

KUCHAŘKA - Michal Jašek

Předkrm: HERMELÍNOVÁ POMAZÁNKA: Hermelín nastrouháme, přimícháme pomazánkové máslo a lučinu. Pokud je pomazánka příliš hustá, přidáme 1 nebo 2 lžičky bílého jogurtu. Mažeme na krajíčky chleba nebo veky a obložíme zeleninou.

Polévka: FRANKFURTSKÁ POLÉVKA: Cibuli nakrájíme nadrobno a osmahneme dorůžova. Přidáme na kolečka pokrájené párky a také je orestujeme. Na závěr restování zaprášíme moukou a paprikou, osmahneme a zalijeme cca 1 - 1,5 litrem vývaru (nebo vodou s bujonem). Dobře rozmícháme, osolíme, opepříme a přivedeme k varu. Vaříme cca 10 - 15 minut. Ke konci vaření vmícháme smetanu. Hotovou můžeme na talíři pokapat nebo pocákat smetanou ke šlehání. Podáváme s čerstvým pečivem. Polévku můžeme obměnit přidáním brambor, česneku, majoránky, podle chuti.



Hlavní chod: GYROS: Maso nakrájíme na nudličky, přisypeme gyros koření a asi 10 minut smažíme na oleji. Utřeme česnek a smícháme jej s jogurtem a nasekanou pažitkou, přidáme citronovou šťávu, sůl a pepř. Masem, nakrájenou zeleninou a dresinkem naplníme 4 rozkrojené housky. Pečivo přiklopíme a na talířku zdobíme plátkem citronu a olivami.



Desert: CHEESECAKE: Troubu předehřejeme na 160 °C. Sušenky rozdrtíme tak, aby vznikly co nejmenší kousičky (ne však prach) a smícháme s rozpuštěným máslem. Hmota by měla být jemně mokrý tak, aby při tlačení sušenek na dno nádoby držela vcelku. Uvedené množství je na středně velkou okrouhlou formu na pečení, čím je cheesecake vyšší, tím je lepší. Sušenkový základ, který vyložíme celé dno nádoby ve výšce max. 1-1,5 cm (základ musí být vždy nízký a náplň vysoká) vložíme na 20 minut do chladničky, aby se sušenky usadily a spojily. Mezitím připravíme náplň smícháním Mascarpone, kondenzovaného mléka, vajec, šťávy a kůry z citronů a limetek. Pokud jsou ve směsi hrudky, jednoduše je vyšleháme elektrickým šlehačem na nejnižším stupni. Hotovou hmotu nalejeme na sušenkový základ a dáme péct do vyhřáté trouby asi na 40 minut. Cheesecake je potřeba kontrolovat, pokud je hmota už hustá, může (nebo spíše bude) se stále lepit a hlavně na povrchu se už vytvořila hnědá místa, koláč je hotový. Je potřeba ho nechat vychladnout a nejlépe přes noc nechat v ledničce odležet, aby byl studený.

