

# LEĀŔO PAR EXCELLENCE

ĀšterĀ½, 03 Ā™Ā-jen 2017

Ā¾ se vĀm omrzĀ leĀŔo s vejci, uvaĀ™te si leĀŔo s vejci. Opravuji: uvaĀ™te si dokonalĀ leĀŔo s vejci. TroufĀm si tvrdit, Ā¾e vĀ vyplat leĀŔo uĀ¾ snad ani nejde. PevnĀ vĀĀ™im, Ā¾e po pĀ™eĀtenĀ tohoto receptu si tĀ™eba uvĀdomĀte nĀkterĀ svĀ a pĀ™estanete jednou pro vĀ¾dy za leĀŔo povaĀ¾ovat letnĀ zeleninovou smĀs se sraĀ¾enĀmi vajĀky.

SmĀs plnou slupek ze zeleniny a uvolnĀnĀ tekutiny, která pak putuje napĀ™mĀ talĀ™em a schovĀvĀ se pod brambory. OpravdovĀ leĀŔo je krĀmovĀ, hebkĀ, hustĀ, jemnĀ, nepouštĀ tekutinu, hladĀ na jazyku a pĀrĀtka nechĀvĀ neuĀĀiteĀnĀ stĀt na stole. Je dost moĀ¾nĀ, Ā¾e vaši blĀzci se vĀs budou nechĀpavĀ ptĀt, jak Ā¾e se jĀdlo, kterĀ s ocitlo na jejich talĀ™mĀch. MoĀ¾nĀ nic takovĀho ještĀ nevidĀli. NĀslednĀ nebudou ochotni uvĀĀ™tit, Ā¾e se jednĀ o tak znmĀho, jako je leĀŔo.

Abych to shrnula: vĀc vyladit uĀ¾ snad ani recept na leĀŔo nejde. RozdĀl oproti bĀĀ¾nĀmu postupu je, mĀm-li ho kvantifikovĀ pĀt minut prĀce navĀc. Veskrze je budete muset investovat do dokonalĀjši pĀ™ipravu surovin.

LeĀŔo a jeho zĀsady

KdyĀ¾ se to tak vezme kolem a kolem, na leĀŔu vlastnĀ nic nenĀ. PotĀ™ebujete jen pĀr cibulĀ, letnĀch paprik a letnĀch rajĀat, tomu uĀ¾ jen lĀĀici sĀdla nebo oleje a špetku soli. No a na zĀvĀr pĀr vajec. LeĀŔo vznikne, kdyĀ¾ v horkĀm tuku opeĀete pokrĀjenou zeleninu ve sprĀvnĀm poĀ™adĀ. Tedy cibule prvĀ, aĀ¾ zmĀkne, pĀ™ijde paprika, a ta aĀ¾ trochu zmĀkne, dojde i na rajĀata, která pustĀ tekutinu a všechno spojĀ dohromady. Pak uĀ¾ jen staĀĀi vmĀchat vejce. Jak uĀ¾ jsem a naznaĀila, takovĀ leĀŔo Āasto vypadĀ hrudkovitĀ, teĀe z nĀj uvolnĀnĀ tekutina z rajĀat, a obsahuje srolovanĀ tuhĀ kousky slupek, kterĀ mĀĀ¾ou kazit poĀĀitek z jĀdla. V tĀhle podobĀ nemĀĀete leĀŔo s ĀistĀm svĀdomĀm vĀbec nikomu nutit, nĀ dĀtem. Tohle je na vrĀcenĀ kuchaĀ™skĀho Ā™idiĀku. PrvĀnĀ tajemstvĀ ūspĀchu: oloupanĀ zelenina

JestliĀ¾e chcete leĀŔo bez slupek, je tĀ™eba o nĀ obrat zeleninu ještĀ pĀ™editĀ, neĀ¾ pĀ™ijde do kastrolu. Jak rajĀata majĀ slupku, kterou v leĀŔu nechcete. KaĀ¾dĀ zelenina se však loupe jinĀm zpĀsobem. RajĀata: RajĀatĀ™ vyĀ™znĀte konec, kde vrĀstala stopka, a na protilehlĀm konci naĀ™iznĀte ostrĀm noĀĀkem slupku do kĀ™mĀ¾e. VloĀte zalijte vroucĀ vodou z konvice tak, aby rajĀata byla ponoĀ™enĀ. VyĀkejte pĀl minuty aĀ¾ minutu, vodu slijte, rajĀata zchlaĀ ve studenĀ vodu a pak opĀt malĀm noĀĀkem slupku snadno stĀhnĀte. Papriky: VezmĀte škrabku a pokuste se papriky oškrĀbat. NekruĀte hlavou, Ā¾e jste to ještĀ nikdy nevidĀli, opravdu to funguje. Jak prostĀ a jak ūĀinnĀ, Ā™Ākejte si. Asi se vĀm nepodaĀ™Ā dosĀhnout dokonalosti, papriky majĀ mnoho zĀhybĀ, do kterĀch se škrabka nedostane, ale to nevĀdĀ. KaĀ¾dĀ kousek oškrĀbanĀ slupky se poĀĀitĀ. Potom papriku zbavte jĀdĀ™ince, rozkrojte ji na nĀkolik kouskĀ a ty pak ještĀ znovu škrabkou doĀistĀte hlavnĀ tam, kam jste se pĀ™editĀ nedostali. OpĀt nenĀ tĀ™eba trvat na zcela preciznĀm provedenĀ.

