



MAMACHEF

radost v kuchyni

Mamachef: radost v kuchyni

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Martina Hladjuk
Mamachef: radost v kuchyni – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**



MAMACHEF

radost v kuhyni

MARTINA HLADJUK

OBSAH

Radost v kuchyni	7	Bramborové placky s brynzovou omáčkou	82
Jak pracovat s kuchařkou.....	8	Batátový salát s listy s pošírovaným vejcem a křupavou pohankou	84
Nádobí	9	Quesadillas s trhaným vepřovým	86
Ingredience	10	Tacos s hovězím steakem a mangovou salsou	88
MALÁ JÍDLA		Domácí tortilly	90
Krémová rajčatová polévka s pestem z bazalky a sušených rajčat.....	14	SLADKÁ JÍDLA	
Francouzsko-moravská cibulačka	16	Mangovo-banánový chlebiček	94
Batátovo-mrkvová polévka s kurkumou.....	18	Brownies.....	96
Hrášková polévka s ricottou.....	20	Meruňkové muffiny s mandlovou drobenkou	100
Dýňový krém s pečeným česnekem a chlebovými chipsy.....	22	Tiramisu s domácími cukrářskými piškoty	102
Zelňačka se sušenými švestkami	24	Skořicový cheesecake s vlašskými ořechy a karamelovými jablíčky	104
Sýrové housky	26	Japonský cotton cheesecake	108
Slaninovo-cibulové bagetky.....	28	Tvarohový dort s lesním ovocem a ovesnou drobenkou	110
Houbové bagetky s camembertem	30	Pistáciové pletence	112
Pomazánky	32	Makovec s lemon curd	114
Zimní paštika s perníkovým kořením.....	34	Millionaire's shortbread	116
Mozzarella tyčinky v chlebové krustě.....	36	Babičiny moravské koláče	118
Melounová salsa se sušenou šunkou a sýrem feta	38	Jahodovo-vanilkový pudink	122
Grilované broskve s prosciuttem a kozím sýrem	40	Dvoubarevná bábovka z krémového sýru s malinovým přelivem.....	124
HLAVNÍ JÍDLA		Buchtíčky s vanilkovou omáčkou a mákem.....	126
Nejlepší domácí pizza.....	44	Koblížky	128
Gnocchi s omáčkou quattro formaggi	48	Rolky s bílou čokoládou a lesním ovocem	132
Risotto s pestem z medvědího česneku	50	Cookies s čokoládou a arašídý	134
Butter chicken	54	Perníková roláda s višněmi.....	136
Mango chicken.....	56	Svěží borůvkový koláč s ostružinami a mátou	138
Palak paneer.....	58	Kefírový koláč s hruškami a skořicí.....	142
Naan a Cheese naan.....	60	Extra čokoládový krémový dortík	144
Sladkokyselé kuře s ananasem	62	Krtkův dort	146
Thajské krevetové curry s kokosovým mlékem a rýžovými nudlemi	64	Limetkový dort	148
Švédské masové kuličky ve smetanové omáčce s bramborovou kaší.....	66	FOODSTYLING A FOODFOTOGRAFIE	
Britský páj s hovězím na černém pivě	70	Foodstyling polévek	152
Kuřecí popcorn.....	74	Foodstyling předkrmů a hlavních chodů.....	154
Kořeněné bramborové hranolky s parmazánem a petrželkou	76	Foodstyling sladkých jídel.....	155
Losos ve smetanové omáčce se špenátem a piniemi.....	78	Inventář k foodstylingu	156
Kachna se švestkovou omáčkou a bramborovými kroketami.....	80	Foodfotografie.....	157
		Poděkování	158



