

Mexický guláš se sýrem

30 g sádla nebo oleje, 100 g cibule, 400 g klišky nebo předního masa bez kostí, sůl, pepř, asi 10 g hladké mouky, vývar, 8-10 lžic zeleného hrášku (z konzervy), 20 g slaniny, na přípravu rýže 30 g sádla a 200-250 g rýže, sůl, 40 g tvrdého syra.

Na osmažené cibuli opečeme drobné kostky masa, osolíme je, opepříme, zalijeme a dusíme. Před změknutím necháme vodu odpařit, tuk zaprášíme moukou, opražíme, a zalijeme vodou nebo vývarem, rozmícháme a maso dodusíme do měkka. Do hotového guláše zamícháme asi polovinu hrášku a rozpálenou slaninu. Rýži udusíme na sádle a promícháme se zbytkem zeleného hrášku a prohřejeme.

Podáváme tak, že formovanou porci rýže vyklopíme do středu talíře, kolem rozložíme maso, a podlijeme šťávou. Rýži posypeme jemně strouhaným tvrdým sýrem.

USA

Svíčkové řezy se sázenými vejci a žampiónovou směsí

8 plátek svíčkové, 160 g žampiónů, 80 g oleje, 40 g másla, 4 vejce, 8 g sterilovaného hrášku, 8 g rajčat, sůl, pepř.

Plátky svíčkové osolíme, opepříme a zprudka na oleji po obou stranách opečeme. Ve výpeku osmahneme žampióny. Přidáme hrášek a na nudličky nakrájená oloupaná rajčata. Vše společně opečeme. Do máslem vymaštěné zapékačské misky vložíme dva opečené plátky, přikryjeme je směsí žampiónů, hrášku a rajčat. Upravíme do věnečku, do kterého rozklepneme vejce. V troubě zprudka zapečeme. Hotový pokrm podáváme s různě upravenými brambory.

VIETNAM

Kořenová masová směs

250 g hovězího masa bez kostí (hovězí zadní, roštěnec), 250 g vepřové kýty, 15 g sušené cibule, 10 g česneku, 5 g sušených hub, 150 g oleje, cukr, ocet, zázvor, mletý pepř, drcený badyán.

Uvedené druhy masa nakrájíme na drobné kostičky, vložíme do mísy, přidáme sůl, pepř, drcený tymián, třený česnek, dobře promícháme a necháme asi 1 hodinu marinovat. Potom na horkém oleji osmahneme marinované maso, přidáme zázvor, houby a sušenou cibuli, opět osmahneme a závěrem dochutíme malým množstvím cukru a octa. Podáváme ihned, jakmile je pokrm dohotoven.

J.J.



ČÍNSKÁ KUCHYNĚ

Z DALEKÝCH KRAJŮ

Arabská tvarohová polévka

500 g hovězího masa, 2 lžíce krájené polévkové zeleniny, 1 bobkový list, 2-3 hřebíčky, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 500 g netučného tvarohu, 2 žoutky, hovězí vývar, sůl, čerstvě mletý pepř.

V hrnci přivedeme k varu 2 l vody, do které postupně přidáme sůl, bobkový list, hřebíčky, cibuli, česnek, jemně rozkrájenou očištěnou polévkovou zeleninu, maso a vše na mírném ohni (podle stáří a jakosti masa) asi 2 hodiny vaříme. Hotovou polévku přelijeme sítem, zeleninu do ní prolisujeme a polévku dáme vychladnout. Uvařené maso rozkrájíme na kostičky. Tvaroh rozšleháme a postupně do něho přidáváme žoutek, sůl, pepř a po troškách i vychladlý vývar. Tvaroh jím ředíme, dokud nevznikne hustá krémová polévka. Postavíme ji na malý plamen a za stálého šlehání ji zahřejeme (už nevaříme). Odděleně prohřejeme v troše vývaru maso, dáme je okapat a rozdělíme je do jednotlivých talířů. Zalijeme horkou tvarohovou polévkou a ihned podáváme.

ARMÉNIE

Arménský zelný závitok

4 listy hlávkového zelí, 200 g mletého skopového masa (nebo směs telecí, hovězí, vepřové), 400 g rajčat, 130 g vařené rýže, 80 g oleje, 20 g česneku, 80 g cibule, sůl, pepř, bazalka, majoránka.

