

# Mexická kuchyně podle starých receptů



100 + 1  
jednoduchých  
jídel

May E.  
Southworthová

# **Mexická kuchyně podle starých receptů**

**100 + 1 jednoduchých jídel**

MAY E. SOUTHWORTHOVÁ

Splendidum družstvo • Vražné, Hynčice

**Mexická kuchyně podle starých receptů**

*100 + 1 jednoduchých jídel*

Copyright © May E. Southworthová, 1906

Translation © Tereza Novotná, 2021

Cover © Splendidum družstvo, 2022

Czech Edition © Splendidum družstvo

Vražné, Hynčice, 2022

První el. vydání

ISBN 978-80-7681-168-3 (EPUB)

ISBN 978-80-7681-169-0 (MOBI)

ISBN 978-80-7681-170-6 (PDF)

Podle amerického originálu *One hundred & one Mexican dishes* by May E. Southworth,  
přeložila Tereze Novotná.

100 + 1 receptů sesbírala May E. Southworthová, ostatní texty doplnila Tereza Novotná z  
volně dostupných zdrojů.

# Obsah

## Polévky

ALMENDRA + CALDO DE PESCADO + CHILE BISQUE  
CORDERO + GITANO + MEXICKÉ NUDLE + RANCHEROS  
CANGREJUELOS + CARACOLES CON PEREJIL + LANGOSTA À  
LA CATALANA + PILŠE

## Maso

BUEY AHUMADO Y HUEVOS + CHILLI CON CARNE + CHONZO  
CHULETAS DE TERNERO + ESTOFADO + GUISO  
JAMON CON PIMIENTOS + LENGUA DE BUEY CONCIDA +  
LOMA DE VACA  
PATITAS CON MANI + PUERCO EN ESTOFADO + PULCHERO  
GRUESO  
TIA JUANA + ŠPANĚLSKÁ KLOBÁSA

## Drůbež

À LA MODA + CHUTNÉ KUŘE + GALLINA CON GARBANZOS  
GANSO EN ACEITUNAS + MEXICKÝ TUREK + MOLE DE  
GUAJOLOTE  
POLLO GUISADO + POLLUELO CS ESTOFADO

## Zelenina

ARROZ EN EL HORNO + BEANS MEXICKÝ + CHILE REINAS  
CIDRACAYOTE + EJOTES CON VINO + ESTILO SECO  
ENTRADAS + FRIJOLES + FRIJOLES CON QUESO  
FUENTE ITALIANO + GREEN CHILES + HABAS ESPAÑA  
MACARRONES + MAÑANA-LAND + PAPAS RELLENAS  
PIMIENTOS + PLATO FUERTE + RELLENOS  
RELLENOS DE QUESO DE GRUYÈRE + PLNĚNÉ CHILLI  
PAPRIČKY + SUCULENTO

## Masové knedlíčky

ALBONDIGAS + ALBONDIGUILLAS + NÁHRAŽKA ŽELVY  
BUÑELOS + HUEVOS DE CARNE

Dezerty

CAMOTE Y PIÑA + DULCE + MANTECADO

POSTRE DE MANZANAS + REALENGO + TORTO FRUTAS

Omáčky na enchiladas

CHILE + COLD COLORADO + MEXICKÉ CHILE

SALSA NUEZ + TOMATO

Tortilla

HECHO EN CASA + TORTILLAS DE PATÁTAS + AMERICANO

DOMESTICO + MEXIKAN + NATIVO

QUESADILLAS + TAMALES + FARSANTA

GENUINO + HACIENDA + HOT TAMAL

LAREDO'S CELÉBERRIMO + MESA REDONDA + VIAJERO

Všehochuť

AJOQUESO + ALMIBAR + AZUCARILLO

BLANQUILLOS + CAFÉ CON LECHE + CRIOLLO GUISADO

EMPAREDADO + ENSALADA + LLENAR MEJICANO

MEJICANO-AMERICANO + MIGAS + MOLLETE

PAN RELLENO + POLENTA + PUEBLECILLO

TORTAS SERRANO + TORTILLA DE HUEVOS

50 faktů o mexickém jídle

Proč je chilli paprika zdravá?

