

opékali, podusíme na větší kousky nakrájené žampiony, přidáme rajčatový protlak a smetanu. Po chvíli touto šťávou zalijeme medailónky v zapékací míse.

Připravíme si omáčku Mornay. Ve vodní lázni šleháme mléko, žoutky, máslo, worchester, nastrohaný sýr, mouku, pepř a sůl tak dlouho, až omáčka zhoustne. Potom teprve přidáme šťávu z citronu. Na každý medailónek navrstvíme kupičku omáčky, mísu dáme do horké trouby a dorůžova zapečeme.

Jako přílohu podáváme vařené brambory posypané zelenou petrželkou.

SALÁTY

Salát Jarní koktej

1 hlávkový salát, 2 lžičce majonézy, 2 lžičky kečupu, 1 lžičce smetany, 1 lžička hořčice, 1 lžička octa, 3 vejce, sůl.

Hlávkový salát rozebereme, opláchneme a osušíme potřásáním v čisté utěrce. Nakrájíme na tenké nudličky, které naaranžujeme do širokých misek na kompot. Vejce uvařená natvrdo nasekáme na drobné kousky a posypeme jimi salát v miskách. Majonézu, kečup, hořčici, ocet, sůl a smetanu smícháme a s touto směsí obsah misek polijeme. Salát podáváme vychlazený.

Salát z vařeného květáku

Květák, vinaigrette (salátová zálivka - viz násl. recept), cibule, zelená petržel.

Očištěný květák uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Růžičky rozebereme a dáme vychladit. V misce smícháme vinaigrette s nakrájenou cibulkou a zelenou petrželí, přidáme vychlazený květák, opatrně promícháme.

Podáváme buď jako jeden ze studených zeleninových předkrmů, nebo jako pikantní přílohu k masu a slaným, moučným, popřípadě bramborovým pokrmům.

Vinaigrette (salátová zálivka)

1 lžičce vinného octa, 3 lžičce oleje, pepř, sůl, špetka práškového cukru.

Vše rozšleháme vidličkou, v sezóně salátů si můžeme vinaigrette připravit do zásoby a v uzavřené skleničce uchovat v ledničce. Nemáme-li vinný, červený ocet, je možné ho nahradit osmiprocentním lihovým octem a trochou červeného vína.

Hlávkový salát

Hlávkový salát, vinaigrette (salátová zálivka – viz předchozí recept), lžička hořčice, nasekaná pažitka nebo cibulka, mohou se přidat i natvrdo uvařená vejce.

Listy salátu propláchneme a osušíme potřásáním v čisté utěrce. Těsně před podáváním promícháme s vinaigrette, hořčicí, pažitkou nebo cibulkou. Salát můžeme ozdobit čtvrtkami natvrdo uvařených vajec. Ve Francii se tento salát podává jako samotný chod ke konci jídla nebo jako příloha k něčemu lehčímu, například ke slanému vejce. Může se podávat také se sýrem.

JJ



Francouzské speciality

Cibulová polévka

3 cibule, 2 lžíce oleje, 30g másla, 1 lžička hladké mouky, 1,5l vody nebo vývaru, 3 rohlíky nebo odpovídající kousek veku, polévkové koření, pepř, 150g ementálu nebo jiného sýra na strouhání, sůl.

Cibuli nadrobno nakrájíme a osmažíme na části oleje a másla do růžova. Zaprášíme moukou a zalijeme vodou, do které kápneme polévkové koření. Vývar z kostí nebo z masa je lepší. Posolíme, opepříme a necháme čtvrt hodiny vařit. Sýr najemno nastrouháme. Na plátky nakrájené rohlíky osmažíme na zbytku oleje a másla, poklademe je do polévkové mísy střídavě s vrstvou ementálu. Osmažené housičky můžeme dát přímo do polévkových talířů a posypat sýrem podle přání. Těsně před podáváním vše zalijeme polévkou.

Savojská polévka

2 cibule, 5 mrkví, 4 středně velké brambory, pažitka nebo majoránka, 60g másla, polévkové koření, 2 lžičky hladké mouky, 1,5l vody, muškátový oříšek, sůl.

Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme na másle dorůžova, přidáme jemně nastrouhanou mrkev a za stálého míchání dusíme, až to zavoní. Potom teprve zaprášíme moukou a necháme ještě chvíli pražit. Zalijeme vodou. Přidáme na kostičky nakrájené brambory, polévkové koření, trochu nastrouhaného muškátového oříšku a osolíme. Před podáváním bohatě posypeme nasekanou pažitkou. Když nemáme, nahradíme ji majoránkou, kterou přidáváme, jakmile polévku zalijeme vodou.

PŘEDKRMY

Mrkev z Quercy

500g mrkve, 1 cibule, zelená petržel, 6 lžic oleje, 2 lžíce vinného octa, pepř, sůl.

Syrovou mrkev oškrábeme, omyjeme a nastrouháme na jemné nudličky. Olej, ocet, pepř a sůl přidáme k mrkvi současně s drobně nasekanou cibulí a zelenou petrželkou. Vše promícháme. Když je třeba, přidáme ještě lžici oleje. Mrkev si sama také řekne, kdy už je v ní oleje dost - při míchání začne „mlaskat“.

Podáváme jako studený předkrm.

Mrkev majonézová

500g mrkve, 150g majonézy, vinný ocet, křen podle chuti 1-2 lžičky, pepř, sůl.

Syrovou mrkev nastrouháme na jemné nudličky, promícháme ji s majonézou, jemně nastrouhaným křenem a ochutíme vinným octem a solí.

Podáváme jako studený předkrm.

Omáčka Robert: (sauce Robert se zmiňuje již v sedmnáctém století)

0,25l vývaru z masa nebo masoxu, tymián, bobkový list, 3 hřebíčky, 1 lžíce hladké mouky, 10g másla, 1 lžíce hořčice.

Maso vcelku opečeme na oleji ze všech stran, potom k masu přidáme drobně nakrájenou cibuli, kterou necháme zrůžovět, a vše podlijeme bílým vínem a vývarem. Přidáme bobkový list, pepř, tymián, sůl a necháme asi hodinu mírně dusit. Když se voda vyvařovala příliš rychle, přilijeme další. Když je maso měkké, smícháme máslo s moukou a zavaříme je do šťávy. Před podáváním zamícháme do omáčky ještě 2 lžíce hořčice.

Jako přílohu podáváme vařený květák a bílou veku.

Zapečený pór se sýrem a strouhankou

6 pórů, 150g ementálu (tvrdého sýra), 100g strouhanky, 60g másla, sůl.

Pór očistíme, nařežeme podle velikosti zapékačké misky a svážeme nití do svažečků, aby se během vaření nerozpadl. Uvaříme ho do měkka ve slané vodě, necháme dobře okapat a narovnáme do máslem vymazané zapékačké misky. Vrstva póru v misce má být alespoň třicetimetrová. Strouhanku osmažíme na dvou třetinách másla a posypeme jí pór v misce. Na jemném struhadle nastrouháme sýr, navrstvíme na strouhanku v misce a poklademe kousky zbylého másla. Zprudka zapečeme v troubě dozlatova.

Zapečený pór podáváme s bílým chlebem jako samostatný pokrm nebo jako přílohu k masu.

Zapečené čekankové puky

6 čekankových puků, 150g ementálu (tvrdého sýra), 50g másla, 2 lžíce mouky, 0,25l mléka, 1 žloutek, pepř, sůl.

Čekankové puky očistíme, opláchneme a v celku vložíme do slané, vařící vody. Vaříme je doměkka, asi dvacet minut. Máslo dáme rozpustit, přidáme mouku, zalijeme mlékem a uvaříme hustší bešamel, vmícháme tři čtvrtiny jemně nastrouhaného sýra, opepříme, osolíme, přidáme ještě žloutek a umícháme do hladka.

Okapané čekankové puky složíme do máslem vymazané zapékačké misky a potřeme je sýrovým bešamelem, posypeme zbylou čtvrtinou sýra, poklademe kousky másla a zapečeme do růžova v rozpálené troubě.

Jako přílohu podáváme bílý chléb.

