

MĀ•CHANĀ• VAJĀ•ĀČEKA OD FLORENTĀ•NKY

NedĀle, 30 ĀTMĀ-jen 2016

Moje tajná ingredience je pochopení jedné základní pravdy: kouzlo úspěchu v kuchyni totiž neleží v žádných tajných ingrediencích. K nepřítomnosti má dovedá kuchařky pro začátečníky, které neučí vařit z běžných surovin, ale uchylují k úskokům s uzeným lososem, efektně zakroucenými krevetami nebo šerstvými artyčokovými srdíčky – jako stařilo zmínit, co jste do jídla dali, a strážníci z toho automaticky musí dostat záchvat nesmírného blaha.

Takhle to v kuchyni nechodí, nejvíc vám povídá udlaný bramborák, makové buchlíky nebo svíčková je lepší, než ji dělala babička. A jak vidíte, nic z toho nevyžaduje ani sáhodlouhý nákupeční lístek, ani výpravu do specializovaného lahůdkářství. Obejměte dnes svou lednici a mějte ji rádi i za to málo, co navíc dokáže nabídnout. ĀĀm jednoduše suroviny dokážete používat, Ām méně jejich potěbujete do jedné tĀm lepší musí být vaše kuchařská technika, tedy dovednosti. Tohle uvědomění je moje tajná ingredience. ĀĀm méně surovin, tím dlejší je, co pĀesně s nimi uděláte a jak. Proto tuhle tajnou surovinu dokáží potěbvat kĀmí chtějí mít hlavy otevřené a nevdí jim učit se nové věci. Ráda bych to nyní dokázala na pĀípadu hebkých, krémových, míchaných vejčích. Z minima surovin pĀipravíte úchvatné jídlo, pokud víte jak (tedy máte tu tajnou ingredience, totiž vĀdání). Dalš ukázkou tohoto pĀístupu najdete tĀeba v mé Kuchařce pro dceru.

Kdybch ze všech doporučení, která pĀipravít mákká, nadýchaná, krémová míchaná vajíčka, měla vybrat jedno nejdlejší, mám jasno – zkrátě jim pobyt na pánvi na absolutní minimum. Samozřejmě neučím, když je budete pĀipravovat na dostatečném množství másla a rozeháete je s trochou smetany. Ale definitivní pokyn je jen jeden. Nesmí se vysušet na pánvišce. Pořadavky ohledně konečné konzistence a velikosti vaječných kousků ušlechťám na vás. Suroviny - do omelety 4 plátky šunky 4 velká vejce 50 ml smetany ke šlehání špetka soli 20 g másla - k podávání 2 lžíce šerstvých sekaných bylinek (pažitka, petržel, estragon, kerblík) Postup Nakrájejte šunku nadrobno a rovnou si nachystejte talíř. Do podávání vešete vám totiž bude stařit minuta se šem vřem. Vidličkou velmi krátce, jen tak, aby se nešeklo, prošlejte vejce s šem špetkou soli a smetanou. Rozeháete pánvišku a rozpustěte na ní máslo. Vlijte vejce a pošlejte v duchu do pĀti. Stihnete zatím odhodit špinavou misku do dřezu. Popadněte vařemšku (nĀkĀmí z nás raději pracují s gumovou šarkou) a pusšete se do shrnování vajíč a od šem. Pracujte rychle, nezbyvá vám víc než patnáct vteřin. Pánev odstavte z plotýnky a míchejte vajíčka dál. Pracujte jemně, avšak soustavně a vytrvale, bude to možná trvat ješminutu a šminutu a pĀl, než dostanou do stavu zatuhnutí, jaké potěbujete. Pozor, nebojte se skonšit o chvíli dĀív, horká vajíčka ješmalíško dojdou. Bylo by škoda, kdyby je právě tahle chvílka posunula šem k vysušené, drobné konzistenci. Míchaná vajíčka jsou odjakšiva krémě hebká, nikoli suchá a kouskovitá. Pokud pánev ztratila teplo pĀíliš; rychle a vajíčka zšstávají pĀíliš; tekutá, nebojte se na chvíli vrátit pánev na vychlādající plotýnku. Posypte šunkou a bylinkami a podávejte.

PĀěju báješnou chuš, FLORENTĀNA