

Boloňská vepřová pečeně

700g vepřové pečeně, 2 stroužky česneku, sůl, mletý pepř, špetka mletého fenyklu, 2 lžíce oleje, 40g másla, 30g cibule, 0,5l mléka, 1 lžíce nasekané petrželové natě, 100g dušených žampionů nebo hříbků.

Vepřové maso osolíme, opepříme, potřeme rozetřeným česnekem, okořeníme mletým fenyklem a necháme alespoň 2 hodiny v chladu odležet. Potom je opečeme na oleji a másle po všech stranách, přidáme nakrájenou cibuli, osmahneme, zalijeme mlékem a za občasného polévání dusíme do měkka. Měkké maso vyndáme, do omáčky přidáme nasekanou petrželovou nat, dušené houby a ještě chvíli podusíme. Maso nakrájíme na plátky, dáme na mísu a přelijeme omáčkou.

Karbanátky dušené v misce

500g libového vepřového masa z ramínka, vývar, 100g libového vepřového bůčku, 100g šunky, 1 malý stroužek česneku, 3 žemle, 1 lžíce nasekané petrželové natě, trocha majoránky, sůl, mletý pepř, 2 vejce, 1 žloutek, 2 lžíce nastrouhaného čedaru, 1 lžíce rozinek, 1 lžíce sekaných piniových jader nebo mandlí, 2 lžíce mouky, olej na osmažení, máslo na vymaštění ohnivzdorné misky, 0,25l šťávy zbylé z pečeně.

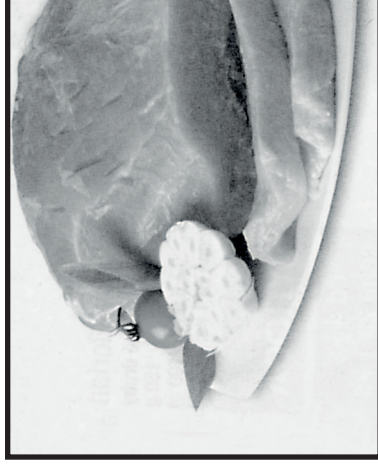
Umeleme vepřové maso, bůček, šunku, česnek a ve vývaru namočené a vymáčané žemle, přidáme nasekanou petrželovou nat, majoránku, sůl, mletý pepř, vejce, žloutek, nastrouhaný sýr a dobře promícháme. Nakonec přidáme oprané rozinky, sekaná piniová jádra nebo spařené, oloupané a drobně nakrájené mandle a ze vzniklé hmoty tvoříme menší karbanátky, které obalujeme v mouce a osmažíme po obou stranách na oleji. Potom je vložíme do máslem vymazané ohnivzdorné misky, zalijeme šťávou z pečeně a dusíme v troubě asi 20 minut.

Vařená šunka po milánsku

4 plátky vařené šunky asi 5 mm silné, 1 vejce, strouhaná houska na obalení, 100g másla na osmažení.

Plátky šunky obalíme v rozšlehaném vejci, nastrouhané housce a osmažíme na másle do zlatova. Nesolíme. Upravíme na talíře a podáváme se smaženými bramborovými hranolky a zeleninovým salátem.

Podle publikace Italská kuchyně. JJ.



Z ITALSKÉ KUCHYNĚ

Předkrmy, polévky, těstoviny, rýže, noky, slané koláče, omáčky, zelenina, vepřové maso

V některých dalších číslech časopisu budou receptury na úpravu ryb, hovězího, telecího a drůbežního masa, přípravu salátů, moučníků a sladkostí.

PŘEDKRMY

Boloňské smaženky

400 g hříbků nebo žampionů, 40 g másla, sůl, 16 plátků chlebičkové večky, 8 plátků šunky, 100 g taveného rozíratelného sýra, šálek mléka, 2 vejce, strouhaná houska na obalení, olej na smažení.

Houby udušime na másle, osolíme a necháme vychladnout. Na každý z osmi plátků chlebičkové večky položíme plátek šunky, dušené houby a přiklopíme je zbývajícími plátky večky, které jsme potřeli taveným sýrem. Oba plátky dobře stiskneme a namočíme nejprve v mléce, pak v rozšlehaném vejci a obalíme je ve strouhané housce. Na oleji je usmažíme do zlatova a ihned podáváme.

Omeleta se sýrovou náplní

8 vajec, sůl, 40 g másla na pečení, 150 g nastrouhaného čedaru, 80 g másla.

