

Jak na gratinování



Co je gratinování?

Možná víte, že mnoho kulinářských výrazů pochází z francouzštiny. Nejinak tomu bude také u gratinování, které **ve francouzštině znamená zapékání**. Většina čtenářů tento výraz slyšela ve spojení s bramborami, protože gratinované brambory je možné najít ve značné části jídelních lístků. Jak ale zjistíte v nadcházejících odstavcích, gratinování tím zdaleka nekončí.

V restauracích se pro gratinování používá nejčastěji gril typu salamandr, který má vrchní vytápění. V domácích podmínkách dobře **vystačíme s horním grilem v troubě**. Teplota by měla dosahovat 280 °C. Zapékají se většinou již tepelně upravené pokrmy, takže se hotové jídlo jen finalizuje. Některé druhy zeleniny nebo slabé plátky ryb či masa ale zapékáme přímo syrové. **K zapékání se používají menší misky, gratinky.** Bývají vyrobené ze skla či porcelánu a připravují se v nich přímo jednotlivé porce. Ovšem není vyloučené připravit i více porcí naráz.

Co můžeme zapékat?

K vytvoření zlatavé kůrčičky doporučují kuchařské knihy tučné sýry, strouhanku, šunku, bešamelové nebo sýrové omáčky. Gratinování není výsadou slaných pouze receptů. Zapékáním můžeme připravit i lahodné dezerty. Výborně se hodí **pro nejrůznější nákypy nebo piškoty s ovocem.** V takovém případě bývá gratinovaná peřinka připravena z našlehaných bílků, sladké strouhanky nebo vaječné hmoty s cukrem.

U zeleniny se ke gratinování často používá omáčka mornay - bešamelová omáčka, do které se podle variant přidávají různé druhy aromatických sýrů. Také je možné zeleninu gratinovat spolu se žloutky rozmíchanými ve smetaně, tzv. „liaison“, nebo posypanou hrubou strouhankou z bílého chleba. Doporučuje se gratinovat **spíše tužší druhy zeleniny, jako je květák, brokolice, fenykl, chřest nebo celer.** Oblíbená jsou ale také gratinovaná rajčata.

Vyzkoušejte naše recepty:

Gratinované brambory

Výše zmíněné gratinované brambory znají hned několik různých receptů. Ke gratinování **potřebujeme smetanu, sýr, mléko a máslo.** Některé recepty zmiňují také bujón, případně vodu.

Zatímco **pommes Mont d'Or**je vlastně gratinovaná bramborová kaše zasypaná sýrem, **savojské brambory** se gratinují syrové. Plátky syrových brambor se v tenké vrstvě narovnají do zapékací misky, z většiny se zalijí bujonem, upečou v troubě a gratinují se se sýrem.

Pommes dauphinoise jsou nejspíš tou nejznámější variantou gratinovaných brambor – jedná se o syrové brambory nakrájené na tenké plány, zalité mlékem a smetanou, ochucené solí, pepřem a muškátovým oříškem. Pečou se v máslem a česnekem vymazané formě, zasypané strouhaným sýrem a zakápnuté máslem.

Gratinovaná bramborová kaše

1,5 kg brambor typu C, 1 šálek hutného sýra typu gouda, ½ šálku sýra gruyère, 1 lžíce másla, šálek horkého plnotučného mléka, sůl, pepř

Brambory oloupeme a nakrájíme na osminky. Uvaříme v osolené vodě doměkka, poté scedíme. K uvařeným, ještě horkým bramborám vsypeme polovinu nastrouhaných sýrů, máslo, osolíme, opeříme a rozštoucháme, aby se brambory spojily se sýrem. Na závěr vlijeme horké mléko a dobře promícháme do hladké konzistence. Hotovou směs klademe do zapékacích mističek, které jsme lehce vytřeli olejem. Kaši posypeme zbylým sýrem a prudce zapečeme ve vyhřáté troubě nebo pod grilem (asi 30 minut na 200 °C).

Zapečená dýně s tymiánem

1 máslová dýně, 1 cibule, 2 stroužky česneku, 200 ml smetany ke šlehání, špetka kayenského pepře, špetka muškátového oříšku, 1 lžičkarostlinného oleje, 1 lžička másla, 2 lžičky kukuřičného škrobu, 3 snítky tymiánu, 150 g sýru gruyère nebo vyzrálého ementálu, 120 g panko strouhanky

Na pánvi rozežřejeme olej s máslem a zpěníme na něm najemno nakrájenou cibuli. Troubu rozežřejeme na 200 °C. Dýni očistíme, vydlabeme a nakrájíme na tenké měsíčky. Osmaženou cibulku i s výpekem přendáme do zapékací mísy a rovnoměrně na ni poklademe plátky dýně. Osolíme, opeříme a přidáme dvě snítky tymiánu. Pečeme asi 45 minut, dokud dýně nezměkne. Mezitím smícháme v hrnci smetanu, špetku soli, jednu snítku tymiánu, špetku muškátového oříšku, trochu pepře a česnek nasekaný najemno. Směs

přivedeme k varu, vmícháme kukuřičný škrob a společně asi minutu povaříme. Poté sejmeme z tepla a necháme půl hodiny odpočinout. Jakmile je dýně upečená, zalijeme ji smetanovou omáčkou, zasypeme nastrouhaným sýrem a strouhankou a zprudka pečeme asi 10 minut, dokud se nevytvoří zlatavá kůrčička. Ihned podáváme.

Gratinované hrušky

2-3 pevnější hrušky, 2 žloutky, 40 g krystalového cukru, 1 lžíce rumu, 1 lžíce citronové šťávy, půl lžičky skořice

Hrušky omyjeme, oloupeme a zbavíme jádřinců a nakrájíme na osminky. Troubu předehřejeme na 200 °C. Žloutky smícháme s cukrem a vyšleháme ve vodní lázni do pěny. Na závěr přidáme rum a citronovou šťávu. Hrušky rozdělíme do zapékacích mističek, zasypeme skořicí, přelijeme vajíčkovou směsí a zprudka zapečeme ve vyhřáté troubě asi 10 minut, dokud povrch nezezlátne. Hotové gratinované hrušky připomínají svou strukturou suflé.