Prodlužuje chilli paprička život? Názor lékaře

Užitečné a léčivé vlastnosti rajčat

Rajčata poslouží i při hubnutí

Rajčatové dietní menu na 3 dny

Rajčatová dieta: zhubněte 10 kg za 7 dní

*Tabulka měř*

# Polévky

# ALMENDRA + CALDO DE PESCADO + CHILE BISQUE

## ALMENDRA

1 hrnek rýže

½ l mléka

½ kg mandlí

½ hrnku smetany

1 lžíce cukru

Mleté chilli papričky podle chuti

Sůl

Hrnek rýže propláchneme, vložíme do dvojitého kotle se čtvrt litrem mléka a pomalu vaříme, dokud každé zrnko nezměkne. Půl kila mandlí oloupeme a blanšírujeme, nasekáme najemno a pak rozetřeme v hmoždíři; po kapkách přidáme půl šálku smetany a vytvoříme hladkou kaši. Smíchejte s ní lžící cukru, trochu mleté chilli papričky a půl litru mléka a vše dejte k uvařené rýži a vařte půl hodiny. Osolte, a pokud je příliš hustá, přidejte více mléka.

## CALDO DE PESCADO

6 plátků ryb  
4 cibule  
4 lžíce oleje  
6 rajčat  
1 chilli paprička  
4 lžíce mouky  
1 sklenice vína  
Byliny  
Suchý chleba

Nakrájejte čtyři cibule a osmažte je na čtyřech lžících oleje; přidejte šest oloupaných a nadrobno nakrájených rajčat, jednu kytici bylinek, snítku petrželky, sklenici bílého vína, čtyři lžíce oleje, jednu chilli papričku a čtyři lžíce mouky. Po zhnědnutí přidejte tři litry vody a vařte půl hodiny; pak přidejte šest plátků ryb libovolného druhu. Odstraňte bylinkovou kytici, osolte a přelijte kůrkami suchého chleba.

## CHILE BISQUE

8 chilli papriček  
1 hrnek rýže  
½ hrnku smetany  
Vejce  
Mléko



Tabasco

Sůl

Vezměte osm velkých sladkých chilli papriček, odstraňte semínka a žilky, uvařte a dužinu propasírujte přes cedník; k ní přidejte hrnek vařené rýže, rozetřené do hladka. Dochuťte tabascem a solí. Rozšlehejte vejce s půl hrnkem smetany a přidejte do čtvrt litru horkého mléka. Do tohoto mléka vložíme biskvit, necháme jednou přejít varem a ihned podáváme, přeléváme opečené čtverečky chleba.

# CORDERO + GITANO + MEXICKÉ NUDLE + RANCHEROS

## CORDERO

½ kg jehněčí maso  
3 rajčata  
3 zelené papriky  
1 hrnek zelený hrášek  
1 kukuřice  
½ hrnku rýže  
Cibule  
Vejce  
Olej  
Sůl  
Ocet  
Chilli paprička

Nakrájejte půl kila mladého jehněčího masa na malé kousky a osmažte s nakrájenou cibulí na rozpáleném sádle. Když pěkně

zhnědne, přidáme tři oloupaná a nakrájená rajčata a tři zelené papriky nakrájené nadrobno. Zalijte dvěma litry vody a pomalu vařte; přidejte hrnek zeleného hrášku, jednu zelenou kukuřici odkrojenou z klasu, půl hrnku rýže, sůl a chilli papričku. Do syrového vejce rozkvedlejte lžičku oleje a půl lžičky octa; vložte ho na dno polévkové misky a zalijte polévkou.

## **GITANO**

1 libra slaná treska  
3 l hovězí vývar  
1 cibuli  
4 stroužky česneku  
1/8 libry vepřové maso  
1 hrnek fazolí  
Brambory  
Sůl

Do tří litrů dobrého hovězího vývaru dejte jednu cibuli, čtyři stroužky česneku a osminu libry slaneého vepřového masa; k tomu přidejte hrnek fazolí a přes noc namočenou slanou tresku. Vařte pomalu, a když je částečně hotová, ochuťte ji chorizem (mexickou klobásou) a přidejte několik oloupaných a na kostičky nakrájených brambor.