DruhĀ tajemstvĀ ūspĀchu: krĀmovĀ vejce

Chyba je vlĀt do leĀŔa rozklechtanĀ vajĀka a poĀkat, aĀ¾ se srazĀ. Do tohoto stavu byste se vĀbec nemĀli dostat. Je to podobnĀ, jako u mĀchanĀch vajĀek: hebkĀ krĀmovĀ konzistence poukazuje na kuchaĀ™skĀ umĀnĀ toho, kdo je pĀ™ipravovĀ zatĀmco vysušenĀ rozdrobenĀ vajĀka jsou na klepnutĀ pĀ™es prsty. U leĀŔa je cĀlem, aby vajĀka zhoustla, leĀŔo zahustila podobnĀ jako pudink, ale ještĀ se nestaĀĀ srazit. Jak na to? Vejce vyklepnĀte do hrneĀku a dĀkladnĀ rozkloktejte vidlicĀ se špetkou soli. HotovĀ udušenĀ zelenina ještĀ bublĀ, takĀ¾e je horkĀ dost a mĀĀete pod nĀ klidnĀ vypnout plotĀnku. Do leĀŔa vlijte vajĀka a hned zaĀnĀte mĀchat. NepĀ™estĀvejte, dokud se nedo k ĀĀdoucĀ hustotĀ, bude to trvat asi minutu nebo dvĀ. SprĀvnĀ zatuhlĀ vajĀka jsou hustĀ asi jako pudink a nenĀ v nich ani znmĀka po hrudkovitĀnĀ a sraĀenĀ. JestliĀ¾e vĀm nestaĀĀi zbytkovĀ teplo kastrĀlku a smĀs je stĀle i po dvou minutĀch pĀ™Āiš Ā™ĀdkĀ, klidnĀ zapnĀte plotĀnku na polovĀnĀ vĀkon a dĀl pĀr minut mĀchejte, dokud nedosĀhnete svĀho. pozvolnĀji a šetnĀji se ke krĀmovitosti dostanete, tĀm lĀpe, pĀ™ĀištĀ uĀ¾ to tĀ™eba zvlĀdnete i pĀ™Āi vĀce

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 rozduší a spojí dohromady, ale záruk nebo aplaus se konat nebude. Dále je, abyste každému druhu zeleniny dopřáli to, co mu sluší nejvíc a co zvýrazní jeho chuť. Cibulka potřebuje zesklivat, paprika uvítá letmé opéání rajata staí u jen dusit a nechat změknout, protože obsahují tolik vody, úvahy o jejich opéání jsou naprosto zcestné. To znamená, že zelenina musí pátíjít do kastrálku v několika krocích, a to v pořadí cibule a papriky; rajá

### Rajátový protlak

Velmi ráda pátávám do lea je jednu nebo dvě lžíce 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 opéat v horkém tuku. Tím mu změníte chuť i barvu a postaráte se o další chuťový záruk. Protlak pátí do kastrálku hned po paprikách a ješed rajaty. Tou dobou totiž bude cibulka měkká, papriky opéované a opéání, a na dně kastrálku uá bude ékat horký tuk právě na zarestování protlaku. Pátíte ho, vmíchejte ho a vydráte ješed; asi pátí minuty míchat. Nechte se unést, která se barva protlaku mění z krvavě éervené na mrkvoovou oraná. Tím je kouzlo dokonáno a máte smále pátísypat nakrájená rajata, která opéání ukončí a zahájí dušení ve vlastní é. Takto pak vypadá lea na konci dušení Bohatí chuti lea té pomá postupné solení jednotlivých surovin tak, jak jdou za sebou do hrnce. Je to lepší, 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 í ne?

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

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

Postup Cibuli oloupejte a nakrájejte nahrubo, větší kusy v lea nevádí. 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 vyřízíte konec, kde vrstala stopka, a na protilehlém konci nařízíte ostrým nožem slupku do Vlože je do misky a zalijte vroucí vodou tak, aby rajata byla zcela ponořená. Vyěkejte pátí minuty aá minutu, vslijte, rajata zchlaěte ve studené vodě a pak slupku snadno stáhněte. Oloupaná rajata rozkrájejte na osminky a ty pak ješed kaádou pátékrojte na 3-4 kusy. Ve větší pánvi nebo v kastrolu rozeháete olej, pátí cibuli, jemně ji osolte a na středně silném plameni nechte změknout a zprásvitě, asi minutu nebo dvě. Občas promíchejte. Jakmile cibule zprásvití, pátíte papriky, zvyšte áár plotýnky a zprudka je chvíli opéejte, opá za obásného promáčení. Áá i papriky trochu změknou, pátíte protlak a chvíli ho v pánvi míchejte, aá změní barvu éervené na rezavou. Nakonec vsypte rajata, jemně osolte épetkou soli, naposledy zamíchejte a nechte 10 minut dusit, tentokrát pomalu a zvolna. Rajata by se za tu dobu měla postarat o éavnatou omáku, ale pokud vám obsah pánve pátípadá pátílišed; suchý, nebojte se pátílit pár lžíc vody. Nakonec dušenou zeleninu dosolte podle chuti.

Nyní pátíjde kouzlo s vejci. Vejce vyklepněte do hrnce a dkladně rozkloktejete vidličkou se épetkou soli. Pátíte k varu a vypněte nebo velmi sníže áár plotýnky. Vlijte vajíka a ihned začněte míchat. Nepátéstáve se nedostanete k áádoucí hustotě, bude to trvat asi minutu. Éím pozvolněji a éetrněji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pátíšed; uá to třeba zvládnete i pátí více rozeháté plotýnce, protože poznáte, kdy je nejvyšší čas pátat a lea odstavit.

Na talíři sypte zelenou petráelkou a uáívejte si společně s bílým péivem nebo vašenými brambory a tá opéanou uzeninou.

### FLORENTÝNA

