

## Albánská kuchyně

---



### Typická albánská jídla

Typickou albánskou specialitou je **ferges** (hustá papriková smetanová omáčka s dušenými vnitřnostmi a masem). Skopové maso je zde opravdu oblíbené a podává se často v horké kameninové nádobě jako **conlek** (dušené maso s cibulí), **rosto me salce kosi** (roastbeaf s kysanou smetanou) či **tave kosi** (skopové v jogurtu). Dalšími tradičními jídly jsou **shishqebab** (šťavnaté řezy ze skopového, případně hovězího nebo vepřového masa marinované a grilované na špejlích s plátky cibule), **qofta** (masové kuličky z nasekaného skopového spojené vejcem). Ze sladkostí je nejznámější **byrek**, vyráběný z medu nebo sušených fíků.

### Nápoje

V Albánii určitě ochutnejte víno. Z alkoholu je vynikající koňak **Skanderberg** nebo destilát z hroznové šťávy **raki**. Pivo je na české poměry dost sladké, ale zase silnější a také dražší.

Káva se v Albánii připravuje trochu jinak než u nás. Smíchá se nejprve s cukrem a přelije horkou vodou. Vznikne tak pro Albánce klasické **kafe turke**. Káva je pro Čechy dost silná, ale kdo má zdravé srdce, nemusí se bát.

### Na čerstvém vzduchu

Pojízdné grily jsou nedílnou součástí ulic ve větších městech. Griluje se skopové, vepřové, kuřecí... Rovněž i

sezení na chodníku je připraveno rychle. Majitel vyběhne se stolečkem, host si přinese židli a už se servíruje.

## Restaurace

Ve fastfoodech dostanete výborný gyros v pitě s tzatziky, zeleninou a hranolky. Albánci umí perfektně grilovat, a tak se můžete kromě různých druhů mas setkat i s grilovanými rajčaty, okurkami a podobně. V žádné menší restauraci nebo fastfoodu tak nechybí gril, horko a hodně kouře.

## Tip na závěr - Sofrito

*1/2 kg telecího masa, sůl, pepř, 1 lžíce hladké mouky, 2 lžíce másla, 3 stroužky česneku, 2 lžíce hladké mouky, 1 sklenka červeného vína, 1 litr vody*

Maso naklepeme jako řízky, osolíme, opepříme a posypeme hladkou moukou. Osmahneme na másle a vložíme do jiného hrnce. Na pánev přidáme nasekaný česnek a hladkou mouku. Mícháme, až mouka zrudne. Takto osmahlou hmotu přidáme do hrnce s masem a zalijeme vínem a vodou. Štávu dobře rozšleháme, aby se mouka rozpustila. Necháme vařit na mírném ohni, aby maso změklo a šťáva zhoustla. Podáváme s čerstvým chlebem.