a jeho zásady

KdyĀ¾ se to tak vezme kolem a kolem, na leĀo vlastníĀ nic není. PotĀ™ebujete jen pár cibulí, letních paprik a letních rajĀat, tomu uĀ¾ jen lĀíci sádla nebo oleje a špetku soli. No a na závĀr pár vajec. LeĀo vznikne, kdyĀ¾ v horkém tuku opeĀete pokrájenou zeleninu ve správnĀm poĀ™adí. Tedy cibule první, aĀ¾ zmĀkne, pĀ™ijde paprika, a ta aĀ¾ trochu zmĀkne, dojde i na rajĀata, která pustí tekutinu a všechno spojí dohromady. Pak uĀ¾ jen staĀí vmíchat vejce. Jak uĀ¾ jsem a naznaĀila, takové leĀo Āasto vypadá hrudkovitĀ, teĀe z nĀj uvolnĀná tekutina z rajĀat, a obsahuje srolované tuhé kousky slupek, které mĀĀou kazit poĀítek z jídla. V téhle podobĀ nemĀĀete leĀo s Āistým svĀdomím vĀbec nikomu nutit, nĀdĀtem. Tohle je na vrácení kuchaĀ™ského Ā™idiĀku. První tajemství úspĀchu: oloupaná zelenina

JestliĀ¾e chcete leĀo bez slupek, je tĀ™eba o nĀ obrat zeleninu ještĀ pĀ™edtím, neĀ¾ pĀ™ijde do kastrolu. Jak rajĀata mají slupku, kterou v leĀo nechcete. KaĀdá zelenina se však loupe jiným zpĀsobem. RajĀata: RajĀatĀ™ vyĀíznĀte konec, kde vrĀstala stopka, a na protilehlém konci naĀ™íznĀte ostrým noĀíkem slupku do kĀ™íĀ¾e. VloĀte zalijte vroucí vodou z konvice tak, aby rajĀata byla ponoĀ™ená. VyĀkejte pĀt minuty aĀ¾ minutu, vodu slijte, rajĀata zchlaĀ ve studené vodĀ a pak opĀt malým noĀíkem slupku snadno stĀhnĀte. Papriky: VezmĀte škrabku a pokuste se papriky oškrábat. NekruĀte hlavou, Ā¾e jste to ještĀ nikdy nevidĀli, opravdu to funguje. Jak prostĀe a jak úĀinnĀ, Ā™íkejte si. Asi se vám nepodaĀ™í dosáhnout dokonalosti, papriky mají mnoho záhybĀ, do kterých se škrabka nedostane, ale to nevadí. KaĀdý kousek oškrábané slupky se poĀítá. Potom papriku zbavte jádĀ™ince, rozkrojte ji na nĀkolik kouskĀ a ty pak ještĀ znovu škrabkou doĀistĀte hlavnĀ tam, kam jste se pĀ™edtím nedostali. OpĀt není tĀ™eba trvat na zcela precizním provedení.

Druhé tajemství úspĀchu: krémová vejce

Chyba je vlít do leĀa rozklechtaná vajíĀka a poĀkat, aĀ¾ se srazí. Do tohoto stavu byste se vĀbec nemĀli dostat. Je to podobné, jako u míchaných vajíĀek: hebká krémová konzistence poukazuje na kuchaĀ™ské umĀní toho, kdo je pĀ™ípravova zatímco vysušená rozdrobená vajíĀka jsou na klepnutí pĀ™es prsty. U leĀa je cílem, aby vajíĀka zhoustla, leĀo zahustila podobnĀ jako pudink, ale ještĀ se nestaĀila srazit. Jak na to? Vejce vyklepnĀte do hrneĀku a dĀkladnĀ rozkloktejte vidliĀkou se špetkou soli. Hotová udušená zelenina ještĀ bublá, takĀ¾e je horká dost a mĀĀete pod ní klidnĀ vypnout plotýnku. Do leĀa vlijte vajíĀka a hned zaĀnĀte míchat. NepĀ™estávejte, dokud se nedo k Āádoucí hustotĀ, bude to trvat asi minutu nebo dvĀ. SprávĀ zatuhlá vajíĀka jsou hustá asi jako pudink a není v nich ani známka po hrudkovatĀní a sraĀení. JestliĀ¾e vám nestaĀí zbytkové teplo kastrĀlku a smĀs je stále i po dvou minutách pĀ™íliš Ā™ídká, klidnĀ zapnĀte plotýnku na poloviĀní výkon a dál pár minut míchejte, dokud nedosáhnete svého. pozvolnĀji a šetnĀji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pĀ™íštĀ uĀ¾ to tĀ™eba zvládnete i pĀ™í více

rozeháté plotýnce, protože poznáte, kdy je nejvyšší čas pátat a lea odstavit. Jak dodat lea chuť

