

Apríl v kuchyni



Pokud vás láká letos někoho tak trochu vypéct, ale nepatříte zrovna mezi největší srandisty, zkuste na to jít od lesa a vypečte nebo ukuchtěte tentokrát něco aprílového na talíři.

Jídlo je přece taky zábava, zvláště když si dá člověk tu práci a nějak vtipně si s ním vyhraje. Ať už to jsou různé vtipné úpravy, servírování nebo zdánlivě nekompatibilní suroviny, které ve výsledku nadchnou všechny strávníky kolem. S našimi radami můžete letos snadno zazářit a vykouzlit aprílovou náladu všem doma nebo třeba v kanceláři.

Vyzkoušejte naše aprílové recepty:

Celerový „steak“

Pojďme si na rovinu říct, že celer nepatří zrovna mezi oblíbený druh zeleniny. Jestliže si dokážete vyhrát s chutí a ještě lépe s vizuálem, na první dobrou se i zarytí masomilci na tuto dobrotu vrhnou v domnění, že si pochutnají na skvělém kusu pořádné flákoty. Apríl!

Připravte si (4 porce):

- 1 větší celer
- 2 lžíce oleje
- 1 lžička dijonské hořčice
- 1 lžička medu
- 1 lžička sójové omáčky

Celer očistěte, odstraňte slupku a nakrájejte silnější plátky (asi 2 cm). Pokud to chcete dovést k dokonalosti, okrájejte trochu hrany do tvaru opravdového steaku. Poté nahoře vytvořte pomocí ostrého nože mřížku, aby se celer dobře propekl. Smíchejte si olej, hořčici, med a sójovku a plátky celeru ze všech stran dobře potřete. Dejte péct do trouby rozpálené na 200 °C asi 40 minut, po 20 minutách obraťte, aby se celer propekl rovnoměrně z obou stran. Nakonec zapněte horní gril a 5 minut nechte shora ugrilovat dozlatova (případně opečte zlehka na pánvi). Podávejte třeba s pečeným bramborem a přelité pepřovou či smetanovou omáčkou. První sousto bude asi překvapením, ovšem garantujeme vám, že tuto pochoutku na talíři nikdo nenechá nedojedenou.

Krupicová kaše naslano

Ne, tohle nebude omylem přesolená kaše, kterou následně za stálého míchání vlijete do záchodu. Tohle je skvělá a netradiční příloha třeba k trhanému kachnímu či králičímu masu. Pokud však chcete své blízké nachytat, servírujte ji nejprve samotnou, lehce přelitou máslem a posypanou na prach rozemletou vysmaženou slaninou.

Budete potřebovat:

- 250 ml smetany ke šlehání
- 250 ml mléka
- ½ lžičky soli
- 2 stroužky česneku
- 1 snítka čerstvého rozmarýnu
- 50 g krupice
- 50 g parmazánu
- 2 lžíce másla

Smetanu smíchejte s mlékem, osolte a přidejte lehce rozmáčkly česnek a rozmarýn, nechte v lednici asi 2 hodiny uležet. Česnek a rozmarýn poté vyndejte a směs začněte prohřívat. Poté pomalu přisypávejte krupici a vařte do zhoustnutí. Nakonec vmíchejte strouhaný parmazán a máslo na zjemnění.

Pozlobte děti

Chcete nachytat vaše nejmladší strávníky? Na co se děti vrhnou vždy a s chutí? Přece na sladkosti. Máme pro vás pár tipů, kterými je po rozbalení dostanete do kolen. Doporučujeme mít ale vedle v záloze připraveno něco skutečně dobrého, abyste předešli možným slzičkám.

Připravte si pár kuliček růžičkové kapusty a menších ředkviček. Na lízátkové tyčinky, případně na pevnější špejle vždy napíchněte jednu kuličku a zabalte do barevného, ideálně neprůhledného celofánu. Pak je dětem

nabídněte jako lízátko, uvidíte ten zmatek v jejich očích po rozbalení. Je zde malá šance, že do nich takto i trochu té zeleniny (nebo ovoce, zkuste hrozno!) dostanete.

Pro starší či odvážnější děti vytvořte sladký balíček ve stylu „ruské rulety“ – aneb nikdy nevíš, do čeho kousneš. Plněné čokoládové sušenky s bílou náplní opatrně rozdělte od sebe, z některých náplň vyškrábněte nožem a nahradte ji trochou zubní pasty, jiné zase mazacím sýrem.

Uvařte velmi hustou bramborovou kaši (pro lepší efekt ji můžete obarvit kakaem nebo hnědým potravinovým barvivem), ze které vytvarujte kuličky, poté je obalte v kakau, čokoládě nebo kokosu. Promíchejte s normálními sladkými kuličkami a sušenky plněné pastou a sýrem s normálními sušenkami, pak vše podávejte. Schválně kdo dostane černého Petra! Toto by přece musel ocenit i Harry Potter!