

Kuchařka

portugalské kuchyně

Antonín Nuzík

Petr Janča

Adam Žmolík

Klasický salát s rajčaty a cibulí



Ingredience

- hlávkový salát
- rajčata
- cibule
- sůl
- ocet nebo citron

Jak připravit klasický salát

Omyjte a vysušte listy salátu. Natrhejte salát do misky. Omyjte a nakrájejte rajčata na kostky a přidejte k salátu. Oloupanou a nakrájenou cibuli na malé kousky také přidejte k salátu. Nakonec salát osolte a přidejte pár kapek octu nebo citrónu.

Šunkové krokety (croquettes de jambon)



Ingredience

- 100 g šunky
- lžíce polohrubé mouky
- šálek mléka
- petrželka
- strouhanka
- olej na smažení
- 50 g strouhaného ementálu
- 1 žloutek
- 1 vejce
- sůl
- plná lžíce másla

Jak připravit šunkové krokety

Z másla, mouky a mléka uděláme světlou jíšku, zalijeme mlékem, vymícháme na velmi hustý bešamel, přidáme strouhaný sýr, osolíme a necháme vychladnout.

Po vychladnutí přidáme do omáčky žloutek, jemně nasekanou šunku a trochu strouhanky. Tvoříme podlouhlé krokety, obalíme je v mouce, rozšlehaném vejci a strouhance.

Usmažíme je v rozpáleném oleji a podáváme velmi horké, posypané sekanou petrželkou.

Kapustová polévka (Caldo verde)



- 500 g kapusty
- 4 lžíce olivového oleje
- 200 g choriza

Ingredience

- 1 cibule
- 2–4 stroužky česneku
- 6 brambor
- 750 ml kuřecího vývaru
- 750 ml vody
- sůl
- pepř

Jak připravit kapustovou polévku

1) Chorizo nakrájejte na 5 mm silná kolečka. Ve větším hrnci na mírném ohni rozpalte olivový olej a orestujte na něm nakrájené chorizo dozlatova (4–5 minut). Děrovanou naběračkou vyndejte opečené chorizo na talíř a uchovejte si ho na podávání. Do výpeku přidejte najemno nakrájenou cibuli se špetkou soli a nechte ji na mírném ohni zesklivatět. Přidejte nožem rozdrcený česnek a nechte 2 minuty orestovat.

3) Kapustu omyjte a listy zbavte silných stonků. Každý list srolujte do tvaru doutníku a nožem ho nakrájejte na tenké nudličky.

2) Poté přidejte na kostičky nakrájené brambory, promíchejte, zalijte kuřecím vývarem s vodou a přiveďte k varu. Jakmile začne polévka vřít, stáhněte plamen a nechte vařit na mírném ohni do změknutí (15–20 minut).

4) Uvařené brambory spolu s vývarem rozmixujte dohladka a přidejte k nim nakrájenou kapustu. Pokud by byla polévka příliš hustá, nařeďte ji vodou. Přiveďte k varu, přiklopte pokličkou a na mírném ohni vařte do změknutí (5–10 minut). Na závěr dochuťte solí a pepřem. Podávejte s opečeným chorizem.

Krůtí cordon bleu



Ingredience

- krůtí prsa
- šunka
- ementál
- mouka
- strouhanka
- vejce 1 ks
- rostlinný olej
- sůl

Jak připravit cordon blue

Maso naklepejte přes potravinovou fólii, osolte a do poloviny pokladte nejdříve šunkou, pak ementálem a navrch dejte opět plátek šunky. Potom přehněte, naklepejte okraje, aby držely při sobě, a obalte v klasickém trojobalu.

Na pánvi nechte rozeřhát rostlinný olej a propečte z obou stran. Smažte ve větší dávce oleje a poměrně svižně, aby sýr nevytekl.

Krůtí řízky v trojobalu



Ingredience

- 4 krůtí řízky
- 1 vajíčko
- hladká mouka
- strouhanka
- olej na smažení
- trochu mléka
- sůl

Jak připravit krůtí řízky

Očištěné krůtí řízky jemně naklepeme, posolíme a opepříme. Na trojobal si připravíme na jeden talíř vajíčko, které rozmícháme s trochou soli a mlékem. Na druhý talíř dáme hl. mouku a na třetí talíř dáme strouhanku. Řízky postupně obalujeme v hl. mouce, vajíčku a ve strouhance. Takto obalené smažíme na rozpáleném oleji dozlatova.

Jako přílohu můžeme podávat smažené brambory.

Smažené brambory

Brambory oloupeme, nakrájíme na kolečka. Smažíme ve vysoké vrstvě tuku dozlatova.



Zapečená křepelčí vejce se sušenou šunkou

Na talíř dáme 5 plátků šunky tvarované do růžiček, vyklepneme mezi šunku 6 křepelčích vajíček a dáme zapéct.

Serradura



Ingredience

- 1. vrstva –** Smetana
Cukr (podle chuti)
- 2. vrstva -** 1 salko
1 plechovka (od salka) mléka
5 žloutků
- 3. vrstva -** máslové sušenky

Jak připravit serraduru

- 1. vrstva –** smetanu s cukrem vyšlehejte
 - 2. vrstva –** salko, mléko a žloutky za neustálého míchání vaříte (jak puding)
 - 3. vrstva –** rozemlet sušenky
- Hotové vrstvy vrstvíte do misek a necháte schladit.

