



**HALINA  
PAWLOWSKÁ**  
RODINNÁ KUCHARKA

motto

motto

# Halina Pawlowská

RODINNÁ  
KUCHAŘKA



*Tohle je má první opravdová kuchařka. Nevznikla by, kdyby moji rodiče, má tchyně i všichni mí příbuzní báječně nevařili, kdyby mi s recepty i přípravou lahůdek nepomohl můj nejmilejší Luboš Teprť, který vystudoval žurnalistiku a v padesáti se vyučil kuchařem, kdyby se má dcera neujala organizace u nás v kuchyni, nechodila nakupovat a nenutila svého manžela, aby všechno, co jsme připravili, vyfotografoval, a kdyby se můj vnuk nestal kuchtíkem, který měl tolik energie, že jsme sami museli zapomenout na únavu. Knížka by nevznikla, kdyby mi na Javorském mlýně blízko naší chalupy nedovolili si vlastnoručně chytit pstruha, připravit si ho podle své chuti a celé odpoledne tam zaclánět s celou mou hlučnou rodinou. Knížka by nevznikla, kdyby mi firma Auto Podbabská nepůjčila sympatický vůz Yetti, kterým jsem mohla zajet za příbuznými a jejich specialitami nejen u nás, ale skoro v celé Evropě. A konečně – knížka by nevznikla, kdyby se grafické úpravy neujal můj kamarád Honza Gabler a kdyby se má kamarádka Romana Přidalová nerozhodla, že je na čase, aby má kuchařka přišla na trh.*

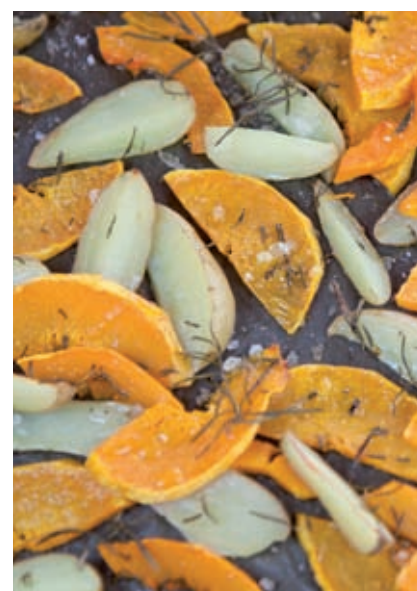
*Všem moc děkuju!*

# Halina Pawlowská

RODINNÁ  
KUCHAŘKA

Praha  
2015





© Halina Pawłowska, Lubomír Tepřt, 2015  
Photographies © Natálie Pawłowska, Tomáš Břínek, 2015  
**ISBN 978-80-267-0502-4**







# „POJĎ, hříbečku, DO PYTLÍČKU“

**aneb**

**Speciální smaženice, huculské hříby,  
pstruh ze mlejna, borůvkový koláč  
a nejrychlejší zmrzlina na světě**



**O**d svých dvou let jsem jezdila s rodiči do Podkrkonoší, do malebného maličkého městečka Pecka. Jezdila jsem tam pravidelně až do svých sedmnácti let, tehdy jsem si ze svého prvního zájezdu do Bulharska přivezla do Pecky tyfus a na městečko pod krkonošskými horami jsem trochu zanevřela. Do Pecky (místní, ke kterým se vlastně počítám, říkají **na** Pecce) jsem se vrátila až s manželem a byla jsem nadšená, že i on si kraj mého dětství zamiloval. Jednou někdo moudrý, možná Miroslav Horníček nebo Jan Werich



nebo Božena Němcová nebo prostě někdo, u koho se tak nějak už předpokládá, že z něj jak perly padají fascinující pravdy, prohlásil, že nikdy už nebude tráva tak zelená jako v našem dětství a žádná hora nebude vyšší než kopec, který jsme pokořili, když nám bylo deset. Souhlasím. Vím totiž naprosto přesně, že žádná smaženice nebude tak dobrá jako ta, kterou dělal můj táta, a žádný borůvkový koláč se nevyrovná tomu, který moje máma pekla na Pecce v peci pekaře Manycha.

Mám hned blízko Pecky chalupu. Každý rok tam trávím léto, snažím se vybavit si všechny ty mámivé vůně pryskyřice a vlhkého mechu, sametovou měkkost louky cestou na koupaliště a svoje pocity, které byly nejkrásnější proto, že všechno bylo teprve přede mnou.