Zelné listy nejprve spaříme ve vroucí osolené vodě, rozložíme je na prkénko a odstraníme tuhá žebra (případně je paličkou naklepeme). Z mletého masa, soli, koření, rýže a poloviční dávky spařených oloupaných rajčat připravíme náplň, kterou vložíme na zelné listy a stočíme. Do kastrolu nalijeme olej, přidáme na plátky nakrájenou cibuli a česnek, zlehka osmahneme a přidáme zelné závitky. Asi po 20minutovém dušení podlijeme vodou, přidáme rozčtvrcená oloupaná rajčata a vše společně dusíme do měkka. Vhodnou přílohou je rýže nebo opečené brambory.

BRAZÍLIE

Bifteky a la Rio

250 g mletého hovězího masa, 2 syrové strouhané brambory, 3 lžíce oleje, 1 střední nastrohaná cibule, 1 lžíce hořčice, sůl, pepř, petrželka nebo pažitka, tuk nebo sádlo na smažení.

KUBA

Maso z koryšů s rajčaty

350 g čistého masa z koryšů, 150 g cibule, 75 g oleje, 50 g kečupu, 350 g rajčat, sůl, pepř.

Rajčata ve vroucí vodě spaříme, oloupeme, rozčtvrtíme, zbavíme semínek a vložíme na podušenou cibuli. Přidáme maso z koryšů, osmahneme, osolíme, opepříme a zalijeme kečupem. Vše společně prohřejeme.

MALAJSIE

Malajské sataj

500 g zadního hovězího masa, kuřecích prsíček nebo vepřové kýty, trochu oleje.

Omáčka: 2 lžičky koriandru, 1 lžička fenyklu, 1 lžička kmínu, 0,5 až 1 lžička kayenského pepře, 1 lžička cukru, 4 lžíce tamarindové nebo reveňové šťávy (3 lžíce citronové šťávy), 2 lžičky sardelové pasty, 2 cibule, 1 stroužek česneku, 90 g arašídů, 0,25 l kokosového mléka, 2 lžíce oleje, sůl.

Maso nakrájíme na kostky o hraně 15 mm a nabodáme na jehly. Rožníme je na grilu za občasného potírání olejem. Když je maso měkké, přelijeme je omáčkou a podáváme.

Příprava omáčky: V mixéru zpracujeme v trošce oleje všechna suchá koření. Jemně nakrájíme a utřeme cibuli, česnek a sardelovou pastu. V pánvi rozpálíme olej a osmažíme cibuli, česnek i všechna koření a pochutiny do plné vůně a hnědé barvy. Pak přidáme hrubě mleté arašidy, kokosové mléko, tamarindovou nebo reveňovou (citronovou) šťávu a cukr a dobře promícháme. Lehce povaříme 10 minut.

MEXIKO

Mexické kuře s fazolemi

1 kuře, 100 g oleje, 500 g cibule, 300 g zelených paprikových lusků, 40 g rajčat, pálivá paprika, sůl.

Celé kuře opálíme a opláchneme pod tekoucí vodou. Rozporcujeme je na čtyři díly, osolíme a na rozehřátém oleji prudce opečeme. Přidáme na hrubé kostky nakrájenou cibuli a dusíme do poloměkka. Poté přidáme vyčištěné, na velké kostky rozkrájené papriky a na konec rajčata s pálivou paprikou. Vše společně podusíme v přírodní šťávě. Jako přílohu podáváme dobře vařené fazolové boby nebo fazole, které jsme nechali před uvařením přes noc ve vodě nabobtnat. Solíme po uvaření.

INDONÉSIE

Játra s chili

500 g jater, 3 lžičky mletých papriček chilli, 1,5 cibule, 3 stroužky česneku, 0,5 lžičky trasi nebo sardelové pasty, 0,5 lžičky nastrouhané citronové kůry, 2 bobkové listy, 1 lžička cukru, 0,25 l kokosového mléka, 1 malé rajče, olej.

Z cibule, česneku a chilli zhotovíme jemnou pastu. V pánvi zahřejeme dvě lžice oleje a opečeme koření do plné vůně a hnědé barvy. Potom vložíme na kostky nakrájená játra a po všech stranách je osmažíme. Nato přidáme trasi, (sardelovou pastu), bobkové listy, citronovou kůru, oloupané a prolisované rajče, cukr a kokosové mléko. Za stálého míchání odpaříme tekutinu, - olej se má oddělovat od jater.

JAPONSKO

Ryba v japonské omáčce

500 g vykostěné ryby (sladkovodní i mořské), 75 g másla, sůl
Omáčka: 100 g bílého vína, 0,5 dl sójové omáčky, svazek ředkviček, 1 dl vody, zázvor, pepř.

Zapékací nádobu vytřeme syrovým máslem. Předem očištěné ryby nakrájíme na sousta, naskládáme do pekáčku, osolíme a zprudka zapečeme.