Rozšlehaná vejce mírně osolíme a vždy po dvou vlijeme na pánev s rozpuštěným máslem a upečeme omeletu. Hotovou omeletu potřeme nastrouhanou směsí čedaru a másla a ihned podáváme.

POLÉVKY

Římská polévka

200 g hovězího masa, sůl, 1 cibule, 1 póř, rajčata, kousek celeru, 1 hřebíček, 200 g telecího masa, 3 vejce, půl citronu, mletý pepř, 12 plátků na másle opečené žemle, sekaná petrželová nať, 100 g nastrouhaného čedaru.

Hovězí maso rozkrájíme na menší kousky, vložíme do studené osolené vody spolu s nakrájenou zeleninou a hřebíčkem a vaříme asi půl hodiny, pak přidáme na kousky nakrájené telecí maso a vaříme do měkka. Z polévky odlijeme trochu vývaru a necháme prochladnout. Mezitím v misce rozšleháme vejce se šťávou z citronu a pomalu přiléváme vývar. Vzniklou směs vlijeme do vařící polévky, aby se vejce srazila. Polévku podle chuti osolíme, opepříme a podáváme s osmaženou houskou a nasekanou petrželovou natí. K polévce podáváme nastrouhaný sýr.

Rajčatová polévka s rýží

50 g slaniny, 30 g cibule, 250 g rajčat, sůl, mletý pepř, masový vývar, 4 lžíce rýže, snítky bazalky, 1 lžíce nasekané petrželové natě, 100 g nastrouhaného sýra.

Vepřové kotlety se sýrem

4 vepřové kotlety, sůl, mletý pepř, 40 g másla, 200 g sýra (nejlépe blátáckého zlatá).

Vepřové kotlety naklepeme, osolíme opepříme a vložíme do ohnivzdorné misky vymaštěné částí másla. Zbytek másla pokryjeme kotlety, misku vložíme do vyhřáté trouby a pomalu za občasného obrácení pečeme půl hodiny. Maso nepodléváme. Před podáváním dáme na každou kotletu plátek sýra, vložíme do trouby a necháme tam tak dlouho, než se sýr roztaví. Podáváme velmi horké, protože sýr nesmí ztuhnout.

Vepřové kotlety po milánsku

4 vepřové kotlety, sůl, mletý pepř, 4 lžíce oleje, 1 stroužek česneku, 2 paprikové lusky, 1 lžíce rajčatového protlaku, hovězí vývar.

Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme, po obou stranách opečeme na oleji a vložíme do ohnivzdorné misky. Do oleje, na kterém jsme opekali maso, dáme drobně nakrájený česnek, na proužky nakrájené papriky a krátce osmahneme. Zalijeme rajčatovým protlakem rozředěným trochou vývaru, povaříme a přilijeme na kotlety, přiklopíme a dusíme asi půl hodiny v troubě.

Vepřová pečeně na víně

700 g libové vepřové pečeně, sůl, mletý pepř, 4 lžíce oleje, 2 stroužky česneku, 1 lžíce nasekané petrželové natě, 0,5 l červeného vína.

Osolené a opepřené vepřové maso opečeme po všech stranách v rozehrátém oleji, potom přidáme rozkrájený česnek, a jakmile začne růžovět, nasekanou petrželovou natí. Pečení zalijeme vínem, dáme do trouby a za častého obrácení a polévání ji upečeme do měkka.

Vepřová pečeně s květákem

700 g vepřové pečeně, sůl, mletý pepř, nastrouhaný muškátový oříšek, snítky rozmarýny, 3 lžíce oleje, 40 g slaniny, 40 g cibule, 1 lžíce rajčatového protlaku, hovězí vývar, polovina středně velkého vařeného květáku.

Vepřovou pečeně vykostíme, osolíme, opepříme, okořeníme špetkou nastrouhaného muškátového oříšku a snítkou rozmarýny, podmastíme olejem a dáme péci do trouby. Mezitím drobně nakrájíme slaninu a cibuli, osmahneme, přidáme rajčatový protlak zředěný trochou vývaru, osolíme, opepříme a chvíli povaříme. Pečené maso nakrájíme na plátky, upravíme na misu spolu s květákem rozebraným na růžičky a přilijeme omáčkou.

Růžičková kapusta zapečená

500 g růžičkové kapusty, sůl, 100 g másla, 5 lžíc nastrouhaného čedaru.