RADOST V KUCHYNI

Jídlo jsem vždy milovala. Už jako malá jsem si udělala svůj jídelní lístek a rodiče si z něj museli objednávat. Představa toho, že bych mohla mít vlastní restauraci, mě fascinovala. S postupem času jsem ale jako puberták přestala mít o cokoli zájem a projevil se to i na vaření. Až když mě toto období přešlo, začala jsem se zase vracet k plotně. Holka, která totiž umí vařit, je přece super, ne? Jenomže já v tom vaření až tak dobrá nebyla. Proto jsem svou vášeň pro gastronomii uplatňovala hlavně v rámci brigád jako obsluha kavárny či cateringu. Zhruba v mých 23 letech ale přišel zlom a já si řekla, že se vaření chci věnovat více a posunout se v něm na vyšší úroveň. Tehdy jsem si založila svůj první blog a začala se seznamovat s taji foodfotografie a se vším, co takový foodblogger musí umět a dělat. Řeknu vám, bylo toho opravdu hodně. Nekoukala jsem ale na to, jak dlouhá cesta to bude, a prostě se na ni vydala. Mezi tím vším jsem se v nějakém záchvatu pobláznění přihlásila do soutěže MasterChef. Teď už snad můžu říct, že jsem tenkrát skutečně neuměla vařit. Respektive, neměla jsem téměř žádné pořádné zkušenosti. Ovšem nějakým obrovským štěstím jsem se probojovala až do TOP 16 a nakonec skončila v soutěži na osmém místě. Byla to velká škola a impuls k dalšímu rozvoji. Zkusila jsem si vaření v profesionální kuchyni, pracovala dál na blogu, ale přesto jsem stále nevěděla, jakým směrem bych se přesně chtěla ubírat.

Vše vyřešil můj syn. Věci dostaly spád ve chvíli, kdy přišel na svět. Člověk by si řekl, že to není zrovna ideální čas pro nastartování kariéry, ale u mě to bylo naopak. Jeho narození mě motivovalo k tomu, abych se i já sama konečně někam posunula. Potřebovala jsem rozlousknout, jestli se mám gastronomie jednou pro vždy vzdát, nebo v ní setrvat. To mě dovedlo k založení blogu MAMACHEF.cz, s nímž mi pomohly moje kamarádky Kačka a Kačí. Spoustu lidí si jej na základě názvu mylně spojuje s vařením pro děti, kterému jsem ovšem nikdy nepropadla. Slovo MAMACHEF má spojovat má dvě já, a to mě jako „mámu“ a jako „kuchařku“. Jakmile byl blog na světě, začala jsem na něm pilně pracovat a taky mě to konečně začalo opravdu bavit. Během této doby se mi rovněž podařilo začít profesionálně pracovat v oboru fotografie, tedy zejména foodfotografie... A co víc, splnil se mi i tajný sen: vydání vlastní kuchařky. Jako spousta mých foodblogerských kolegů jsem s myšlenkou

knihy koketovala, neměla jsem však odvahu pustit se do ní sama. Až mi jednou přišel e-mail od Kataríny Belejové z nakladatelství Albatros Media, zda bych s nimi nevydala autorskou kuchařku. Na schůzku jsem šla s tím, že se určitě nedomluvíme. Z ní jsem ale odcházela plná dojmů, napětí a očekávání, protože to vypadalo, že to snad i vyjde. A vyšlo. Teď tu sedím, sepisuji tyto řádky a plním si tak svůj velký sen.

Do kuchařky jsem pro vás připravila takový výběr jídel, aby si každý přišel na své. A to ať milujete čokoládu, nebo jste spíše na ovoce, dáváte přednost masu nebo raději sáhnete po sýru. Recepty jsem tvořila tak, jak je mi vlastní a zároveň pro moji tvorbu autentické. Vždy se snažím přidat něco malinko navíc a posunout tak pokrm trošku jinam, než jak jej nejspíš znáte. V knize se odrazila i má vášeň pro zahraniční kuchyně, a tak se kromě českých klasik můžete těšit na několik dobrot inspirovaných Indií nebo třeba Mexikem.

Kromě samotné přípravy jídla je mi blízký jeho následný foodstyling, dekorstyling a focení. I v rámci těchto témat jsem vám dala nakouknout pod pokličku a sepsala některé z mých tipů a triků, abyste si i vy zkusili s finální podobou jídla pohrát, a potěšili tak nejen chutě, ale i oči vašich strávníků.