Omáčka: Ředkvičky zbavíme kořínků a lístku, náležitě opereme, nastrouháme najemno, vložíme do misky, přidáme vodu, víno, sójovou omáčku, zázvor, pepř, vše společně promícháme a necháme 2-3 hodiny v chladu uležet. Do této omáčky (kterou podáváme zvlášť v misce) namáčíme jednotlivá sousta pečené ryby. Jako přílohu podáváme rýži dušenou v páře.

KANADA

Skopové kotlety na medu

80 malých skopových kotletek, 70 g rybízového želé, 4 rajčata, paprika, půl citronu, 2 lžičky medu, 50 g oleje, sůl, řeřicha.

Kotletky zbavené přebytečného ruku osolíme, okořeníme, vložíme do směsi medu, citronové šťávy a oleje a necháme je 2-3 hodiny uležet. Potom je opékáme po obou stranách v grilu. Měkké kotletky potřeme rybízovým želé a na povrchu ozdobíme půlkou loupaného rajčete, papriky a řeřichy, Vhodnou přílohou jsou opečené brambory.

Maso promícháme s nastrouhanými bramborami a cibulí, osolíme a opeříme. Ruce si potřeme olejem a ručně zformujeme 8 bifteků. Ty pak smažíme na sádle po obou stranách. Když zezlátnou, přendáme je na nahřáté talíře. Do zbývající šťávy z pečeně na pánvi zamícháme hořčici a sekanou petrželku. Stáhneme s ohně a přelijeme přes bifteky. Je-li šťávy málo, je ji možno nastavit čtvrtkou masoxu a trochou vody.

ČÍNA

Masové nudličky s paprikami a cibulí

500 g roštěnce, 250 g cibule, 250 g paprikových lusků, 1,5 dl oleje, 1 lžice škrobové moučky, 2 lžice sójové omáčky, sůl, cukr, pepř, 2 lžice dezertního vína.

Maso z roštěnce nakrájíme na tenké nudličky. Nikoliv však přes maso, ale po mase, podélně, vložíme do misky, zalijeme směsí škrobu, sójové omáčky, dezertního vína, soli, pepře a malého množství cukru. Zlehka zamícháme a necháme asi 1 hodinu v chladu proležet. Poté nahřejeme olej, maso zprudka opečeme, vyjmeme a do výpeku dáme na nudličky nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené papriky a zlehka osmahneme. Vratíme zpět opečené maso a vše společně ještě krátce prohřejeme. K hotovému pokrmu podáváme dušenou rýži.

Vepřové kung-pao

200 g vepřového masa z kýty, 1 lžička solamylu, špetka glutasolu, špetka zázvoru a mletého pepře, 3 lžičky sójové omáčky, 1-2 sušené pfeferonky, 2-3 lžice oleje, 50 g loupaných burských oříšků (nejlépe nesolených).

Maso pokrájíme na kostky velké 1 až 1,5 cm, posypeme solamylem, glutasolem, zázvorem a mletým pepřem, pokapeme polovinou sójové omáčky, promícháme a asi půl hodiny marinujeme.

Sušené pfeferonky polámeme na malé kousky a jádérka odstraníme (máme-li malé chilli papričky, necháme je celé). Na pánvi rozpálíme olej, vsypeme do něj polámané pfeferonky a chvíli je mícháme. Pak přidáme naložené maso a smažíme, dokud rovnoměrně nezhnědne (asi 3-4 minuty). Přidáme burské oříšky, vše pokapeme zbývající sójovou omáčkou a smažíme za stálého míchání další minutu. Máme-li po ruce jen burské oříšky solené, sůl z nich co nejvíce odstraníme a na pokapání použijeme méně sójové omáčky.

Správně připravené kung-pao má mít poměrně málo šťávy, jež má být oddělená od tuku.

Kuře kung-pao

Připravujeme stejně jako vepřové kung-pao. Kuřecí maso (nejlépe prsa) před přípravou vykostíme. Výhodné jsou i balené kuřecí řízků (i zmrazené, jež však před marinováním rozmrazíme). Kuřecí maso krájíme na kostky o trochu větší než u masa vepřového a dobu opékání zkrátíme, protože kuřecí maso změkne rychleji než vepřové.

Kapr na karí

8 menších plátků kapra, 1 bílek, 1 lžička soli, 1,5 lžíce solamylu na obalení, 3 lžíce sádla, půl šálku hovězího vývaru, 1 cibule, sůl, 1 lžička karí, 1 lžíce bílého vína, 1 lžíce solamylu, 1 lžička vody, 100 g čerstvého nebo konzervovaného zeleného hrášku, 1 lžička oleje.