Když se ovšem zbavím dojetí, tak si uvědomím, že jsem denní chození do lesa nesnášela, že jsem se styděla, jak mne otec nutil vykřikovat jeho báseň: „Pojď, hříbečku, do pytlíčku, pojď, hříbe, do pytle!“, že nic mě nenudilo tak jako česání borůvek a že jsem byla naprosto zfrustrovaná, že máme málo peněz, a tak jíme houby denně a na všechny způsoby. Notabene táta – mykolog amatér – tvrdil, že všechny houby jsou za určitých okolností jedlé. Sbírali jsme proto nejrůznější prašivky. Místní se křížovali. „Otrávíte se!“

Otec se vždycky jen usmál a pravil: „Uvidíme!“





# SPECIÁLNÍ SMAŽENICE

750 g čerstvých hub  
3 vejce  
kelímek 33% smetany  
střední cibule  
4 jarní cibulky  
6 stroužků česneku  
feferonka  
plochá zelená petrželka  
lžíce oleje  
lžíce másla  
mletý černý pepř  
drcený kmín  
sladká paprika  
špetka muškátového oříšku  
sůl



Na lžíci oleje v hlubší pánvi rozežřejeme máslo, a než se z něj začne kouřit, vsypeme na něj drobně nakrájenou cibuli. Necháme ji pěkně zpěnit a přidáme k ní plátky česneku. Když začne česnek hezky vonět, vhodíme do pánve nakrájené houby, drobně nasekanou feferonku, sekanou petrželku a podle chuti okořeníme drceným kmínem, sladkou mletou paprikou, muškátem a osolíme. Všechno společně podusíme až do změknutí hub. Když máme pravé hříby, křemenáče nebo lišky, trvá to o pár minut déle, než když smaženici připravujeme ze žampionů, ale je to nesrovnatelně lepší! Do hub vmícháme rozšlehaná osolená a opepřená vejce a necháme je částečně srazit. A teď přijde čas smetany, kterou vlijeme do pánve a dobře ji promícháme s dušenými houbami. Ještě přidáme nasekanou jarní cibulku a na talíři tuhle pochoutku ozdobíme petrželkou anebo taky ne. Nejlépe chutná ke smaženici měkký tmavý chléb nebo topinky ze světlého chleba.



**Pro mé chuťové pohárky je nejlepší smaženice, ve které převládají hříbky podborováky spolu s klouzky. Nikdy mě nebařilo je čistit, ale výsledek stojí za to.**





# HUCULSKÉ HŘIBY

300 g hříbků  
2 lžíce oleje  
kelímeček sladké smetany  
hrubě mletý černý pepř  
kmín  
sůl



Hříbky nakrájíme na třímilimetrové plátky, které rozložíme na plech s pečicím papírem potřeným olejem. Plátky hub okořeníme kmínem a jenom maličko posolíme. Plech dáme do dobře vyhřáté trouby (220 °C) na 20 minut. Během pečení je jednou obrátíme. Když se začnou plátky hub kroutit a zlátnout, sesypeme je z plechu do nízké zapékací misky a zalijeme je osolenou a opepřenou smetanou. Misku vrátíme do horké trouby a zesílíme teplotu na 250 °C. Počkáme 15 minut, a pokud by už houby vypily smetanu, která se na stěně misky začne slibně připékat, tak je hotovo a můžeme servírovat.

Huculské hříby se podávají buď jako lahůdková příloha k menu, nebo jen k pečeným bramborám. Samozřejmě chutnají moc i samostatně, ale v takovém případě musíme počítat aspoň se třemi plechy pečených plátků, protože v troubě se houby hodně smrsknou.