Pevně věřím a doufám, že vám tato kuchařská kniha bude přinášet inspiraci, potěšení a RADOST V KUCHYNI, která i mě provázela při celé její tvorbě. Budu se těšit na vaše zpětné vazby, které mi můžete posílat jak na blogu www.MAMACHEF.cz, tak na mém Instagramu [@mamachef.cz](https://www.instagram.com/mamachef.cz).

S láskou (nejen k jídlu)

Martina

Tuto knihu chci věnovat hned třem osobám. První z nich je moje maminka a tohle věnování je takovým „děkuji“ za vše. Druhou osobou je můj syn Michael, se kterým vše teprve dostalo ten správný rozměr a smysl. A třetím je můj manžel, s nímž se nám podařil ten největší úspěch, jímž je právě náš syn.

JAK PRACOVAT S KUCHAŘKOU

Tato kniha je rozdělena do tří kapitol. V první z nich najdete malá jídla, tedy předkrmy a polévky. Druhá část vám nabídne různorodé hlavní chody a nakonec si osladíte život kapitolou věnovanou sladkým jídlům.

1

nízká

1-2

nízká–střední

2

střední



dobu přípravy



počet porcí



tip vaření



tip foodstyling

Každý recept je označen stupněm náročnosti. V kuchařce najdete jen recepty nízké až střední náročnosti. Postupy jsou detailně popsány tak, aby zachytily všechny důležité momenty přípravy, a vy jste tak jídla hravě zvládli. Věřím proto, že i recepty s označením střední obtížnosti pro vás nebudou problémem.

U každého receptu také najdete odhadovanou dobu přípravy a počet porcí. Ty jsou označené ikonkami zobrazenými vlevo. Oba údaje představují jen odhad, který se od skutečnosti může lišit. Vše záleží na vašem individuálním tempu práce a dalších okolnostech, které mohou vaření ovlivnit.

K receptům jsem ještě navíc přidala mé kulinářské a stylingové tipy. Konkrétně se v nich dozvíte, jaké jsou možné alternativy pro obměnu receptu, na co si dát při přípravě pozor anebo jak pokrm naservírovat. Označené jsou symboly, které vidíte vlevo.

NÁDOBÍ

Při přípravě většiny receptů vám postačí základní kuchyňské vybavení. S některými z pomocníků se v knize ale setkáte opravdu často, proto jsem vám sepsala jejich seznam.

TYČOVÝ MIXÉR NEBO STOLNÍ MIXÉR

Tyčový mixér s více nastavci je nezbytností každé kuchyně. Díky němu můžete nejen mixovat polévky a omáčky, ale také šlehat vejce, smetanu nebo drtit ořišky či sušenky. Stolní mixér nesplňuje tolik funkcí, ale je v mnoha ohledech výkonnější – díky němu docílíte u polévek té nejjemnější konzistence anebo namelete ořišky na mouku.

KUCHYŇSKÝ ROBOT

Bez kuchyňského robota bych se v kuchyni již neobešla. Používám jej na téměř všechna kynutá těsta a také na šlehání sněhu či krémů. Dnešní roboty umí navíc i například mlít maso nebo pro ně existují přídavné mixéry a další příslušenství, díky němuž si ušetříte spoustu namáhavé práce.

SILIKONOVÁ STĚRKA

Naprostá nezbytnost zejména při práci s krémy. K míchání horkých surovin si určitě poříďte stěrku s tepluvzdorným silikonem.

ŠLEHACÍ METLIČKA

Ocelová šlehací metlička je vhodná nejen ke šlehání, ale také k míchání. Využijete ji třeba při přípravě karamelu.

JEMNÉ SÍTKO

Sítka využijete pro pasírování omáček nebo polévek, ale také na pocukrování či posypání kakaem.

ZDOBICÍ SÁČEK + ŠPIČKY

Sáčky na zdobení seženete buď jednorázové, které se prodávají po několika kusech, nebo omyvatelné. Zdobící špičky doporučuji pořídit ve specializovaných cukrářských obchodech.

