

Obložený chlebíček k Vánocům prostě patří



Legendární chlebíčky opěvují nejenom jejich mlsní milovníci, ale dokonce si vysloužily i svou vlastní píseň. Bratři Ebenové poskytují výčet nejoblíbenějších chlebíčků ve stejnojmenném songu z roku 2008. V chytlavém textu je symbolicky nazývají pohrobky včerejších svátků a nejde než s nimi souhlasit. Provází nás od křtin až po kar a ačkoliv vždy opěvujeme čerstvé potraviny, ruku na srdce – druhý den je chlebíček vždycky o něco lepší, lehce okoralý, ale skvěle uleželý.

Tradiční český pokrm

Většina čtenářů jistě slyšela o proslulém lahůdkářství Jana Paukerta, které bylo otevřeno v Praze roku 1916. K výrobě prvního chlebíčku ho údajně inspiroval přítel, malíř Jan Skramlík, který potřeboval vhodné občerstvení pro svou uměleckou práci. Paukert mu sice servíroval vynikající amuse bouche – tedy jednohubky, ale pro Skramlíka byly přece jen příliš malé. Odtud byl jen krůček ke kalorické bombě, jakou známe z dnešních rodinných sešlostí.

V proslaveném lahůdkářství se před více než sto lety servírovaly takové dobroty jako chlebíčky s králičí paštikou, lanýži, humry nebo račím salátem. Ne nadarmo ho proto navštěvovaly největší hvězdy první republiky. Abychom si ale nepřivlastňovali objev Ameriky, nutno připomenout vstupní iniciativu Lorda Sandwiche a samotného Napoleona, kteří pro své „zanepřázdnění“ obložené pečivo zbožňovali.

Bořiči chlebíčkových norem

Konzervativní „chlebíčkáři“ si samozřejmě nenechají vymluvit, že správný český chlebíček by měl být

vyrobený podle tradičních norem z večky a přesně daných ingrediencí. Ovšem nabídka lahůdkářství je jasným důkazem toho, že se český unikát od tohoto stereotypu odklání. Nic proti klasickým chlebičkům vyzdobeným bramborovým nebo lahůdkovým salátem, šunkou, vařeným vejcem a majonézou, ale přece jen trendy zdravé výživy míří jinam.

Kromě večky je tedy možné objednat chlebičky z žitného nebo celozrnného chleba ozdobené zeleninovými a luštěninovými pomazánkami (cizrnová, z červené řepy a křenu, avokádová, z pečeného česneku a mnohé další), což je skvělá varianta pro vegetariány a vegany. Stačí ozdobit čerstvou zeleninou nebo bylinkami a chutné občerstvení, po kterém nebudete trpět výčitkami svědomí, je na světě.

Pokud patříte mezi vyznavače masité stravy, určitě **zkuste připravit chlebičky s pečeným rostbífem dozdobené domácí studenou hořčicovou majonézou.** Vynikající jsou i chlebičky s plátky pečeného krůtího masa na bramborovém salátu. Není-li vám cizí chuť ryb, připravte pro své hosty chlebičky s rème fraiche, sardinkami nebo ančovičkami, ozdobené vajíčkem a křupavým polníčkem. Kuchařské fantazii se zkrátka meze nekladou.

„Home made chlebičky“

Základem úspěchu jsou tenké plátky čerstvého pečiva a jeho první vrstva. Natřít ji můžete „obyčejným máslem“, pomazánkovým máslem, nejrůznějšími pomazánkami na bázi sýra nebo tvarohu (česneková, budapeštská, z plísňových sýrů). Pokud má být jednou z dominantních ingrediencí, nenatírejte ji nožem, ale použijte cukrářský sáček. Díky němu vytvoříte na chlebičku krásnou strukturu a dostanete ostatní ingredience do výšky. Kapitoulou samotnou jsou chlebičky se salátem, kde hrají prim bramborový a lahůdkový. Pokud nemáte času nazbyt, připravte jako podklad jen rychlý vajíčkový salát.

Poté už je otázkou chutových buněk, jaká ozdoba bude následovat. Jednotlivé chutě by spolu měly dobře ladit a lahodit oku i mlsnému jazýčku. Uzeniny i sýry nechte nakrájet na tenké plátky. Budou se lépe tvarovat a nehrozí, že se polámanou. Můžete je stočit a naaranžovat, abyste odlišili chlebiček od obyčejného obloženého chlebu.

Aby hrál chlebiček barvami, **přidejte čerstvou nebo nakládanou zeleninu.** Kromě klasické červené papriky a kyselých okurek můžete použít i štiplavé kapary, nakládané cibulky, olivy nebo sušená rajčata. Velký boom zažívá domácí krátce nakládaná zelenina (pickles). I ta může báječně dochutit méně výrazné suroviny. Pokud vám nejsou cizí pikantní chutě, přidejte trochu wasabi, japonského křenu. Jedinou chuť dodají lístky rukoly, rockety a polníčku.

U sýrových chlebičků by neměly chybět drcené ořechy a semínka. V nouzi udělá skvělou službu i správné koření – třeba červená paprika, která nejenom ochutí, ale chlebiček i krásně dobarví. Máte-li v kuchyni čerstvé bylinky, přidejte těsně před podáváním kousek petrželky nebo pažitky a nikdo nebude pochybovat o tom, že vaše chlebičky dýchají čerstvostí.

Vyzkoušejte naše chlebičky:

Chlebiček s pestem ze sušených rajčat

Sušená rajčata smícháme v mixéru s česnekem, čerstvou bazalkou, piniovými nebo kešu ořechy, olivovým olejem, solí a pepřem. Dobře rozmixujeme. Plátky světlé bagety necháme chvíli zaschnout ve vyhřáté troubě

nebo pod grilem, potřeme je rajčatovým pestem, přidáme kapary, nasekané černé olivy a hoblíčky parmezánu. Ozdobíme čerstvou roketou nebo rukolou.

Rajčatový chlebíček s balkánským sýrem

Plátky veky potřeme pomazánkovým máslem, poklademe plátky čerstvých rajčat, posypeme najemno nastrouhaným balkánským sýrem. Ozdobíme najemno nakrájenou červenou cibulí a čerstvou bazalkou.

Chlebíčky s kozím sýrem a ořechy

Plátky žitného nebo celozrnného chleba necháme lehce opéct na pánvi. Potřeme je česnekem, přidáme plátky poloměkkeho kozího sýra, nasekané ořechy nebo orestovaná semínka (slunečnicová, dýňová), lehce osolíme a opepříme. Dle chuti můžeme ozdobit brusinkami nebo jemně nastrouhanou pečenou červenou řepou.

Chlebíček s vajíčkovou pomazánkou

Z vařených vajec, majonézy, najemno nakrájené cibule, soli a pepře vytvoříme vajíčkovou pomazánku. Namažeme ji na plátky veky nebo trojhránky toastového chleba, ozdobíme plátkem debrecínky nebo jiného měkkého salámu, plátkem okurky a rajčete, polníčkem a posypeme najemno nasekanou pažitkou.

Vajíčkové chlebíčky s majonézovým přelivem

Majonézu zředíme lákem z okurek, přidáme sůl a pepř dle chuti, smícháme s vychladlou želatinou. Podle potřeby můžeme trochu naředit mlékem. Plátky veky poklademe bramborovým salátem, polovinu ozdobíme vařeným vejcem, druhou polovinu plátkem šunky a sýra. Přelijeme majonézou, dozdobíme plátkem nakládané okurky, kouskem kapie a čerstvou petrželkou.