## ***Naše rodinná zkušenost***

*Všechny houby hodně sají vodu, a proto je nikdy nemáčíme ani nemyjeme, jenom otíráme nebo čistíme nožem a štětečkem. Jinak houby ztratí aroma a ze smaženice bude kejda.*

*Taky se vůbec nehodí zapíjet houby vínem, protože po tom může hodně bolet břicho. Lehčí stravitelnosti hub naopak pomůže, když je ještě před vařením lehce pokapeme citronem.*

*Houby mám ráda, protože podporují naši imunitu, posilují srdce, pomáhají od překyselení těla a mají málo kalorií!*

# PSTRUH ZE MLEJNA

celý čerstvý pstruh (asi 300 g)  
5 lžic řepkového oleje  
lžíce másla  
2 lžíce hladké mouky  
stroužek česneku  
špetka hrubě mletého černého pepře  
250 g čerstvých hub  
3 jarní cibulky  
½ lžíce citronové šťávy  
sůl

Houby nakrájíme na plátky silné 3–5 mm, pokapeme citronem a na téměř suché pánvi je pražíme. Když začnou zlátnout, vhodíme do pánve třicentimetrové kousky tenkých jarních cibulek. Posolíme, opepříme a pokapeme olejem. Uložíme do teplé trouby.

Očištěného pstruha poctivě osušíme papírovou utěrkou a uvnitř dobře osolíme a vytřeme drceným česnekem. Na povrchu pstruha nesolíme, ale jen obalíme v hladké mouce. Rozpálíme olej, ze pstruha oklepeme přebytečnou mouku a dáme ho zvolna smažit (z každé strany 8 minut). Když mouka zežloutne, rybu otočíme, pokapeme ji citronem, posolíme a položíme na ni kousky másla.

Z trouby vyndáme pražené houby a můžeme chystat talíř.

## Pozor!

*Když máme většího, třeba půlkilového pstruha, necháme ho po před smažení ještě 10 minut dopéct v troubě (200 °C). Na sporáku to jde také, ale oleje musí být v pánvi o hodně víc.*







# BORŮVKOVÝ KOLÁČ

litr borůvek

250 g polohrubé mouky

125 g změklého másla

125 g moučkového cukru

vejce

2 lžíce jemné strouhanky

špetka soli

vanilkový cukr

špetka skořice

## *Drobenka*

2 lžíce másla

3 lžíce polohrubé mouky

2 lžíce cukru

*Máma pekla kynutý koláč, tenhle je jednodušší a máma nejednou řekla, že jí chutná víc než ten její. Asi mi chtěla udělat radost, i když... je FAKT dobrej!*





**V hnětači anebo ručně vypracujeme těsto z mouky, moučkového cukru, vejce, másla a špetky soli a dáme ho na 20 minut odpočinout do chladničky. Pak ho vmačkáme do máslem vymazané dortové formy, poprášíme moukou nebo prosetou strouhankou, aby se borůvky příliš nepropadly těstem dolů, a pak těsto co nej hustěji pokryjeme borůvkami a posypeme vanilkovým cukrem. Nakonec nadrobíme drobenku udělanou z másla, mouky a cukru. Lehounce poprášíme skořicí. V troubě rozehráté na 180 °C pečeme koláč 35–40 minut, dokud drobenka nezačne zlátnout.**

### ***Proč jíst borůvky?***


*Protože borůvky, hlavně ty lesní, si díky skvělému složení prospěšných látek vysloužily zařazení do seznamu superpotravin. Kromě jiného posilují i naše oči a zdravé myšlení. Britští letci prý za války často jedli borůvkové koláče a poháry, aby pak dobře viděli ve tmě a byli chytřejší! Takže alou všichni na borůvky!*





# NEJRYCHLEJŠÍ ZMRZLINA NA SVĚTĚ

0,5 l mražených malin  
2 kelímky sladké smetany ke šlehání  
2 lžice cukru  
vanilkový cukr



Báječná  
je i borůvková  
nebo ostružinová  
zmrzlina!

Ve vyšší nádobě tyčovým mixérem rozmixujeme zmrzlé maliny s vychlazenou šlehačkou a cukrem a hned podáváme. Zmrzlinu můžeme dát do mrazáku – v takovém případě do ní předem vmícháme půl deci vodky, aby si udržela krémovou konzistenci a nedělaly se v ní ledové krystalky. Tuhle zmrzlinu můžeme udělat z jakéhokoliv lesního ovoce, báječná je i borůvková nebo ostružinová a samozřejmě jahodová. Ani višňová není špatná a vynikající je angreštová!







# TOSKÁNSKÝ KANEC

aneb

**Minestrone, gnocchetti se šafránem a s klobáskou,  
meruňkový štrúdl s pistáciemi**

**H**odně mých kamarádek, které se buď rozvedly, nebo ovdověly, jezdí po světě a doufá, že v cizích krajích potkají vášního, svobodného muže. Zatím se to žádné mé kamarádce nepodařilo, a tak jsem jim nabídla, že je s sebou vezmu do Toskánska. A že jim zaručuji, že se tam určitě zamilují! Že tam určitě potkají „kance“!

