

ĀĀEOĀĀEKOVĀ• SALĀ•T OD FLORENTĀ•NY

PĀĵtek, 01 prosinec 2017

Dodnes si vzpomínám na scénu z jedenáctého dílu poĀ™adu MoĀ™ná pĀ™ijde i kouzelník, kdy nafintĀ›ná Jaruš ve veĀ•erních šatech prohlásila, Ā¾e si jen tak odskoĀ•ila od plotny. Tak já jsem si prosím pĀ›knĀ› taky odskoĀ•ila od plotny jen bez tĀ›ch veĀ•erních šatĀ›...

Tento týden se toulám po vánoĀ•ních trzích, piju svaĀ™ák a jsem obĀ•as k vidĀ›ní v zimní Ā•epici. A kdyĀ¾ nejsem na trzích, bloudím po ŠumavĀ›. Dnešek je teoreticky jediný den, kdy bych mĀ›la být doma, ale stejnĀ› to moc nedopadne, jak se tak dívám do diáĀ™me na plánované schĀ›zky a úkoly. MĀ›j dnešní recept, který pro vás mám, je proto velmi snadný. Nebudu vás zatĀ›Ā¾ovat ani dlouhým textem, ani nároĀ•ným postupem. Je velká šance, Ā¾e uĀ¾ vás zamĀ›stnává peĀ•ení cukroví, takĀ¾e by se mohl hodit: **TEPLÝ ĀĀEOĀĀEKOVÝ SALĀT** Mám ráda tenhle teplý Ā•oĀ•kov se pĀ™mi troše dobré vĀ›le dá podávat za pĀ›l hodiny. VyuĀ¾ijete u nĀ›j teplo rozehĀ™áté trouby, která poté, co dopĀ•e cukroví, ochotnĀ› upeĀ•e ještĀ› i pár kouskĀ› dĀ›nĀ›. To je taková první výhra tohoto receptu. (Co se týká hlubších kuchaĀ™ských znalostí, vzpomenout si tu mĀ›Ā¾ete na to, jak se správnĀ› dĀ›lá peĀ•ená zelenina.) KdyĀ¾ sáhnete po drobné, zelenošedé francouzské Ā•oĀ•ce, nĀ›kdy téĀ¾ oznaĀ•ované jako Ā•oĀ•ka z Puy, máte podruhé vyhráno. Tahle Ā•oĀ•ka nejen Ā¾e je drobnĀ›jší neĀ¾ ta, kterou tak dobĀ™e jako národ známe z Ā•oĀ•ky nakyselo, ale se tolik nerozpadá na kaši. Krom toho je uvaĀ™ená za 25 minut, a to bez pĀ™edchozího namáĀ•ení. Do teplých salátĀ› je to skvĀ›lá surovina, nemluvĀ› o tom, Ā¾e zasytí podobnĀ› jako maso. (O vaĀ™ení téhle drobné Ā•oĀ•ky jsem zase pĀ›zde: Ā•oĀ•ka na kyselo. Neváhejte toho taky vyuĀ¾it.) JelikoĀ¾ se jedná o teplý salát, i zálivku a doplĀ›ky nechávám teplé. AĀ¾ ochutnáte, jak skvĀ›le se doplĀ›uje s peĀ•enými dĀ›ovými hranolky, vĀ›Ā™ím, Ā¾e nahlas pokýváte, Ā¾e takhle nĀ›jak zaĀ•ínající zima. Pokud se vám náhodou stane, Ā¾e trocha salátu zbude na zítĀ™ek, smĀ›le ho zavĀ™ete do krabiĀ•ky a vezte sebou do práce.

Suroviny 150 g zelené drobnozrné francouzské Ā•oĀ•ky 2 snítky Ā•erstvého tymiánu nebo 1 IĀ¾iĀ•ka sušeného 1 máslová dĀ›nĀ› (má bledou slupku a tvar hrušky) 4 IĀ¾íce olivového oleje 1 Ā•ervená cibule 2 strouĀ¾ky Ā•esneku 200 ml rajĀ•atového pyré (passata) 2-3 rajĀ•ata 100 g sýru feta 2 jarní cibulky 1 IĀ¾iĀ•ka soli

Postup ĀĀeoĀ•ku letmo pĀ™eberte, propláchnĀ›te na cedníku, nasypete do kastrĀ›lku, zalijte dostateĀ•ným množstvím studené vody a pĀ™iveĀ•te k varu. Pokud máte 5 minut navíc, vroucí vodu slijte, zalijte Ā•oĀ•ku novou studenou vodou a ještĀ› jednou pĀ™iveĀ•te k varu. PĀ™idejte tymián a zvolna vaĀ™te 25 minut. DĀ›ni oloupejte škrabkou, rozkrojte napĀ›l a vyberte veškerou roztĀ™epenou duĀ¾inu se semínky. OĀ•ištĀ›nou dĀ›ni nakrájejte na hranolky dlouhé 4-5 cm s rĀ›zným stupnĀ›m zakroucení. Promíchejte se dvĀ›ma IĀ¾íci olivového oleje, velkou špetkou soli, rozloĀ¾te na plech vyloĀ¾ený papírem na peĀ•ení a vloĀ¾te do trouby vyhĀ™áté na 200-220 stupĀ›. V meziĀ•ase oloupejte cibuli i Ā•esnek nakrájejte nadrobno. RozehĀ™ejte pánev se zbytkem olivového oleje a nechte v nĀ›m cibuli, Ā•esnek a špetku soli zmĀ›knout a zesklivatĀ›t. Zalijte rajĀ•atovou passatou, dvĀ›ma IĀ¾íci vody a nechte zvolna pobublávat, neĀ¾ se Ā•oĀ•ka oĀ•hne. Jakmile ubĀ›hne 25 minut, Ā•oĀ•ku odstavte, slijte a vsypte do pĀ™ipravené rajĀ•atové omĀ•ky. Promíchejte a dosolte podle chuti. Nechte 5 minut odpoĀ›vat. Zatím nakrájejte rajĀ•ata na menší kousky, jarní cibulku na tenké plátky a rozdrobte fetu.

AĀ¾ si Ā•oĀ•ka odpoĀ•ine, pĀ™imíchejte k ní rajĀ•ata a tuto smĀ›s rozdĀ›lte na talíĀ™e. Ozdobte kousky peĀ•ené dĀ›nĀ›, posypte rozdrobenou fetou a jarní cibulkou, zajásejte nad barevným kontrastem, který to vytvoĀ™ilo, a hned servírujte na stĀ›l. FLORENTÝNA