## **MEXICKÉ NUDLE**

2 l jakýkoliv vývar  
1 hrnek strouhaného parmezánu  
1 hrnek mouky  
4 vejce  
½ hrnku smetany  
Sůl  
Pepř

Použijte dva litry jakéhokoli čirého vývaru. Na pastu vezměte malý hrnek strouhaného parmezánu, jeden hrnek mouky, trochu soli a kajenského pepře; rozšlehejte čtyři vejce a pomalu přidávejte, také půl hrnku smetany, abyste vytvořili poměrně řídké těsto. Vývar nechte vařit a těsto do něj přelijte přes velmi malé, ale hrubé síto. Vytvoří se dlouhé nudle, které se musí vařit deset minut.

## **RANCHEROS**

1 malý hrnek mouky  
2 hrnky suchých dušených rajčat  
8 hřebíčků  
1 cibule  
1 hrnek mleté zeleniny  
Máslo  
Půl bobkového listu  
Lžičku nasekané chilli papričky  
Sůl

Na másle osmažte mletou zeleninu, většinou cibuli. Když je světle hnědá, vmícháme do ní malý hrnek mouky a pánev postavíme do trouby, aby směs zhnědla, aniž by se připálila. Pak obsah pánve seškrábněte do tří čtvrtin polévkového vývaru a přidej dva hrnky suchých dušených rajčat, osm hřebíčků, půl bobkového listu a lžičku nasekané chilli papričky. Vařte hodinu, občas scedte a dobře osolte.

# CANGREJUELOS + CARACOLES CON PEREJIL + LANGOSTA À LA CATALANA + PILŠE

## CANGREJUELOS

½ l krevet

½ l rýže

1 lžička sádla

¼ kg šunky

1 cibule

Sůl

Chilli

Bobkový list

Tymián

Petržel

Do hlubokého porcelánového hrnce dejte lžičku sádla, a když je horké, přidejte čtvrt kila šunky nakrájené nadrobno, nakrájenou cibuli, sůl a chilli. Když jsou tyto suroviny dobře opečené, přidejte

půl litru nakládaných krevet a míchejte, dokud nejsou horké; pak vložte půl litru opané rýže, bobkový list, tymián a petrželku. Přikryjte a vařte s dostatečným množstvím vody, aby se rýže uvařila, dokud každé zrnko nevyčnívá samo.

## CARACOLLES CON PEREJIL

Hlemýždi

Sůl

Bylinky

Olivový olej

1 cibule

Česnek

Petržel

Bobkový list

Tymián

Pepř

Mouka

Citron

Hlemýždě namočíme do slané vody a poté je propláchneme ve dvou nebo třech vodách. Rozbijte ulity a vhodte je do vroucí vody s trochou soli a bylinek. Vařte patnáct minut, slijte z vody a šneky vyndejte z ulit. Na olivovém oleji osmahneme nakrájenou cibuli, česnek a petrželku, přidáme bobkový list a tymián. Šneky osušíme, vložíme koření, sůl a pepř a dvacet minut smažíme. Zahustíme

trochou mouky a na poslední chvíli přidáme šťávu z jednoho citronu.

## LANGOSTA À LA CATALANA

Humří maso

4 velké cibule

Svazek petržele

4 stroužky česneku

½ hrnku olivového oleje

Sůl

Pepř

1 hrnek rýže

1 lžíce kapary

Humří maso vyjmeme z krunýře, položíme do mísy tak, abychom zachránili všechnu vodu, která z něj vytéká, a rozkrájíme na čtvrtiny. Nakrájejte čtyři velké cibule a svazek petržele, rozmačkejte čtyři stroužky česneku a vše společně osmažte na půl hrnku olivového oleje téměř dohněda. Osolte a okořeňte kajenským pepřem; přidejte humra i s veškerou šťávou, hrnek propláchnuté rýže a lžíci kaparů. Vařte, dokud není rýže hotová. Při podávání na ni položíme celé pimientos.

## PILŠE