Do Toskánska jezdím posledních patnáct let každé léto, měla jsem to štěstí, že jsem se potkala s Karlou. Se sympatickou dámou, která



v osmnácti z lásky emigrovala do Německa za klukem z Pelhřimova, a že se jim tam dařilo tak dobře, že si koupili „chalupu“ na rozkošném, oblém toskánském kopečku uprostřed lesa.

„Nejsou tu štíři?“ ptala jsem se při první návštěvě opatrně Karly.

„Jsou!“ odpověděla mi vesele. „Jsme uprostřed přírody! Jsou tu taky hadi, ještěrky, cikády a nosorožčící.“ Ne, Karla neměla na mysli malé nosorožce, ale každý večer tam za světlem k domu ztěžka přilétají brouci velcí jako palec s rohem na čele. Jsou lesklí, čistí a jsou to vlastně nejsilnější tvorové na planetě, protože unesou až osmsetpadesátinásobek své váhy.

„Jo, a taky si v kamnech udělaly hnízdo vosy, ale není třeba mít strach, ony jsou menší než v Čechách, a když bodnou, tak to tolik nebolí.“

U Karly před chalupou, což je krásný kamenný dům, v kterém je i za největšího vedra příjemný chládek, jsme potkaly ještě dva dikobrazy s bojovně naježenými bodlinami, kolouška s matkou srnkou, naštvanou želvu větší než mužská dlaň a kance! Toho jsme vlastně spíš jen



slyšely. Trhaly jsme právě šalvěj na oběd, když se ozvalo zlostné zafrknutí. Já i Karla jsme ztuhly. Chrochtnutí se ozvalo znovu. Velice blízko. Karla mi mlčky naznačila, že se musíme dekovat. A tak jsme pomalu udělaly čelem vzad a plížily jsme se k domu.

„Kanci se tu přemnožili,“ postěžovala si Karla, ale pak se usmála: „Já je ale úplně miluju!“ A já, když jsem ochutnala místní kančí klobásky z trhu v Massa Maritimmě, tak taky nedám na kance dopustit.

Karla byla vynikající průvodce po místních restauracích. Vyhýbaly jsme se těm turisticky zprofanovaným, i když se Karla smála a říkala, že v Toskánsku je už turisticky zprofanované úplně všechno. Většinou jsem si objednávala chobotnici s bramborem „Polpo con patate“ nebo „Fritturu“ – kousky chobotnice, krevety a sépie obalené v kukuřičné mouce a osmažené ve fritovacím hrnci, anebo jsem si dávala čerstvou rybu s rajčaty nebo na citronu a taky jsem skoro denně jedla mušle. Na víně, s pepřem, s pálivou papričkou, s rajčaty i se smetanou.

Letos jsem byla u Karly skoro měsíc. A přesně třiadvacátý den jsem řekla: „Už nechci žádnou mořskou stravu! Už to nemůžu ani vidět!“ A Karla se proto vrhla ke sporáku a připravila mi domácí malé nočky s klobáskou a s houbami a sobě dala na nočky šafrán a krevety, kterým jsem nakonec taky neodolala.



V Toskánsku jsem střídala návštěvy malebných skalních městeček, jako je Scarlino nebo Gavorrano, s pobytem na pláži v letovisku Punta Ala. Moře tam bylo mělké, modré a tak teplé, že jsem občas měla pocit, že jsem ve vaně. A nadnášelo. Nemusela jsem vůbec nic dělat. Jen se nechat kolébat vlnkami a připadat si tak lehká, že jsem nemusela mít špatné svědomí, že jsem si dala k večeři jako dezert úchvatný štrúdl. Víte, že tuleni umí spát vestoje na hloubce celé hodiny? Tak já to taky umím! Když jsem postávala na hloubce v Punte Ale a měla jsem na sobě koupací čepici, tak si mě jeden chlapeček spletl s bójkou. A raket ke mně taky mířil, aby si odpočinul...

