

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™estane jednoduše za leĀo považovat letní zeleninovou směs se sraĀenými vajíĀky.

Směs plnou slupek ze zeleniny a uvolněné tekutiny, která pak putuje napĀ™í talířem a schovává se pod brambory. Opravdové leĀo je krémové, hebké, husté, jemné, nepouštině tekutinu, hladí na jazyku a párátko nechává neužitečně stát na stole. Je dost močnaté, Ā¾e vařící blíží se vám budou nechápavĀ ptát, jak Ā¾e se jídlo, které s ocitlo na jejich talířích. Močnatá nic takového ješně nevidĀli. Následně 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 běžnému postupu je, mám-li ho kvantifikovat t minut práce navíc. Veskrze je budete muset investovat do dokonalější pĀ™ípravy surovin.

LeĀo a jeho zásady

Kdy¾ se to tak vezme kolem a kolem, na leĀo vlastně nic není. PotĀ™ebujete jen pár cibulí, letních paprik a letních rajĀat, tomu uĀ¾ jen lžička sádla nebo oleje a špetka soli. No a na závěr pár vajec. LeĀo vznikne, když v horkém tuku opečete pokrájenou zeleninu ve správném pořadí. Tedy cibule první, a¾ změkne, pĀ™ijde paprika, a ta a¾ trochu zmĀdojde i na rajĀata, která pustí tekutinu a špetkou spojí dohromady. Pak uĀ¾ jen stačí vmíchat vejce. Jak uĀ¾ jsem a naznačila, takové leĀo Āsto vypadá hrudkovitĀ, teĀe z něj uvolněná tekutina z rajĀat, a obsahuje srolované tuhé kousky slupek, které mĀ¾ou kazit pořádek z jídla. V téhle podobě nemĀete leĀo s Āistým svĀdomím vĀbec nikomu nutit, nĀdĀtem. Tohle je na vrácení kuchařského ĀtidiĀku. První tajemství úspěchu: oloupaná zelenina

Jestli¾e chcete leĀo bez slupek, je tĀ™eba o nĀ obrát zeleninu ješně pĀ™edtím, než pĀ™ijde do kastrolu. Jak rajĀata mají slupku, kterou v leĀo nechcete. Každá zelenina se vařím jiným způsobem. RajĀata: RajĀata vyříznete konec, kde vrĀstala stopka, a na protilehlém konci naříznete ostrým nožem slupku do kĀ™í. Vložit zalijte vroucí vodou z konvice tak, aby rajĀata byla ponořena. Vyřekjte pĀ™l minuty a¾ minutu, vodu slijte, rajĀata zchlaďte ve studené vodě a pak opeřte malým nožem slupku snadno stáhnĀte. Papriky: Vezměte špetku špetku a pokuste se papriky oškrábat. Nekruřte hlavou, Ā¾e jste to ješně, nikdy nevidĀli, opravdu to funguje. Jak prostě a jak účinné, Āťkejte si. Asi se vám nepodaří dosáhnout dokonalosti, papriky mají mnoho záhybĀ, do kterých se špetka nedostane, ale to nevadí. Každý kousek oškrábané slupky se pořítá. Potom papriku zbavte jádřince, rozkrojte ji na několik kousků a ty pak ješně znovu špetkou do ĀistĀte hlavnĀ tam, kam jste se pĀ™edtím nedostali. OpĀt není tĀ™eba trvat na zcela precizním provedení.