Zapékané medailónky s omáčkou Mornay

500g libových řízků nejlépe z panenské vepřové, 250g žampionů, 2 lžičky rajčatového protlaku, 2 lžíce oleje, 40g másla, 0,125l smetany, pepř, sůl.

Omáčka Mornay: 3 žloutky, 80g másla, 1 lžičku worchesteru, 100g nastrouhaného tvrdého sýra, šťáva z půlky citronu, 2 lžíce mouky, 0,25l mléka, pepř, sůl.

Naklepané maso opepříme, osolíme a zprudka po obou stranách opečeme na oleji, potom vyrovnáme do zapékačké mísy. Na oleji, ve kterém jsme maso

nejvíce pažitky a petrželky a nasekáme nadrobno tak, aby vznikla hustá omáčka. Když nemáme pažitku ani petrželku, přidáme jen cibuli.

Póry úhledně narovnáme na mísu, omáčku připravíme do skleněné misky a každý si na svém talíři pór bohatě polije omáčkou. Také můžeme pór po uvaření nakrájet na menší kousky a smíchat s omáčkou.

Podáváme s bílým chlebem.

Z vody, ve které se pór vařil, můžeme přidáním brambor, pepře, kousku másla a trošky smetany připravit lehkou polévku.

Rajčata s vejci

6 rajčat, 6 vajec, 1 malá cibule, 2 stroužky česneku, 2 lžíce oleje, 20g másla, lžička cukru, zelená petržel, pepř, sůl.

Rajčata podélně rozkrojíme, posolíme, na každé dáme špetku cukru a necháme deset minut odpočinout. Mezitím na pánvi rozehejeme olej s máslem a rajčata do něj pokládáme naříznutou stranou. Kolem nasypeme nadrobno nakrájenou cibuli. Během pečení do rajčat často pícháme vidličkou, aby rychleji pouštěla šťávu. Asi za čtvrt hodiny je otočíme a šťávu necháme trochu zkaramelizovat.

Nakonec na pánev, mezi rajčata, rozklepneme vejce jako „volská oka“. Vše posypeme nasekanou petrželí, nasekaným česnekem, pepřem a solí.

Podáváme s chlebem.

Roštěnky se zeleninou

4 (5) roštěnky, 130g másla, 0,5l kyselá smetana, 1 lžička mouky, 0,120l červeného nebo bílého vína, 20 kaparů nebo na kostičky nakrájená kyselá okurka, 5 mrkví, 1 menší celer, 3 cibule, 2 kořenové petržele, pepř, sůl.

Posolené roštěnky nejprve prudce opečeme na polovině másla, potom zalité vínem dusíme doměkka, asi dvě hodiny.

Mezitím nakrájíme zeleninu na jemné nudličky a dusíme na druhé půlce másla, na mírném ohni doměkka. Osolíme.

Hotové maso vyjmeme a do šťávy přidáme nasekané kapary, pepř a zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali mouku. Roštěnky rozložíme na teplou mísu, na každý plátek masa dáme kupičku zeleniny a maso polijeme omáčkou. Zbytek omáčky podáváme v misce, stejně jako zbylou zeleninu, aby si mohl každý podle chuti přidat.

Jako přílohu podáváme nočky nebo rýži.

Vepřová pečeně s omáčkou Robert

1000g vepřové pečeně, 30g másla, 2 lžíce oleje, 4 cibule, pepř, 0,5l bílého vína, sůl.

Okurky s tuňákem

2 štíhlejší salátové okurky, 1 krabička tuňáka v oleji (150 g), 40g másla, 1-2 lžičky rajčatového protlaku nebo kečupu, 1 majolka (100 g), pepř, sůl.

Okurky oloupeme, rozpůlíme a vyndáme jádřince. Potom je rozkrájíme na osmicentimetrové kousky a dáme na deset minut vařit do osolené vody. Uvažené okurkové lodičky necháme odkapat. Mezitím v hlubokém talíři vidličkou promícháme maslo s tuňákem, pepřem a solí. Touto hmotou naplníme kousky odkapaných okurek, naaranžujeme je na skleněnou mísu a polijeme majolkou, do které přimícháme rajčatový protlak nebo kečup.