P. S.: Byla jsem TAK lehká a graciézní, že jsem si i na suchu připadala jako baletka. A nějak mně to asi vlezlo na mozek. Proto (a jen proto!) jsem přestala ignorovat velkou váhu, která stála na pobřežním korzu a na níž si mohli turisté ověřovat, jak jsou na tom se svou linií. Každý musel do váhy vhodit euro a pak se vidělo. Po čtrnácti dnech nadnášení a stání ve vodě jsem zešílela natolik, že i já jsem do váhy vhodila jedno euro. Ve váze to strašně dlouho škrundalo a rachtalo a pak z ní vypadl papírek, na kterém bylo ve čtyřech světových jazycích napsáno: *Tato váha je určena pro jednu osobu. Prosíme ostatní, okamžitě se stupte!*



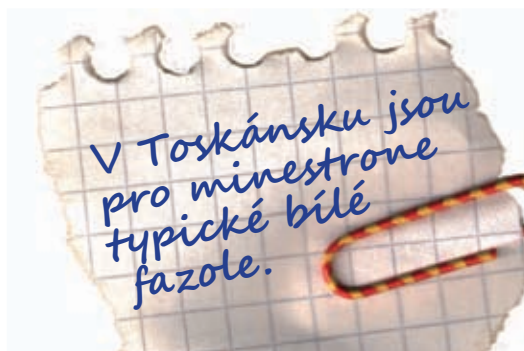
# MINESTRONE

menší cuketa  
větší brambora  
2 mrkve  
2 listy kapusty  
kousek brokolice  
cibule  
2 stroužky česneku  
plechovka bílých fazolí  
ve slaném nálevu  
3 větší rajčata  
2 l zeleninového vývaru  
2 lžice olivového oleje  
mletý černý pepř  
50 g strouhaného parmezánu  
sůl



V hrnci na rozpáleném oleji necháme zesklivatět cibuli nakrájenou na měsíčky, přidáme kolečka mrkve a pak nasekaný česnek. Zalijeme zeleninovým vývarem nebo vodou (asi 2 l). Do hrnce vsypeme menší kostky oloupaných brambor a nakrájené proužky kapusty. Osolíme a opeříme. Spaříme a oloupeme rajčata, nakrájíme je na osminky a dáme taky do hrnce. Na drobné růžičky natrháme brokolici a na hranolky nakrájíme neloupanou, ale omytou cuketu. Přidáme k bublající zelenině. A nakonec do hrnce vyklopíme plechovku bílých fazolí. Necháme přejít var a můžeme nalévat do talířů. Nezbytný je strouhaný parmezán, podávaný zvlášť v mističce.

Minestrone existují desítky variant. V Toskánsku jsou pro minestrone typické bílé fazole. Buď si dáte suché fazole namočit přes noc a pak je uvaříte zvlášť, anebo (jako já) dáte přednost fazolím z konzervy.











# GNOCCHETTINI SE ŠAFRÁNEM A KREVETKAMI

**500 g gnocchettini (malé bramborové nočky)**

**250 g drobných mražených krevet**

**šťáva z ½ citronu**

**2 lžíce bílého vína**

**lžíce olivového oleje**

**¼ lžičky šafránu**

**2 malé kelímky smetany ke šlehání**

**2 stroužky česneku**

**5 lístků čerstvé bazalky**

**špetka bílého mletého pepře**

**sůl**

**V teplém bílém víně necháme půl hodiny máčet šafrán. V rendlíčku na oleji krátce orestujeme rozmáchnuté stroužky česneku. Když začne zlátnout, česnek vyjmeme a do oleje vlijeme osolenou a opepřenou smetanu a stále mícháme, dokud nezačne houstnout. Do rendlíku vlijeme víno se šafránem a omáčku okyselíme citronem. Zvláště v cedníku spaříme horkou vodou krevetky a okapané je vmícháme do šafránové omáčky. Už nevaříme! Bramborové nočky uvaříme podle návodu na obalu v osolené vodě. Obvykle to trvá 2–4 minuty. Nočky vylovíme, dáme je na talíř a přelijeme šafránovou omáčkou ozdobenou sekanou bazalkou.**







# GNOCCHETTINI S KLOBÁSKOU A HOUBAMI

500 g gnocchetti  
150 g italské klobásky salsiccia  
200 g žampionů portobello  
2 malé kelímky smetany  
50 g strouhaného parmezánu  
2 šalotky  
lžíce olivového oleje  
lžička másla  
½ citronu  
špetka mletého černého pepře  
¼ lžičky mletého kmínu  
sůl

Připravíme si dvě pánvičky, menší a větší. V menší pánvi necháme na kapce oleje a lžičce másla zeskovatět drobně nasekanou šalotku, pak přidáme žampiony (bez tuhých nožiček) nakrájené na menší kousky, osolíme, okyselíme citronem, opeříme, přidáme mletý kmín a dusíme, dokud houby nezměknou.