Když vřete zeleninu na zátku naházíte do kastrálku najednou, výsledek bude mdlý. Sice se to tak nějak rozduší a spojí dohromady, ale zázrak nebo aplaus se konat nebude. Dáté je, abyste každému druhu zeleniny dopátali to, co mu sluší; nejvíc a co zvýrazní jeho chuť. Cibulka potěbuje zesklivat, paprika uvítá letmé opeření rajata staí u jen dusit a nechat zmknout, protože obsahují tolik vody, úvahy o jejich opeření jsou naprosto zcestné. To znamená, že zelenina musí pátit do kastrálku v několika krocích, a to v pořadí cibule & papriky & rajá

Rajátový protlak

Velmi ráda pátávám do lea je jednu nebo dvě lžice rajátového protlaku. Jednak se jeho chuť snadno spojí s ostatními, takže nijak nevyčnívá, ale hlavně dosytí barvu a funguje jako zesilovač chuti rajat. Aby protlak účinkoval co nejlépe, je třeba ho krátce opéct v horkém tuku. Tím mu změníte chuť i barvu a postaráte se o další malý chuťový zázrak. Protlak pátí do kastrálku hned po paprikách a ješed rajaty. Tou dobou totiž bude cibulka mkká, papriky opeřené a opeřené, a na dně kastrálku u bude ékat horký tuk právě na zarestování protlaku. Pátíte ho, vmíchejte ho a vydržte ješed; asi pát minuty míchat. Nechte se unést, která se barva protlaku mění z krvavě éřené na mrkvoovou oranž. Tím je kouzlo dokonáno a můžete smle pátisypat nakrájená rajata, která opékání ukončí a zahájí dušení ve vlastní éšed. Takto pak vypadá lea na konci dušení Bohatší chuti lea té pomě postupné solení jednotlivých surovin tak, jak jdou za sebou do hrnce. Je to lepší; ne když pak celé lea osolíte a dochutíte a nakonec na jeden zátah. Více o této krokové technice solení najdete v článku Jak solit. Klobása ano či ne?

Spousta lidí pátává do lea klobásu nebo jinou uzeninu. Jelikož zelenina, vejce a bramborová pátíloha už dají s sebou kompletní a vyvážené jídlo, klobása rozhodně nutná není. Jestliže si bez ní nedovedete lea pátat, nejprve nakrájejte a opeřte zvlášť v pánvi. Teprve na samém konci dušení ji pátímíchejte do lea, tak zůstane plná chuti, nevduší se a ani nestáhne chuť lea na svou stranu. Anebo to udělejte jako já a podávejte opeřenou uzeninu zvlášť. R E C E P T :

2 cibule 4 větší letní zelené papriky 1-2 lžice rajátového protlaku (lze vynechat) 4 velká rajata 4 vejce 1/2 lžíce soli

Postup Cibuli oloupejte a nakrájejte nahrubo, větší kusy v lea nevdí. Škrabkou oloupejte slupku z paprik co nejlépe to půjde. Potom papriky odjáte, zbavte je semínek a nakrájejte na nudličky velké asi 3 x 1 cm. Rajatám vyřzněte konec, kde vrstala stopka, a na protilehlém konci nařzněte ostrým nožem slupku do Vlože je do misky a zalijte vroucí vodou tak, aby rajata byla zcela ponořená. Vyěkejte pát minutu a ¼ minutu, vslijte, rajata zchlaěte ve studené vodě a pak slupku snadno stáhněte. Oloupaná rajata rozkrájejte na osminky a ty pak ješed kařdou pátěkrojte na 3-4 kusy. Ve větší pánvi nebo v kastrolu rozěte olej, pát cibuli, jemně ji osolte a na středně silném plameni nechte zmknout a zpršvitě, asi minutu nebo dvě. Občas promíchejte. Jakmile cibule zpršvitě, pátíte papriky, zvyšár plotýnky a zprudka je chvíli opěkejte, opě za obásného promáchní. Až i papriky trochu zmknou, pátíte protlak a chvíli ho v pánvi míchejte, a zmkne bar éřené na rezavou. Nakonec vsypte rajata, jemně osolte špetkou soli, naposledy zamíchejte a nechte 10 minut dusit, tentokrát pomalu a zvolna. Rajata by se za tu dobu měla postarat o šed; avnatou omáku, ale pokud vám obsah pánve pátípadá pátílišed; suchý, nebojte se pátílit pár lžic vody. Nakonec dušenou zeleninu dosolte podle chuti.

Nyní pátíjde kouzlo s vejci. Vejce vyklepněte do hrneku a dkladně rozkloktejete vidličkou se špetkou soli. Pátíte k varu a vypněte nebo velmi sníže šár plotýnky. Vlijte vajíčka a ihned začněte míchat. Nepátěstává se nedostanete k řádoucí hustotě, bude to trvat asi minutu. Āčím pozvolněji a šed;etrněji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pátíšed; u ¼ to třeba zvládněte i pátí více rozeháté plotýnce, protože poznáte, kdy je nejvyšší čas pátat a lea odstavit.

Na talíři sypte zelenou petrálkou a uživejte si společně s bílým peřivem nebo vařenými brambory a t opeřenou uzeninou.

FLORENTÝNA