Předkrm podáváme vychlazený.

HLAVNÍ CHODY

Baskické fazole

500g zelených fazolových lusků, 4 rajčata, 1 střední cibule, 100g slaniny, 2 stroužky česneku, pepř, sůl.

Rajčata spaříme vařící vodou a oloupeme. Do hrnce vložíme na kostičky nakrájenou slaninu, drobně nasekanou cibuli a vše dáme dozluta podusit. Přidáme oloupaná, na kostičky nakrájená rajčata, posolíme je a popepříme. Potom nasypeme do hrnce syrové, očištěné fazolové lusky a česnek, nakrájený nadrobno. Zalijeme vodou, přikryjeme a necháme na mírném ohni vařit. Když se voda vyvaří a zůstane jen výborná šťáva, jsou už lusky většinou měkké. Baskické fazole je možno připravit i ze sterilovaných lusků, jenže v tom případě dáme jen na prst vody, povaříme krátce a lusky v omáčce jen prohřejeme.

Celer s citronem

2 středně velké celer, 1 citron, 2 kostky cukru, 80g másla, sůl.

Celer rozkrájíme na dvoucentimetrové kostky. Do pekáčku dáme rozpustit maslo, do kterého vsypeme nakrájený celer, přidáme cukr, sůl a zakapeme šťávou z citronu. Nepodléváme vodou a dusíme na velmi mírném ohni do měkka. Cukr trošku karamelizuje, takže celer zhnědne, ale pozor! Nepřipálit!

Výborná příloha k pečenému masu.

Hovězí bourguignon

500g hovězího masa, 2 velké cibule, 4 větší mrkve, asi 6 snítek zelené petržele, větvička tymiánu nebo špetka tymiánu sušeného, bobkový list, pepř, 5 lžic oleje, 50g slaniny, 0,5l červeného vína, sůl.

Maso nakrájíme na větší kostky, mrkev na kolečka a cibuli nahrubo. Ze zelené petrželky, bobkového listu a větvičky tymiánu svážeme kytičku, tzv. bouquet garni. Vše naskládáme do misky, střídavě vrstvu cibule, masa a mrkve. Přidá-

me bouquet garni, pepř, sůl a vše zalijeme vínem. Přes noc necháme odležet v nálevu. Druhý den vyjmeme kytičku, scedíme víno do hrnečku a oddělíme maso od zeleniny. V nádobě dáme na oheň zesklivatět slaninu rozkrájenou na kostičky, přidáme olej a když se rozpálí, opečeme napřed maso, potom zeleninu a společně chvíli podusíme. Nakonec přilijeme víno, ve kterém bylo maso naloženo, a na mírném ohni necháme přes dvě hodiny bublat. Bourguignon podáváme s bílým chlebem (vekou), v Čechách chutná i s rýží, nočky nebo bramborovými plackami.

Králík na víně

Zadní králičí maso, hořčice, 0,25l bílého vína, 0,25l smetany, 5 lžic oleje, pepř, sůl.

Do pekáče vlijeme tři lžice oleje a vložíme králičí maso. Maso ze všech stran bohatě potřeme hořčicí. Zbytek oleje maso polijeme a v horké troubě opečeme z obou stran. Potom je opepříme, osolíme, zalijeme bílým vínem a ve středně teplé troubě pečeme asi hodinu doměkka.

Upečené maso narovnáme na teplou mísu a do pekáče přilijeme smetanu, do které oškrábeme připečené, zkaramelizované zbytky po stranách pekáče. Tak vznikne hnědá omáčka, kterou maso polijeme.

Podáváme s bílou vekou a hlávkovým salátem.

Kuře na žampionech

Kuře, 20g oleje, 30g másla, 30g mouky, 4 snítky zelené petržele, 0,25l bujónu nebo vody s polévkovým kořením, 0,25l bílého nebo červeného vína, 200g žampionů, 50g rajčatového protlaku, 30g pažitky, 2 stroužky česneku, pepř, sůl.