Druhé tajemství úspěchu: krémová vejce

Chyba je vlít do leĀa rozklechtaná vajíĀka a pořkat, a¾ se srazí. Do tohoto stavu byste se vĀbec nemĀli dostat. Je to podobné, jako u míchaných vajíĀek: hebká krémová konzistence poukazuje na kuchařské umění toho, kdo je pĀ™ípravovatel zatímco vysušená rozdrobená vajíĀka jsou na klepnutí pĀ™es prsty. U leĀa je cílem, aby vajíĀka zhoustla, leĀo zahustila podobně jako pudink, ale ješně se nestačila srazit. Jak na to? Vejce vyklepnĀte do hrneku a dĀkladně rozkloktejte vidličkou se špetkou soli. Hotová udušená zelenina ješně bublá, tak¾e je horká dost a mĀete pod ní klidně vypnout plotýnku. Do leĀa vlijte vajíĀka a hned začněte míchat. NepĀestávejte, dokud se nedo k Āádoucí hustotě, bude to trvat asi minutu nebo dvě. SprávnĀ zatuhlá vajíĀka jsou hustá asi jako pudink a není v nich ani známka po hrudkovatění a sražením. Jestli¾e vám nestačí zbytkové teplo kastrĀlku a směs je stále i po dvou minutách pĀ™ílišně Ātídká, klidně zapněte plotýnku na poloviční výkon a dĀl pár minut míchejte, dokud nedosáhnete svého. pozvolněji a špetkou se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pĀ™íšně uĀ¾ to tĀ™eba zvládnete i pĀ™i 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 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 zmáknout, protože obsahují tolik vody, a 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 před rajaty. Tou dobou totiž bude cibulka makká, papriky opéané a opéané, a na dně kastrálku u bude ekat horký tuk právě na zarestování protlaku. Pátíte ho, vmíchejte ho a vydráte je asi 1 minutu míchat. Nechte se unést, která se barva protlaku mění na krvavě červené na mrkvoovou oranž. Tím je kouzlo dokonáno a můžete smle pátisypat nakrájená rajata, která opékání ukončí a zahájí dužení ve vlastní dužení. Takto pak vypadá lea na konci dužení Bohatší chuti lea a té poměrně postupné solení jednotlivých surovin tak, jak jdou za sebou do hrnce. Je to lepší, než když pak celé lea osolíte a dochutíte až 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 opéte zvlášť v pánvi. Teprve na samém konci dužení ji pátímíchejte do lea, tak zůstane plná chuť, nevduší se a ani nestáhne chuť lea na svou stranu. Anebo to udělejte jako já a podávejte opéanou uzeninu zvlášť. 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. Krabkou oloupejte slupku z paprik co nejlépe to půjde. Potom papriky odjádáte, zbavte je semínek a nakrájejte na nudličky velké asi 3 x 1 cm. Rajatám vyřizáte konec, kde vrstala stopka, a na protilehlém konci nařizáte ostrým nožem slupku do Vlože je do misky a zalijte vroucí vodou tak, aby rajata byla zcela ponořena. Vykejte 1 minutu a 1/4 minutu, vslijte, rajata zchlaďte ve studené vodě a pak slupku snadno stáhněte. Oloupaná rajata rozkrájejte na osminky a ty pak ješdkašdou pátěkrojte na 3-4 kousky. Ve větší pánvi nebo v kastrolu rozeháete olej, pátí cibuli, jemně ji osolte a na středně silném plameni nechte zmáknout a zprásvitě, asi minutu nebo dvě. Občas promíchejte. Jakmile cibule zprásvití, pátíte papriky, zvyšár plotýnky a zprudka je chvíli opéete, opá za obásného promáčení. Až i papriky trochu zmáknou, pátíte protlak a chvíli ho v pánvi míchejte, až změní barvu červené na rezavou. Nakonec vsypte rajata, jemně osolte ašpetkou soli, naposledy zamíchejte a nechte 10 minut dusit, tentokrát pomalu a zvolna. Rajata by se za tu dobu měla postarat ošavnatou omáku, ale pokud vám obsah pánve pátípadá pátílišsuchý, nebojte se pátílit pár lžíc vody. Nakonec duženou zeleninu dosolte podle chuti.

Nyní pátíjde kouzlo s vejci. Vejce vyklepněte do hrneku a dkladně rozklokte vidličkou sešpetkou soli. Pátíte k varu a vypněte nebo velmi snížešár plotýnky. Vlijte vajíčka a ihned začněte míchat. Nepátěstává se nedostanete kšádoucí hustotě, bude to trvat asi minutu. Čím pozvolněji ašetrněji se ke krémovitosti dostanete, tím lépe, pátíšdkaš ušdkaš to tšdkaš 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 peáivem nebo vašenými brambory a tšdkaš opéanou uzeninou.

FLORENTÝNA

