

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 c 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 kvantifiková pĀt minut práce navíc. Veskrze je budete muset investovat do dokonalši pĀ™ípravy surovin.

LeĀo a jeho zásady

Kdy¾ se to tak vezme kolem a kolem, na leĀu vlastnĀ 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, kdy¾ v horkém tuku opeĀete pokrájenou zeleninu ve správnĀm poĀ™adí. Tedy cibule první, aĀ¾ zmĀkne, pĀ™ijde paprika, a ta aĀ¾ trochu zmĀ dojde i na rajĀata, která pustí tekutinu a všecho 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, nĀ dĀtem. 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 leĀu nechcete. KaĀdá zelenina se však loupe jiným zpĀsobem. RajĀata: RajĀatĀ™ vyĀíznĀte konec, kde vrĀstala stopka, a na protilehlém konci naĀíznĀte ostrým noĀíkem slupku do kĀ™íĀ¾e. VloĀte zalijte vroucí vodou z konvice tak, aby rajĀata byla ponoĀ™ená. VyĀkejte pĀl 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 vechnu zeleninu na zátku naházíte do kastrálku najednou, výsledek bude mdlý. Sice se to tak nějak rozdusí a spojí dohromady, ale záruk nebo aplaus se konat nebude. Dáté je, abyste každému druhu zeleniny dopátali to, co mu slu; nejvíc a co zvýrazní jeho chuť. Cibulka potěbuje zesklvat, paprika uvítá letmé opea rajata staí u jen dusit a nechat zmknout, protože obsahují tolik vody, úvahy o jejich opeení jsou naprosto zce. 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 líc rajátového protlaku. Jednak se jeho chuť snadno spojí s ostatními, takže nijak nevnívá, ale hlavně dosytí barvu a funguje jako zesilovač chuti rajat. Aby protlak úinko co nejlépe, je tēba ho krátce opēt v horkém tuku. Tím mu změníte chuť i barvu a postaráte se o další malý chuťový záruk. Protlak pátí do kastrálku hned po paprikách a je; páted rajaty. Tou dobou totiž bude cí mkká, papriky opeované a opeené, a na dně kastrálku u bude ekat horký tuk práv na zarestování protlaku. Pátidejte ho, vmíchejte ho a vydrže je; asi pát 1 minuty míchat. Nechte se unést, která se barva protlaku mění z krvavě červené na mrkvoovou oranž. Tím je kouzlo dokonáno a máte smle pátisypat nakrájená rajata, která opékání ukoní a zahájí duení ve vlastní &. Takto pak vypadá lea na konci duení Bohat; chuti lea té pomě postupné solení jednotlivých surovin tak, jak jdou za sebou do hrnce. Je to lep; ne; kdy pak celé lea osolíte a dochutíte a nakonec na jeden zátah. Více o této krokové technice solení najdete v článku Jak solit. Klobása ano í ne?

Spousta lidí pátává do lea klobásu nebo jinou uzeninu. Jelikož zelenina, vejce a bramborová pátíloha u dāj sa sobě kompletní a vyvážené jídlo, klobása rozhodně nutná není. Jestliže si bez ní nedovedete lea pátat, nejprve nakrájejte a opeete zvlá; v pánvi. Teprve na samém konci duení ji pátímíchejte do lea, tak zstane plná chuti, nevduší se a ani nestáí zvrhnout chuť lea na svou stranu. Anebo to udělejte jako já a podávejte opeenou uzeninu zvlá;.

2 cibule 4 vt; letní zelené papriky 1-2 líc rajátového protlaku (lze vynechat) 4 velká rajata 4 vejce 1/2 líc soli

Postup Cibuli oloupejte a nakrájejte nahrubo, vt; kousky v lea nevdí. &krabkou oloupejte slupku z paprik co nejlépe to pátje. Potom papriky odjáte, zbavte je semínek a nakrájejte na nudličky velké asi 3 x 1 cm. Rajat m vyznáte konec, kde vrstala stopka, a na protilehlém konci naíznáte ostrým nožíkem slupku do Vlože je do misky a zalijte vroucí vodou tak, aby rajata byla zcela ponoená. Vykejte pát 1 minuty a 1/4 minutu, vslijte, rajata zchlaete ve studené vodě a pak slupku snadno stáhněte. Oloupaná rajata rozkrájejte na osminky a ty pak je; každou pátekrojte na 3-4 kousky. Ve vt; pánvi nebo v kastrolu rozehāte olej, pát cibuli, jemně ji osolte a na středně silném plameni nechte zmknout a zprásvitě, asi minutu nebo dvě. Obas promíchejte. Jakmile cibule zprásvití, pátidejte papriky, zvy;ár plotýnky a zprudka je chvíli opěkejte, opā za obásného promáchní. A i papriky trochu zmknou, pátidejte protlak a chvíli ho v pánvi míchejte, a změní barvu červené na rezavou. Nakonec vsypte rajata, jemně osolte &petkou soli, naposledy zamíchejte a nechte 10 minut dusit, tentokrát pomalu a zvolna. Rajata by se za tu dobu měla postarat o & avnatou omáku, ale pokud vám obsah pánve pátípadá pátíli; suchý, nebojte se pátílit pár líc vody. Nakonec duenou zeleninu dosolte podle chuti.

Nyní pátíjde kouzlo s vejci. Vejce vyklepněte do hrneku a dkladně rozkloktejte vidličkou se &petkou soli. Pátiveete k varu a vypněte nebo velmi snížte ár plotýnky. Vlijte vajčka a ihned začněte míchat. Nepátěstáve se nedostanete k áádoucí hustotě, bude to trvat asi minutu. Āeím pozvolněji a &etrněji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pátí; u 3/4 to tēba zvládněte i pátí více rozeháté plotýnce, protože poznáte, kdy je nejvyšší čas pátat a lea odstavit.

Na talířti sypte zelenou petrálkou a užívejte si společně s bílým peivem nebo vaenými brambory a t opeenou uzeninou.

FLORENTÝNA