Syrové kuře rozkrájíme na kousky a na oleji opečeme dozlatova ze všech stran. Potom je posolíme, opeříme, přidáme nakrájenou petrželku a pažitku. Můžeme přidat i česnek. Vše zaprášíme moukou a natrásáme nad ohněm, aby se šťáva s moukou promíchala a přitom se nepřipálilo kuře. Nakonec zalijeme vínem a na mírném ohni necháme hodinu pod pokličkou dusit. Potom přidáme nakrájené žampiony, rajčatový protlak a dusíme ještě třicet minut.

Jako přílohu podáváme bílou veku nebo na teflonové pánvi, na troše oleje opečenou bramborovou kaši.

Palačinkový pahorek

Těsto na 10 palačinek: 0,25l mléka, 1 vejce, 120g mouky, 2 lžice oleje nebo rozpuštěného másla, sůl.

Náplň: 400g vařeného hovězího masa, 3 vařené cibule, 50g másla. 150g nastrouhaného sýra na posypání.

Z těsta upečeme tenké palačinky, uvařené hovězí maso umeleme s cibulí vařenými v polévce. Smícháme na pánvičce s máslem, osolíme, opepříme

a zalijeme hovězím vývarem nebo vodou tak, aby vznikla hustá kaše. Můžeme přidat špetku mouky.

Palačinky skládáme do máslem vymazané misky, každou pomazeme masovou kaší a vršíme je na sebe. Končíme nenamazanou palačinkou. Do velkého hrnce dáme vařit vodu, misku s palačinkami do ní vložíme, hrncem přikryjeme a necháme v parní lázni asi půl hodiny. Před podáváním palačinkový pahorek vyklopíme na mísu, posypeme nastrouhaným sýrem a zalijeme rozpuštěným máslem.

Palačinková ouška

Těsto na palačinky viz výše, 100g šunky nebo šunkového salámu, 5 lžic smetany, citronová šťáva, pepř, sůl, 2 vejce, strouhanka, olej, tatarská nebo žampionová omáčka (viz. násl. recept).

Palačinky se potřou drobně nasekanou šunkou smíchanou se smetanou a citronovou šťávou. Podle chuti se opepří a osolí. Přeloží se napůl, obalí se a smaží jako řízky. Palačinková ouška se podávají s tatarskou omáčkou nebo teplou žampionovou omáčkou.

Žampionová omáčka

250g žampionů, 40g másla, 0,25l smetany, 1 lžice hladké mouky, ocet, pepř, sůl.

Omyté nadrobno nakrájené žampiony dusíme na másle, až zmizí voda. Přidáme lžici mouky, pepř, sůl a zalijeme kyselou nebo sladkou smetanou. Chvilku povaříme, ochutíme octem a cukrem.

Pečená vepřová kýta

750g vepřové kýty, 50g slaniny, 40g másla, 2 cibule, 3 mrkve, 4 celé pepře, 4 zrnka jalovce, 3 kuličky nového koření, 2 lžice hořčice, citronová šťáva podle chuti, 0,125l smetany.

Na pekáči opečeme na proužky nakrájenou slaninu, přidáme máslo a na tenké nudličky nakrájenou mrkev i nasekanou cibuli. Celý kus kýty potřeme hořčicí a přidáme do pekáče spolu s jalovcem, novým kořením a pepřem. Vše pokape citronem. Potom dusíme ve středně vyhřáté troubě za občasného podlévání. Když je kýta měkká, podlijeme ji smetanou, případně dochutíme citronovou šťávou. Před podáváním odstraníme z omáčky kuličky jalovce, nového koření a pepře, ale zeleninu necedíme.

Jako přílohu podáváme noky nebo veku.

Pór à la chrest (chřest chudých)

6 pórů, 6 lžic oleje, 2 lžice vinného octa, 1 cibule, pažitka nebo zelená petrželka, možno i obojí, pepř, sůl.

Pór očistíme, rozkrájíme podle velikosti pekáče, svážeme nití do svazků, aby se během vaření nerozpadl, a uvaříme ve slané vodě. Necháme dobře odkapat a vychladit. Olej, ocet, pepř a sůl promícháme vidličkou. Přidáme cibuli, co