DORTOVÁ FORMA

Dortovou formu budete při přípravě receptů rozhodně potřebovat. Většina z nich je sepsána na formu o průměru 18–20 cm. V obchodech se nejčastěji setkáte s rozměry kolem 24–28 cm. V tipech u jednotlivých dezertů najdete i možnost navýšení gramáže surovin pro velkou dortovou formu. Přesto velmi doporučuji pořídit si formu malou, bez které se já sama již neobejdu. Díky ní vykouzlíte vysoké, úzké dorty a obecně jsou dezerty z menší formy pohlednější. Seženete ji jednoduše v některém z internetových obchodů nebo v prodejně s cukrářskými potřebami.

KOLÁČOVÁ FORMA

Kulatá koláčová forma, již jsou uzpůsobeny recepty v kuchařce, má průměr zhruba 24 cm. Tyto keramické formy dnes koupíte téměř v každém větším obchodě. Před pečením formu vždy bohatě vymažte tukem nebo vyložte pečícím papírem.

HRNCE A PÁNVE

Recepty jsem připravovala se základním vybavením, které naleznete v každé správné kuchyni. Pokud uvažujete o investici do něčeho nového, zkuste si pořídit litinový hrnec nebo pánve z leteckého hliníku, které jsou na rozdíl od kontroverzního teflonu nepřilnavé a zdravotně nezávadné.

Poznámka k používání trouby: Všechny teploty v kuchařce uváděné pro pečení v troubě jsou stanoveny pro horní a spodní ohřev bez horkovzduchu, není-li uvedeno jinak.

INGREDIENCE

Osobně se snažím využívat zásadně kvalitní suroviny pocházející z odpovědných zdrojů. Nejde o to, že je to v dnešní době trend, hlavní je, že všichni máme zodpovědnost nejen k našemu okolí, ale především k sobě samým. Z tohoto důvodu připravuji jídla z ingrediencí, u nichž si mohu být jistá jejich původem. Pokud lze navíc podpořit i lokální výrobce a pěstitele, je taková volba určitě na místě. Já sama preferuji hlavně BIO a farmářské výrobky. Jaké suroviny využijete vy, záleží ryze na vás.

Pro inspiraci přidávám k několika surovinám, s nimiž se budete v kuchařce setkávat, krátký popis – zaměřuji se v něm zejména na jejich bližší specifikaci a také na to, čemu se raději vyhnout.

VEJCE OD SLEPIC Z VOLNÉHO CHOVU

Pokud v seznamu surovin narazíte na vejce, bude označeno jako „vejce od slepic z volného chovu“. Pokud použijete jakékoli jiné vejce, recept se vám samozřejmě také povede. Nicméně já sama již delší dobu nepodporuji klecový chov, a proto kupuji vejce od slepic z volného výběhu. Pokud máte k dispozici vajíčka domácí, pak je to úplně nejlepší. A k této surovině mám ještě jeden praktický tip: budete-li potřebovat šlehat bílkový sníh, pracujte vždy s vajíčky ohřátými na pokojovou teplotu.

MASO

Kuřecí, vepřové nebo hovězí maso, ty všechny doporučuji kupovat z farmářských nebo BIO chovů v rámci ČR. Rozdíl poznáte jak při práci se surovinou, tak při samotné konzumaci.

RYBY

Nejlepší ryby, které můžete pořídit, jsou ty čerstvé a pocházející z lovu. U lososa z chovu a divokého lososa narazíte na velký rozdíl v barvě, tučnosti i chuti. V některých prodejnách ryb nabízí i několik druhů jednoho typu ryby. V takovém případě se informujte u obsluhy, v čem se liší. Na pultech ve velké míře narazíte na tzv. „defrost“ produkty. Toto označení nám říká, že byly rozmrazené. Zmrazeny jsou kvůli transportu a zachování čerstvosti. Tento postup se běžně používá a neubírá produktům na kvalitě. Raději se však vyhněte rybám hluboce mraženým.