Do větší pánve vytlačíme na rozehřátý olej ze střívká klobásovou směs a vidličkou ji rozmělníme na menší kousky. Maso osolíme a restujeme, dokud nezesvětlá. Do horké osolené vody vsypeme noky a povaříme je podle návodu, potom scedíme a dáme do vyhřáté mísy. Dušené houby přidáme do pánve k restovanému masu, zalijeme smetanou a prohříváme, dokud se směs pěkně nespojí. Nakonec houbovo-klobáskovou směs vmícháme do mísy k uvařeným nočkům a přidáme vedle do mísy parmezán.

*Když si chcete „ňjoky“ (jak říká moje tchyně) udělat sami:*

*Bramborové gnocchi (ňjoky) jsou běžně k dostání v supermarketech a v prodejnách s italskými potravinami. Když dáme přednost domácí samovýrobě, potřebujeme 1 kg brambor uvařených ve slupce, 300 g mouky (směs hladké a hrubé), 1 žloutek z většího vejce, ½ lžičky soli. Oloupané, jemně nastrouhané brambory smícháme s osolenou moukou a žloutkem a zpracujeme do těsta. Z kousků těsta vyválíme na pomoučené desce 1 cm silné válečky, které nakrájíme na kousky a ty potom společně uvaříme v horké osolené vodě. Když vyplavou na hladinu, jsou hotové. Trvá to 3–4 minuty.*

# MERUŇKOVÝ ŠTRÚDL S PISTÁCIEMI



balíček listového těsta

600 g vypeckovaných meruněk

50 g loupaných pistácií

50 g moučkového cukru

2 lžice krystalového cukru (ráda používám hnědý třtinový cukr, dá meruňkám ještě lahodnější chuť i barvu)

vejce

lžice strouhané housky

Vyválené těsto posypeme lehounce nasucho opraženou strouhankou a doprostřed navršíme vypeckované pocukrované meruňky, smíchané s vyloupanými pistáciemi. Okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem, přeložíme je přes meruňky a spojíme. Štrúdl ještě potřeme zbytkem vajíčka a posypeme krystalovým cukrem. Dáme péct do rozehřáté trouby (180 °C) na 40 minut. Když vychladne, poprášíme ho moučkovým cukrem.







# VEGETARIÁNSKÉ MENU



aneb

**Ředkvičková polévka, cuketové kari,  
cibulový koláč a papriky plněné sýrem**



**M**ám kamarádku Jitku, znám ji od jejích deseti let a nikdy nejedla maso. Ve škole, v družině ji vždycky učitelky dost mučily, a tak byla Jitka moc ráda, když dospěla a našla muže, který byl nadšen, že bude jíst zeleninu, luštěniny, sóju a klíčky. Jitka s ním žila deset let a pak ke mně přišla a byla celá oteklá od pláče.

„Zabiju se,“ vzlykala. „Můj život skončil. Představ si, že Vilém si našel milenkou! Kuchařku z hospody Na růžku. Halino, vždyť on mi utekl za řízkem!“

Jitka ze vzdoru nad svým neštěstím hned ten večer snědla gulášovou polévku a tři nožičky párků s hořčicí. Jenže jí pak bylo blbě nejen duševně, ale měla ještě střevní potíže.

Povinností každé dobré kamarádky je rozvíjet plané naděje až do vzájemného vyčerpání. Přesně to jsem dělala. Říkala jsem Jitce, že se Vilémovi přejí nejen řízek, ale i kyprá kuchařinka, a že ještě bude prstíčkem hrabat, aby ho Jitka vzala zpátky na svůj záhonek. A překvapivě přesně to se stalo. Vilém se opravdu vrátil a já, protože jsem dobrá kamarádka, jsem Jitce asi půl roku pomáhala sestavovat atraktivní vegetariánský jídelníček.