Plátky kapra zbavíme všech větších kostí, obalíme směsí bílku, soli a solamylu a osmahneme v mírně rozpáleném sádle. Sádlo slijeme, přidáme vývar, na drobno nakrájenou cibuli, sůl, karí a víno, zamícháme a krátce povaříme. Pak teplotu zmírníme, zahustíme solamylem rozmíchaným ve vodě, promícháme, přidáme hrášek a podusíme asi 1 minutu. Na konec pokapeme olejem.

Podáváme na teplé míse buď bez přílohy nebo s rýží.

GRUZIE

Soljanka

600 g hovězího zadního masa, máslo na pánev, lžíce rajského protlaku, 2 dl vody, velká cibule, dva paprikové lusky, dvě slané okurky, sůl, pepř, 3 stroužky česneku, 4 pfeferonky, 1 dl bílého vína.

Maso nakrájíme na nudličky a dáme na pánev s rozpáleným máslem a necháme zarestovat. Do zarestovaného masa přidáme rajský protlak, zalijeme vodou, přiložíme nakrájená kolečka cibule, na nudličky nakrájené paprikové lusky, a na nudličky nakrájené okurky. Osolíme, opeříme, přidáme stroužky česneku a pfeferonky a bílé víno. Podáváme s chlebem nebo s rýží.

INDIE

Kuře po orientálsku

1 kuře, sójová omáčka, 200 g čerstvých hub nebo hrst sušených, sůl, pepř, 100 g tuku, 100 g celeru, 100 g paprikových lusků, 30 g škrobové moučky.

Kuře vykostíme, zbavíme kůže, nakrájíme na malé kousky - osolíme, obalíme ve škrobové moučce, pokapeme sójovou omáčkou a necháme 1-3

hodiny uležet. Očištěné houby nakrájíme a podusíme spolu s celerem a paprikami na poloviční dávce tuku. Na zbývajícím tuku upečeme naložené maso, přimícháme houby a zeleninu a podáváme s rýží.

Dakkhinská omeleta

6 vajec, 1 lžíce tatarské omáčky, 6 lžic svařeného mléka, špetka mletého pepře, lžíce másla, 2 lžíce oleje, sůl, špenát nebo zeleninová náplň.

Žloutky rozšleháme s mlékem, solí a pepřem. Z bílků a tatarské omáčky ušleháme sníh a vmícháme ho ke žloutkům. Na pánvi rozpálíme máslo a olej, vložíme tam vaječnou směs a ve vyhřáté troubě pečeme necelých deset minut. Hotovou omeletu vyklopíme na velký talíř, polovinu pokryjeme dušeným špenátem nebo jinou zeleninou a přiklopíme druhou polovinou. Rozkrojíme na čtyři díly a podáváme s bramborami.

Pikantní karí

500 g skopového nebo hovězího masa, 2 cibule, 4 stroužky česneku, 4 pfeferonky, 50 g másla nebo oleje, lžička tlučeného kmínu, lžička chilli nebo pálivé papriky, lžička mletého zázvoru, 0,5 lžičky koření karí, tabasco, 1 citron, sůl.

Maso nakrájíme na kostky. Nasekanou cibuli a česnek osmažíme na tuku dozlatova. Drobně nakrájíme pfeferony a se vším kořením je přidáme do kastrolu. Po chvilce dušení přidáme maso a sůl a dále dusíme na mírném plameni. Podlijeme vodou nebo vývrem a dusíme až do měkka. Těsně před koncem ochutíme tabaskem a citronovou šťávou. Podáváme s rýží.

Rybí kófty

500 g filé nebo jiného rybího masa, 3 cibule, stroužek česneku, 1 pfeferonka, lžička tlučeného kmínu, lžička koření karí, lžička chilli nebo pálivé paprika, 0,5 lžičky zázvoru, 0,5 lžičky skořice, hrstka zelené petrželky, vejce, strouhanka, 250 g rajčat, sůl, olej na smažení.

Rybu uvaříme v mírně osolené vodě s jednou celou cibulí. Pak maso rožemeleme a smícháme s nasekanou pfeferonkou, petrželkou, vejcem a strouhankou. Ze směsi vytvoříme knedlíčky a na oleji je smažíme do zlatova. Ostatní dvě cibule a česnek rožemeleme a smícháme je se vším kořením. Směs trochu podusíme na tomtéž oleji, přidáme oloupaná a nakrájená rajčata, trochu osolíme a podlijeme trochou zbylého rybího vývaru. Když jsou rajčata měkká, vložíme osmažené rybí knedlíčky a ještě 2-3 minuty podusíme. Podáváme s rýží.