MÁSLO

Když uvádím v seznamu ingrediencí tuto surovinu, znamená to jediné: použijte opravdové máslo. Nikdy nesahejte po jeho náhražkách. Ideálně kupujte české máslo, které vzniká jiným způsobem zpracování než máslo zahraniční, a tudíž se pak například při tvorbě těst i jinak chová.

MLÉKO

Ve všech receptech je použito mléko plnotučné. Nepoužívejte mléka polotučná nebo odtučněná, ta nemají tak bohatý chuťový profil. Mléko samo o sobě je z hlediska etiky hodně diskutovanou surovinou. I zde proto doporučuji kupovat mléka farmářská, od kraviček, které nejsou celé dny zavěšené ve stísněném prostoru. Jejich šťastný život se pak projeví v chuti i výživových hodnotách této ingredience.

SMETANA

U smetany je zásadní její obsah tuku. U krému, kde ze smetany děláme šlehačku, je velmi důležité použít produkt s minimálním obsahem tuku 33 %. V takovém případě doporučuji vyhnout se modrým kelímkům, které jsou vhodné spíše do omáček a na vaření než ke šlehání. A nezapomeňte – k přípravě šlehačky je nutno mít smetanu vždy pořádně vychlazenou. V seznamech ingrediencí najdete smetanu označenou procentem tuku, který by měla obsahovat. U některých receptů je však napsáno jen „smetana ke šlehání“ – takto to uvádím v případě, že je třeba použít tučnější variantu, ale zda bude obsahovat 31 %, nebo 33 %, není ve výsledku tak podstatné jako u smetany určené např. do krémů.

TVAROH

Tvarohů lze koupit celou řadu, proto ve většině receptů uvádím přesný druh, který budete potřebovat. Pokud tomu tak není, pak zvolte libovolnou tučnost. Vždy jde o měkký tvaroh, čímž není myšlen jeho název na obale, ale struktura. Tvrdý tvaroh je vhodný na strouhání na knedlíky apod. Do koláčů a buchet lze použít jak tvaroh ve vaničce, tak tvaroh v kostce.

PANEER

Jde o tradiční indický nezrající sýr nepříliš výrazné chuti. Skvěle chutná opečený na pánvi a v indických omáčkách. U nás však zatím není příliš rozšířen. Přesto jej lze pořídit ve specializovaných orientálních obchodech, online i některých kamenných supermarketech.

MOUKA

Nejčastěji se v knize setkáte s klasickou hladkou, popř. polohrubou pšeničnou moukou. Ve své kuchyni i zde sahám po kvalitě a často BIO produkci. Já sama běžně pracuji i s moukou celozrnnou. Do receptů jsem ji ale nezařadila zcela záměrně, tato mouka se totiž malinko jinak chová. U některých receptů je však doporučení, jak lze celozrnnou mouku nakombinovat s klasickou.

CUKR

Pro většinu sladkých receptů je nevhodnější cukr krupice, který je jemnější než cukr krystal. Vždy je uvedeno, který z druhů lze využít. Stejně tak v popisu ingrediencí naleznete informaci, zda je možné využít i cukr třtinový. Je-li to možné, zmiňuji i možnost záměny za med.

ČOKOLÁDA

U receptů s čokoládou byste její levnou alternativou ošidili jen sami sebe. Čím chutnější a kvalitnější čokoládu použijete, tím lepší bude celkový výsledek. Ve většině případů doporučuji pracovat s hořkou čokoládou s minimálně 70% obsahem kaka. Stejně tak u kaka samotného dbejte na složení a kvalitu. Kakaové prášky je ideální kupovat online nebo ve specializovaných obchodech.

