

# 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 vyplat 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 neuĀiteĀnĀ stát na stole. Je dost moĀné, Ā¾e va&scaron;i blízcí se vás budou nechápavĀ ptát, jak Ā¾e se jídlo, které s ocitlo na jejich talíĀ™ích. MoĀná nic takového je&scaron;tĀ 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 dokonal&scaron;i 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 &scaron;petku soli. No a na závĀr pár vajec. LeĀo vznikne, kdyĀ¾ v horkém tuku opeĀete pokrájenou zeleninu ve správném poĀ™adí. Tedy cibule první, aĀ¾ zmĀkne, pĀ™ijde paprika, a ta aĀ¾ trochu zmĀkne, dojde i na rajĀata, která pustí tekutinu a v&scaron;echno 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 poĀitek 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 je&scaron;tĀ pĀ™edtím, neĀ¾ pĀ™ijde do kastrolu. Jak rajĀata mají slupku, kterou v leĀo nechcete. KaĀdá zelenina se v&scaron;ak loupe jiným zpĀsobem. RajĀata: RajĀataĀ™ 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 pĀl minuty aĀ¾ minutu, vodu slijte, rajĀata zchlaĀ ve studené vodĀ a pak opĀt malým noĀíkem slupku snadno stĀhnĀte. Papriky: VezmĀte &scaron;krabku a pokuste se papriky o&scaron;krábat. NekruĀte hlavou, Ā¾e jste to je&scaron;tĀ 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 &scaron;krabka nedostane, ale to nevadí. KaĀdý kousek o&scaron;krábané slupky se poĀítá. Potom papriku zbavte jádĀ™ince, rozkrojte ji na nĀkolik kouskĀ a ty pak je&scaron;tĀ znovu &scaron;krabkou 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™ípravovatel zatímco vysu&scaron;ená rozdrobená vajíĀka jsou na klepnutí pĀ™es prsty. U leĀa je cílem, aby vajíĀka zhoustla, leĀo zahustila podobnĀ jako pudink, ale je&scaron;tĀ se nestaĀila srazit. Jak na to? Vejce vyklepnĀte do hrneĀku a dĀkladnĀ rozkloktejte vidliĀkou se &scaron;petkou soli. Hotová udu&scaron;ená zelenina je&scaron;tĀ 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™íli&scaron; Ā™ídká, klidnĀ zapnĀte plotýnku na poloviĀní výkon a dál pár minut míchejte, dokud nedosáhnete svého. pozvolnĀji a &scaron;etnĀji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pĀ™í&scaron;tĀ 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 opeá rajáta 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 raját. 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 rajáaty. Tou dobou totiž bude cí mkká, papriky opeované a opeené, a na dně kastrálku uá bude áekat horký tuk právě na zarestování protlaku. Pátidejte ho, vmíchejte ho a vydrzte je; asi pátl minuty míchat. Nechte se unést, která se barva protlaku mání z krvavě áervené na mrkvoovou oraná. Tím je kouzlo dokonáno a máíte smle pátisypat nakrájená rajáata, která opékání ukoní a zahájí du;ení ve vlastní áv. Takto pak vypadá lea na konci du;ení Bohat;í chuti lea a tē pomá postoupné solení jednotlivých surovin tak, jak jdou za sebou do hrnce. Je to lep;í, než 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 ái ne?

Spousta lidí pátává do lea klobásu nebo jinou uzeninu. Jelikož zelenina, vejce a bramborová pátíloha uá dājí sa sobě kompletní a vyváené jídlo, klobása rozhodně nutná není. Jestliže si bez ní nedovedete lea pátat, nejprve nakrájejte a opeáte zvlá; v pánvi. Teprve na samém konci du;ení 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;í letní zelené papriky 1-2 líc rajátového protlaku (lze vynechat) 4 velká rajáata 4 vejce 1/2 líc soli

Postup Cibuli oloupejte a nakrájejte nahrubo, vt;í 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. Rajátám vyázněte konec, kde vrstala stopka, a na protilehlém konci naázněte ostrým noíkem slupku do Vlozte je do misky a zalijte vroucí vodou tak, aby rajáata byla zcela ponoáená. Vyákejte pátl minuty aá minutu, vslijte, rajáata zchlaáte ve studené vodě a pak slupku snadno stáhněte. Oloupaná rajáata rozkrájejte na osminky a ty pak je; kaádou pátěkrojte na 3-4 kousky. Ve vt;í pánvi nebo v kastrolu rozeháete olej, pát cibuli, jemně ji osolte a na stēdně silném plameni nechte zmknout a zprásvitě, asi minutu nebo dvě. Obás promíchejte. Jakmile cibule zprásvití, pátidejte papriky, zvy;ár plotýnky a zprudka je chvíli opékejte, opá za obásného promáchní. Á i papriky trochu zmknou, pátidejte protlak a chvíli ho v pánvi míchejte, aá zmání bar áervené na rezavou. Nakonec vsypte rajáata, jemně osolte ;petkou soli, naposledy zamíchejte a nechte 10 minut dusit, tentokrát pomalu a zvolna. Rajáata by se za tu dobu měla postarat o ;ávnatou omáku, ale pokud vám obsah pánve pátípadá pátíli; suchý, nebojte se pátílit pár líc vody. Nakonec du;enou zeleninu dosolte podle chuti.

Nyní pátíjde kouzlo s vejci. Vejce vyklepněte do hrneku a dákladně rozkloktejte vidličkou se ;petkou soli. Pátíveáte k varu a vypněte nebo velmi snízte áár plotýnky. Vlijte vajíka a ihned zaánte míchat. Nepátěstáve se nedostanete k áádoucí hustotě, bude to trvat asi minutu. Áeím pozvolněji a ;etrněji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pátí; uá to tēba zvládněte i pátí více rozeháté plotýnce, protože poznáte, kdy je nejvyšší čas pátat a lea odstavit.

Na talíí sypte zelenou petráelkou a uáívejte si společně s bílým peáivem nebo vaáenými brambory a tē opeenou uzeninou.

### FLORENTÝNA