Očištěná a vypraná kapustičky vložíme do vařící osolené vody. Uvaříme do měkka, scedíme a necháme okapat. Ohnivzdornou misku vymažeme máslem, vložíme do ní kapustičky, poklademe je polovinou másla nakrájeného na kousky a vše posypeme nastrouhaným sýrem. Vložíme do horké trouby a asi 10 minut zapékáme. Těsně před podáváním dáme na kapustičky zbylé čerstvé máslo. Podáváme jako přílohu k dušenému masu.

Květák po milánsku

1 střední květák, sůl, máslo na vymaštění ohnivzdorné misky, 0,3 l sýrové omáčky (viz OMÁČKY).

Očištěný a opraný květák uvaříme ve slané vodě, necháme okapat, rozdělíme na růžičky a dáme do máslem vymazané misky. Vše zalijeme sýrovou omáčkou a zapečeme 10 minut v horké troubě.

Plněná rajčata

500 g rajčat, sůl, 6 lžíc nastrouhané housky, 2 stroužky česneku, mletý pepř, trochu oregana, 80 g másla.

Rajčata opereme, rozpůlíme, lžičkou zbavíme semen a šťávy a trochu osolíme. Nastrouhanou housku promícháme s utřeným česnekem, solí, pepřem a trochou oregana. Směsí naplníme půlky rajčat, které potom vložíme do máslem vymazané ohnivzdorné misky, poklademe kousky čerstvého másla a zapečeme v troubě asi 30 minut.

VEPŘOVÉ MASO

Vepřové maso na mléce

750 g libové vepřové pečeně (bez kostí), sůl, mletý pepř, 40 g másla, 0,5 l mléka, 100 g dušených žampionů nebo hříbků.

Maso osolíme, opeříme, dáme na rozpuštěné máslo a opečeme ze všech stran dozlatova, pak zalijeme téměř celé mlékem a zvolna dusíme. Když je maso měkké, má být mléko zahoustlé jako smetana a zlatožluté zbarvené šťávou z masa. Měkké maso vydáme, nakrájíme na plátky a polijeme omáčkou, kterou jsme zjemnili dušenými houbami.

Na slanině osmahneme nakrájenou cibuli, přidáme oloupaná nakrájená rajčata, sůl, pepř a chvíli podusíme. Potom zalijeme vývarem, přidáme přěbranou vypranou rýži, bazalku a vaříme na mírném ohni tak dlouho, až je rýže měkká. Polévku podáváme posypanou nasekanou petrželovou natí a strouhaným sýrem.

TĚSTOVINY

Špagety s hráškem

500 g špaget nebo jiných těstovin, 4 lžíce oleje, 50 g slaniny, 20 g cibule, 1 stroužek česneku, 20 g celeru, 1 lžíce nasekané petrželové natě, 250 g zeleného hrášku, sůl, mletý pepř, 100 g nastrouhaného čedaru, masový vývar.

Těstoviny uvaříme v osolené vodě, scedíme a necháme okapat. Na oleji osmahneme nakrájenou slaninu, cibuli, česnek, celer a nasekanou petrželovou nat. Když směs začne růžovět, přidáme hrášek, sůl, pepř a podle potřeby podlijeme vývarem nebo vodou a dusíme tak dlouho, až hrášek změkne. Pak směs smícháme s vařenými těstovinami, upravíme na talíř a podáváme posypané nastrouhaným sýrem.

RÝŽE

Sicilské rizoto

20 g cibule, 4 lžíce oleje, 200 g drůbežího masa, 100 g drůbežích jater, 250 g rýže, 1 lžička sladké papriky, sůl, vývar, 100 g zeleného hrášku, 100 g mrkve, 100 g nastrouhaného čedaru, 1 lžíce nasekané petrželové natě.

Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na oleji, přidáme na malé kousky nakrájené drůbeží maso a játra a opečeme, přidáme přěbranou, propláchnutou rýži, papriku, sůl, zalijeme vývarem, zamícháme a přivedeme do varu. Nakonec přidáme zelený hrášek a drobně nakrájenou mrkev a dusíme do měkka, Hotové rizoto podáváme posypané nastrouhaným sýrem a nasekanou petrželovou natí.

NOKY

Bramborové noky se smetanou

500 g brambor, 150 g hrubé mouky, 50 g nastrouhaného čedaru, 50 g másla, 2 vejce, sůl, mletý pepř, nastrouhaný muškátový oříšek, máslo na vymaštění formy, 1 šálek smetany.