KOŘENÍ

V kuchařce se setkáte s více druhy různého exotického koření. Není však důvod se jich obávat. V dnešní době jsou dost rozšířené a běžně dostupné. Až tedy půjdete na větší nákup, připište si na seznam i **římský kmín**, **mletý koriandr** (opět jde o koření, nikoli o bylinku), **mletou kurkumu** a koření **garam masala** nebo **madras** (pokud je nenajdete v oddělení s kořením, zkuste sekci s exotickými potravinami). Dále se vám bude hodit mít mezi kořenkami i **mletou skořici**, **hřebíček**, **mletou červenou papriku** a **mletou uzenou papriku**, **kajenský pepř**, **chilli vločky**, **sušené bylinky**, kvalitní **pepř** v kuličkách a kvalitní **sůl** – osobně doporučuji „**solný květ**“ nebo **mořskou sůl**. Pokud vlastníte mlýnek na koření, je nejlepší variantou si jej vždy před vařením čerstvě umlít. Bude mít intenzivnější aroma a chuť. Přesto není problém využít i již namleté koření – dejte si ale pozor na jeho rychlou spotřebu, jelikož po otevření rychle o aroma přichází.

VANILKA

Cena vanilky za poslední roky velmi stoupla, proto je jasné, že na každé vaření nelze použít čerstvý vanilkový lus. Já většinou sahám po alternativě v podobě mleté vanilky. Jde o mletý vanilkový lus, který dodá pokrmům požadované aroma a chuť. Tato varianta však není ani zdaleka tolik výrazná jako samotný lus. Druhou možností je vanilkový extrakt, který lze koupit nebo vyrobit louhováním vanilkových lusků v alkoholu. Nepleťte si jej s vanilkovou esencí, která je uměle vytvořená. Stejně tak při použití vanilkového cukru nepořizujte vanilinový cukr, který je pouze doplněn uměle vytvořenou látkou vanilinem a s vanilkou se nikdy neviděl.

U sladkých receptů narazíte na to, že tekutiny uvádím občas v gramech, jindy v mililitrech. Objemy volím tehdy, když nezáleží na tom, zda o pár mililitrů uberete, nebo přidáte – v odměrné nádobě totiž nelze být zcela přesný. Tam, kde jsou naopak uvedeny gramy, je poměr zásadní a je třeba být pečlivý a precizní.



MALÁ JÍDLA

KRÉMOVÁ RAJČATOVÁ POLÉVKA S PESTEM Z BAZALKY A SUŠENÝCH RAJČAT



nízká náročnost



do 30 minut



2 porce

Polévky jsou příkladem toho, jak se dá vyhrát s foodstylingem, tedy zdobením jídla. Z obyčejné červeno-oranžové polévky může vzniknout talíř plný barev. Více tipů ke zdobení najdete na konci této knihy na straně 152.

INGREDIENCE

Polévka

- 500 g čerstvých zralých rajčat
- 1 větší cibule
- 2–3 stroužky česneku
- 600 ml vývaru nebo vody
- 15 g sušených rajčat
- 1 lžice mascarpone
- 1–2 lžičky medu (dle kyselosti rajčat)
- 1 lžice másla, přepuštěného másla nebo rostlinného oleje
- čerstvě mletý pepř
- sůl

Pesto

- 15 g čerstvé bazalky
- 10 g parmazánu
- 35 g olivového oleje
- 10 g pistácií

Dokončení

- 35 g sušených rajčat
- 30 g parmazánu
- rukola
- mleté pistácie



Pro dokonale hladkou konzistenci polévky ji po rozmixování přecedte přes jemné sítko.

POSTUP

Polévka

1. Rajčata nařízněte na spodní straně do křížků, dejte do tepluvzdorné mísy, zalijte vroucí vodou a nechte pár minut spařit. Poté je scedte, ochlaďte a oloupejte. Dále je rozkrájejte na čtvrtky a zbavte „bubáka“.
2. Cibuli oloupejte a nakrájejte nahrubo. Česnek rovněž oloupejte a nasekejte.
3. Ve středně velkém hrnci orestujte na rozpáleném tuku cibuli dozlatova. Následně přidejte česnek a opékejte, dokud se nerozvoní. Poté přihodte rajčata, krátce orestujte a zalijte vývarem nebo vodou. Přidejte špetku soli a nechte na mírném ohni probublávat, dokud se rajčata nerozpadnou a zcela nezměkknou.
4. Stáhněte z plotny, přidejte sušená rajčata a mascarpone a rozmixujte dohladka. Vraťte zpět na plotnu, dochuťte medem, solí, čerstvě mletým pepřem a nechte krátce prohřát.

