

ĎEŮŤEKOVĀ • SALĀT OD FLORENTĀNY

PĀjtek, 01 prosinec 2017

Dodnes si vzpomínám na scénu z jedenáctého dílu poĀTMadu MoĀĀná pĀTMijde i kouzelník, kdy nafintĀná Jaruš ve veĀerních šatech prohlásila, ĀĀe si jen tak odskoĀila od plotny. Tak já jsem si prosím pĀknĀ taky odskoĀila od plotny jen bez tĀch veĀerních šatĀ...

Tento týden se toulám po vánoĀních trzích, piju svaĀĀk a jsem obĀas k vidĀní v zimní Āepici. A kdyĀ nejsem na trzích, bloudím po šumavĀ. Dnešek je teoreticky jediný den, kdy bych mĀla být doma, ale stejnĀ to moc nedopadne, jak se tak dívám do diĀĀme na plánované schĀzky a úkoly. MĀj dnešní recept, který pro vás mám, je proto velmi snadný. Nebudu vás zatĀĀovat ani dlouhým textem, ani nároĀným postupem. Je velká šance, ĀĀe uĀĀ vás zamĀstnává peĀení cukroví, takĀĀe by se mohl hodit: **TEPLÝ ĎEŮŤEKOVÝ SALĀT** Mám ráda tenhle teplý ĀoĀkov se pĀTMi troše dobré vĀle dá podávat za pĀl hodiny. VyuĀijete u nĀj teplo rozehĀĀté trouby, která poté, co dopĀe cukroví, ochotnĀ upeĀe ještĀ i pár kouskĀ dĀnĀ. To je taková první výhra tohoto receptu. (Co se týká hlubších kuchaĀských znalostí, vzpomenout si tu mĀĀete na to, jak se správnĀ dĀlá peĀená zelenina.) KdyĀ sáhnete po drobné, zelenošedé francouzské ĀoĀce, nĀkdy téĀ oznaĀované jako ĀoĀka z Puy, máte podruhé vyhráno. Tahle ĀoĀka nejen ĀĀe je drobnĀjší neĀĀ ta, kterou tak dobĀĀme jako národ známe z ĀoĀky nakyselo, ale se tolik nerozpadá na kaši. Krom toho je uvaĀĀená za 25 minut, a to bez pĀĀedchozího namáĀení. Do teplých salátĀ je to skvĀlá surovina, nemluví o tom, ĀĀe zasytí podobnĀ jako maso. (O vaĀĀení téhle drobné ĀoĀky jsem zase pĀ zde: ĀoĀka na kyselo. Neváhejte toho taky vyuĀit.) JelikoĀ se jedná o teplý salát, i zálivku a doplĀky nechávám teplé. ĀĀ ochutnáte, jak skvĀle se doplĀuje s peĀenými dĀĀovými hranolky, vĀĀím, ĀĀe nahlas pokýváte, ĀĀe takhle nĀjak zaĀínající zima. Pokud se vám náhodou stane, ĀĀe trocha salátu zbude na zítĀĀek, smĀle ho zavĀĀete do krabiĀky a vezte sebou do práce.

Suroviny 150 g zelené drobnozrné francouzské ĀoĀky 2 snítky Āerstvého tymiĀnu nebo 1 ĀĀiĀka sušeného 1 máslová dĀnĀ (má bledou slupku a tvar hrušky) 4 ĀĀice olivového oleje 1 Āervená cibule 2 strouĀky Āesneku 200 ml rajĀatového pyré (passata) 2-3 rajĀata 100 g sýru feta 2 jarní cibulky 1 ĀĀiĀka soli

Postup ĀĀoĀku letmo pĀĀeberte, propláchnĀte na cedníku, nasypete do kastrĀlku, zalijte dostateĀným množstvím studené vody a pĀĀiveĀte k varu. Pokud máte 5 minut navíc, vroucí vodu slijte, zalijte ĀoĀku novou studenou vodou a ještĀ jednou pĀĀiveĀte k varu. PĀĀidejte tymiĀn a zvolna vaĀĀte 25 minut. DĀni oloupejte škrabkou, rozkrojte napĀl a vyberte veškerou roztĀĀepenou duĀĀinu se semínky. OĀištĀnou dĀni nakrájejte na hranolky dlouhé 4-5 cm s rĀzným stupnĀm zakroucení. Promíchejte se dvĀma ĀĀicemi olivového oleje, velkou špetkou soli, rozloĀte na plech vyloĀený papírem na peĀení a vloĀte do trouby vyhĀĀaté na 200-220 stupĀĀ. V meziĀase oloupejte cibuli i Āesnek nakrájejte nadrobno. RozehĀĀte pánev se zbytkem olivového oleje a nechte v nĀm cibuli, Āesnek a špetku soli zmĀknout a zesklivatĀt. Zalijte rajĀatovou passatou, dvĀma ĀĀicemi vody a nechte zvolna pobublávat, neĀĀ se ĀoĀka oĀ. Jakmile ubĀhne 25 minut, ĀoĀku odstavte, slijte a vsypete do pĀĀipravené rajĀatové omĀĀky. Promíchejte a dosolte podle chuti. Nechte 5 minut odpoĀívat. Zatím nakrájejte rajĀata na menší kousky, jarní cibulku na tenké plátky a rozdrobte fetu.

ĀĀ si ĀoĀka odpoĀíne, pĀĀimíchejte k ní rajĀata a tuto smĀs rozdĀlte na talíĀĀe. Ozdobte kousky peĀené dĀnĀ, posypte rozdrobenou fetou a jarní cibulkou, zájasejte nad barevným kontrastem, který to vytvoĀĀilo, a hned servírujte na stĀl. FLORENTĀNA