Brambory uvaříme ve slupce, horké oloupeme, prolisujeme, přidáme mouku, nastrouhaný sýr, máslo, vejce, sůl, mletý pepř, špetku nastrouhaného muškátového orššku a zpracujeme v těsto. Lžíci vykrajujeme noky, které vkládáme do vařící osolené vody a několik minut vaříme. Mezitím vymastíme máslem ohnivzdornou misku, vložíme do ní okapané noky, zalijeme smetanou a dáme do vyhřáté trouby asi na 15 minut.

SLANÉ KOLÁČE

Koláč se sardelkami

500 g hladké mouky, 20 g droždí, 3 lžíce mléka, sůl, 0,2 l mléka, 0,2 l oleje, 10 sardelky.

Mouku prosijeme na vál a uděláme v ní důlek, do kterého vlijeme droždí rozpuštěné ve vlažném mléce, přidáme sůl, mléko a polovinu oleje. Vypracujeme vláčné těsto, které přikryjeme a necháme na teplém místě asi dvě hodiny vykynout. Když těsto zvětší svůj objem dvojnásobně, vyválíme ho asi na prst vysoko, vložíme do olejem vymaštěné dortové formy a prstem uděláme v těstě jamky. Do vzniklých jamek dáme opraené, vykostěné a na menší kousky nakrájené sardelky. Koláč pokapeme zbývajícím olejem a necháme vykynout ještě 20 minut. Potom ho dáme do horké trouby a pečeme 30 minut.

OMÁČKY

Bešamelová omáčka

100 g mouky, 100 g másla, celý 1 l vlažného mléka, sůl.

Z másla a mouky uděláme světlou jíšku a zaléváme ji vlažným mlékem. Mléko přidáváme postupně a omáčku dobře rozšleháváme, aby se nevytvořily hrudky. Mírně osolíme a za stálého míchání vaříme 15 minut. Bešamelovou omáčku používáme k přípravě dalších pokrmů.

Sýrová omáčka

0,3 l bešamelové omáčky, 50 g nastrouhaného čedaru, 1 žloutek, 10 g másla, sůl.

Do horké bešamelové omáčky zavaříme za stálého míchání strouhaný sýr a odstavíme ji z ohně. Směs necháme vychladnout, přidáme žloutek, máslo, vše

promícháme a zahřejeme (nesmí se vařit). Teplou omáčku podáváme k zelenině, rybám, vejším, nebo jako součást některých pokrmů.

Omáčka z paprik

8 velkých zelených paprik, 3 lžíce oleje, 30 g másla, 2 stroužky česneku, 2 lžíce rajčatového protlaku, sůl, mletý pepř.

Omyté a okapané papriky opečeme na suchu v troubě, sloupneme z nich slupku, odstraníme semena a nakrájíme je na kousky. Na oleji a másle zpěníme nakrájený česnek, a když zružoví, přidáme nakrájené papriky, osolíme, opeříme a dusíme na mírném ohni (bez podlévání). Nakonec přidáváme rajčatový protlak a ještě chvíli dusíme. Omáčku podáváme k vařenému masu.

Omáčka z hub

10 g cibule, polovina stroužku česneku, lžička nasekané petrželové natě, 20 g másla, 0,5 l bílého vína, 1 lžička hladké mouky, sůl, mletý pepř, hovězí vývar, 100 g čerstvých žampionů nebo hříbků.

Směs nasekané cibule, česneku a petrželové natě zpěníme krátce na másle, přilijeme víno, ve kterém jsme rozmíchali mouku, osolíme, opeříme a za stálého míchání vaříme, až omáčka zhoustne. Zalijeme vývarem, přidáme houby nakrájené na velmi tenké plátky a ještě chvíli povaříme. Omáčku podáváme k minutkám.

ZELEENINA

Fazolové lusky se sýrem

500 g fazolových lusků, 60 g másla, 20 g cibule, 100 g strouhaného čedaru.

Fazolové lusky očistíme tím způsobem, že odřízneme obě špičky lusků a odstraníme vlákna, potom je omyjeme a uvaříme v osolené vodě. Uvařené scedíme, propláchneme studenou vodou, aby si uchovaly zelenou barvu. Na kastrolek dáme rozpustit máslo, přidáme jemně nakrájenou cibuli a na mírném ohni ji osmahneme, až je sklovitá. Potom vložíme do kastrolku uvařené fazolové lusky, podle potřeby podlijeme několika lžícemi vody a necháme dobře prohřát. Upravíme na mísu, posypeme nastrouhaným sýrem a ihned podáváme. Takto upravené fazolky jsou vhodné k dušenému masu.