Pesto

1. Pesto si připravte rozmixováním čerstvé bazalky, parmazánu, pistácií, olivového oleje, špetky soli a pepře. Využít lze sekáček nebo i tyčový mixér. Klasická příprava pesta je možná i v hmoždíři.

Dokončení

1. Sušená rajčata rozmixujte do podoby hrubé pasty, popřípadě nasekejte.
2. Parmazán nastrouhejte najemno a rozprostřete na pečicí papír. Pečte na 250 °C, dokud sýr nezezlátne. Nechte zchladnout, sejměte z papíru a nalámejte na kousky.
3. Polévku servírujte s kapkami bazalkového pesta, kousky sušených rajčat, parmazánovým chipsem a čerstvou rukolou. Zasypat můžete i mletými pistáciemi.



FRANCOUZSKO-MORAVSKÁ CIBULAČKA



nízká náročnost



90 minut



4 porce

Cibulačku jsem se naučila vařit, když jsme kdysi dávno prodávaly s mojí kamarádkou Kačkou na brněnském Restaurant Day. Připravily jsme si francouzské menu a já si vzala na starost právě tuto polévku. Tenkrát jsem ji vařila poprvé, ale natolik jsem si ji zamilovala, že se ihned stala jednou z mých nejoblíbenějších. Sladká chuť karamelizované cibule, kyselost po bílém víně a nakonec horký táhnoucí se sýr. Naprosto perfektní do chladných a zamračených dnů.

INGREDIENCE

- 100 g kvalitního uzeného špeku
- 1 kg žluté nebo bílé cibule
- 220 ml suchého bílého vína
- 1,2 l hovězího vývaru
- svazek čerstvého tymiánu
- 3 bobkové listy
- čerstvě mletý pepř
- sůl
- +
- světlá pšeničná bageta
- 100 g sýru gruyére, popř. comte
- čerstvý tymián



Pro výraznější chuť můžete do polévky přidat trošku koňaku.

POSTUP

1. Cibuli oloupejte, rozkrojte napůl a nakrájejte na plátky/půlměsíčky.
2. Špek zbavte kůže a nakrájejte na menší kostky. Restujte ho ve velkém hrnci při vysoké teplotě, dokud nepustí tuk a nevyškvaří se. Pokud by se dno příliš připékalo, můžete přidat trošku rostlinného oleje nebo sádla.
3. K základu ze špeku přidejte všechnu nakrájenou cibuli a zamíchejte. Teplotu snižte na nízký až střední stupeň a občas promíchávejte. Nižší teplota je potřeba proto, aby se cibule zkaramelizovala a neosmažila. Zpočátku se bude zdát, že se toho příliš neděje, buďte ale trpěliví a teplotu nezvyšujte, po čase se šťáva z cibule začne připékat ke dnu hrnce a karamelizovat. V tuto chvíli je třeba začít míchat a připravenou tekutinu seškrabovat zpět do směsi. Celý proces karamelizování bude trvat zhruba 30 minut.
4. Jakmile je cibule hnědá a dostatečně zkaramelizovaná, podlijte ji bílým vínem. Teplotu opět zvýšte a nechte všechnu tekutinu odpařit.
5. Poté přilijte vývar a zamíchejte. Tymián svažte potravinářským provázkem a vhodte do hrnce. Dále přidejte špetku soli, bobkové listy a na mírném ohni vařte asi 30 minut.
6. Bylinky vyndejte a vyhodte. Polévku dochuťte solí a čerstvě mletým pepřem.
7. Bagetu nakrájejte na středně silné plátky, položte na pekáč vyložený pečicím papírem, zasypte nastrohaným sýrem a pečte v troubě předehřáté na 250 °C asi 8 minut, dokud sýr nezezlátne.
8. Na porci polévky vždy položte 2 plátky zapečené bagety se sýrem a dozdobte čerstvým tymiánem.