Vilém byl z lahůdek tak nadšen, že si s Jitkou dokonce pořídili vegetariánskou jídelnu. A mně se nové recepty taky hodily. Má dcera si totiž našla vegetariánského manžela. Když k nám přišel poprvé na návštěvu, má máma mu předložila krásně zlatou polévku. Chlapec ji

nedůvěřivě očichával. „Z čeho je ta polévka?“ chtěl vědět. Máma byla poučená, a tak odpověděla: „To je čistě zeleninový bujon.“ Tomáš nabral na lžici podezřelý kousek. Maminka mu věnovala přemrštěně zářivý úsměv: „Ále, to se mi tam asi zatoulal kousek masíčka!“

P. S.: Víte, jak se ve starém Řecku trestali nevěrníci? Ředkvičkami! Ředkvičky totiž, když pálí, tak dráždí citlivou sliznici v ústech. Stejně citlivou sliznici má ale každý člověk i v otvoru na zadní straně těla. A taková rozkrojená ředkvička tam vykoná svoje!

Vždycky si na to vzpomenu, když chystám ředkvičkovou polévku podle receptu strýce Emila. Moje máma ji neměla ráda, o starořeckém trestu nic nevěděla, ale nemohla spolknout, jak Emil jednou tatínkovi řekl: „Tys naučil Zdenku ředkvičkovou polévku podle Mariky? Panebože, Marika! To byla taková krasavice! Já si ji neužil tak jako ty, ale stejně... na ty její stehýnka nemůžu zapomenout!“



Ředkvičkami  
se dá i trestat!  
Třeba  
nevěrníky...





# ŘEDKVIČKOVÁ POLÉVKA

cibule

10 ředkviček se svěží natí

brambora

200 ml smetany ke šlehání

litr zeleninového vývaru

lžíce oleje

lžička másla

mletý černý pepř

sůl



Na oleji necháme zesklovatět nakrájenou cibulku, přisypeme nasekanou ředkvičkovou natí, 8 ředkviček nakrájených na kolečka a kostky brambor. Zalijeme zeleninovým vývarem a všechno chvíli povaříme. Sundáme z plotny, rozmixujeme, osolíme, opepříme a zalijeme smetanou. Necháme přejít varem. Mezitím na másle krátce opečeme zbylé ředkvičky nakrájené na tenoučká, průsvitná kolečka. Táta říkal, že přes ně má být vidět až do Ameriky. Ředkvičkové plátky dáme do polévky až na talíři.







# CUKETOVÉ KARI

**středně velká cuketa**  
**lžíce másla**  
**střední cibule**  
**lžička pasty (strouhaný**  
**česnek + strouhaný zázvor**  
**v poměru 1:1)**  
**2 lžíce strouhaného čedaru**  
**špetka hrubě mletého**  
**pepře**  
**sůl**



**Oloupanou cibuli nakrájíme nadrobno, omytou neloupanou cuketu na maximálně 1 cm široké kostičky. Cibuli zpěníme v hlubší pánvi na másle, přisypeme krájenou cuketu, přidáme česnekovo-zázvorovou pastu a 5 minut promícháváme na pánvi. Pak přidáme strouhaný sýr a podle potřeby dosolíme a opeříme. Podáváme s kopečkem čisté vařené rýže. Cuketové kari chutná i jako studený salát.**

## **Moje zkušenost**

*Česnekovo-zázvorovou pastu je dobré mít v zásobě v uzavřené skleničce. V lednici vydrží klidně dva měsíce. V kreolské kuchyni se taky často používá k dochucení různých zeleninových a masových jídel.*

*A víte, jak se zázvor nejlíp oškrábe? Čajovou lžičkou.*

# CIBULOVÝ KOLÁČ

750 g cibule  
300 g hladké mouky  
300 g másla  
lžička oleje  
vejce  
3 dl smetany  
100 g čerstvého kozího sýra  
½ menší červené cibule  
mletý černý pepř  
špetka strouhaného muškátu  
sůl

*Tenhle koláč  
jsem poprvé  
dělala s nedů-  
věrou. Je ale  
šíleně dobrý,  
každý, kdo  
ho ochutnal,  
zaplál k němu  
silnou vášní!*

Do robotu dáme 200 g změkklého másla, prosejeme k němu mouku a osolíme. Necháme propracovat, aby se suroviny dobře spojily, během hnětení přilijeme k těstu asi deci vlažné vody, aby zřídlo a zvláčnělo. Pak těsto zabalíme do fólie a dáme do lednice. Oloupanou cibuli (normální žlutou) nakrájíme na kolečka. Na oleji rozpustíme zbytek másla a přidáme kolečka cibule. Občas promícháme a počkáme, až na okrajích začnou lehounce zlátnout. Pak odstavíme z plotýnky a necháme chladnout. Troubu rozežřejeme na 190 °C.

Studené těsto rozválíme do kruhu, vyložíme jím vymaštěnou formu, okraje těsta zvedneme podél stěny formy. Těsto propíchneme na několika místech vidličkou. Dáme na 12 minut předpéct do trouby.

Rozšleháme vejce s pepřem, solí a muškátem, vmícháme smetanu a trochu našleháme.

Červenou cibuli nakrájíme na tenké ozdobné měsíčky a čerstvý kozí sýr na plátky.

Předpečený korpus vyndáme z trouby, pokryjeme ho vychladlou podušenou cibulí a zalijeme okořeněnou smetanou s vejcem. Vršek koláče ozdobíme kousky sýra a červenou cibulí. Vratíme do trouby a pečeme při 160 °C tři čtvrtě hodiny. Během pečení formu dvakrát pootočíme, aby se koláč upekl stejnoměrně. Potom zvýšíme teplotu na 180 °C a pečeme ještě 5–10 minut, dokud sýr nezačne zlátnout.



# PAPRIKY PLNĚNÉ SÝREM

*Takové papriky  
jsem poprvé jedla  
na večírku slavné-  
ho režiséra Emira  
Kusturici. Vždycky,  
když je jím, říkám  
si: No jo, kdybys  
mu víc důvěřovala,  
kde už jsi holka  
mohla být?!*



500 g kratších bílých paprik  
300 g nastrohaného řeckého sýru Halloumi  
2 vejce uvařená natvrdo  
2 prolisované stroužky česneku  
zakysaná smetana  
3 lžičce olivového oleje  
lžičce másla  
lžičce strouhanky  
mletý černý pepř  
olivový olej  
sůl

*Sýr Halloumi  
se do plněných  
paprik  
hodí  
nejlíp.*



Omytým paprikám odřízneme čepičky i se stopkou a naplníme je touto sýrovou směsí: smícháme strouhaný sýr s nastrouhanými vařenými vejci, prolisovaným česnekem, lžící smetany a na másle opraženou strouhankou, opeříme a osolíme. Sýrovou směsí naplníme papriky asi centimetr pod okraj a vmáčkneme do nich uříznuté čepičky se stopkou. Teď papričky urovnáme do olejem vymaštěné zapékací misky, pokapeme je ještě olivovým olejem a pečeme v troubě na 180 °C asi 40 minut.

Sýr Halloumi se k plnění paprik hodí nejlíp, protože se na rozdíl třeba od fety neroztéká. Dá se ovšem nahradit balkánským sýrem smíchaným se strouhanou vařenou bramborou, která ho tak zahustí.









# CO VŽDYCKY ZABERE NA MUŽE

aneb

**Krevety s pečenými paprikami,  
remuláda tety Šoci, pstruh na citronu,  
pečená rajčata a obrovská pusinka s malinami**

**B**ože! Kolikrát jsme s holkama (je jim dneska jako mně) přemýšlely, co vždycky zabere na muže! Kdybych to věděla, nic jiného bych jim nikdy nepředkládala. Jenže, navzdory svým letitým zkušenostem, já tohle nevím. Jen se dohaduji. Na základě svých zážitků, pocitů a vzpomínek.

Třeba když jsem se rozhodla k tomu, že se nechám konečně svést, tak jsem si vypůjčila od kamarádky byt a chtěla jsem svému vyvolenému nabídnout něco, co povzbudí jeho sexuální apetit. Tehdy jsem vůbec neznala slovo afrodisiakum, ale tak nějak z literatury, z televize a z poznámek své mámy jsem došla k závěru, že bych svému chlapci měla nabídnout něco pikantního. A tak jsem prostě koupila olejovky

Toto je pouze náhled elektronické knihy. Zakoupení její plné verze je možné v elektronickém obchodě společnosti eReading.