

Pálivé recepty



Čokoládový fondán s chilli

85 g kvalitní hořké čokolády, 85 g másla, 85 g moučkového cukru, 2 vejce, ½ čerstvé chilli papričky zbavené semínek, 30 g hladké mouky, 2 lžičky hořkého kaka, špetka cayenského pepře, moučkový cukr na ozdobu

Troubu předehřejeme na 200 °C. Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni spolu s máslem. Poté necháme asi pět minut odpočinout, aby směs zchladla. Vejce a cukr ušleháme do pěny, ke směsi za stálého šlehání pomalu přiléváme čokoládu s máslem. Nakonec přidáme nasekané chilli. Mouku, kakao a cayenský pepř smícháme dohromady a přes sítko smícháme s čokoládovou směsí. Těsto rozdělíme do forem dobře vymazaných máslem a vysypaných moukou. Pečeme asi 10 minut, aby fondán zůstal uvnitř ještě tekutý. Podáváme ještě teplé posypané moučkovým cukrem s domácí šlehačkou, čerstvým nebo teplým ovocem.

Aloo Tikki - indické bramborové placky

4 brambory uvařené ve slupce, 5 lžic strouhanky, 1 lžička mletého kmínu, ½ lžičky sušeného drceného chilli, ½ lžičky kurkumy, 1 lžička sušeného koriandru, 1 lžička čerstvého koriandru, 3 lžičky koření tikka masala, 1 najemno nasekaná zelená chilli paprička, ½ lžičky sušeného zázvoru, sůl dle chuti, olej na smažení

Vařené brambory najemno nastroháme a spojíme se zbývajcími ingrediencemi vyjma oleje. Z hotové směsi vytváříme malé placky, které smažíme na oleji. Podáváme jako samostatné jídlo s nakládanou zeleninou nebo jako přílohu k hlavnímu jídlu.

Kuře teriyaki

6 kuřecích stehenních řízků bez kosti a kůže, 4 lžíce sójové omáčky, šťáva z 1 pomeranče, 3 lžíce medu, 1 lžička najemno nastrouhaného čerstvého zázvoru, chilli dle chuti, sůl, pepř, 1 lžička sezamového oleje, 1 lžíce olivového oleje, 1,5 lžíce másla, jarní cibulka a sezamová semínka na ozdobu

Ve větší míse smícháme všechny ingredience na marinádu – sójovou omáčku, pomerančovou šťávu, med, strouhaný zázvor, chilli a sezamový olej. Dobře promícháme, aby se chutě propojily. Kuřecí maso očistíme a nakrájíme na nudličky. Obalíme v marinádě a necháme alespoň hodinu odležet v chladu. Maso vyndáme z marinády a zprudka opečeme na pánvi s rozpáleným olivovým olejem. Pánev sejmeme z tepla, kuře vyndáme a do pánve vlijeme marinádu. Přidáme máslo a na mírném ohni necháme omáčku zredukovat a zhoustnout (asi jedna minuta). Poté k omáčce přidáme opečené kuřecí maso, lehce prohodíme a servírujeme. Podáváme s rýží, ozdobené opraženými sezamovými semínky a čerstvou jarní cibulkou.

Kovbojské jalapeños

12 středně velkých jalapeños, 1 šálek krystalového cukru, ½ šálku jablečného octa (pokud máte rádi, lze použít i štiplavější vinný ocet), ½ lžičky kurkumy, ½ lžičky sušeného zázvoru nebo lžičku čerstvého strouhaného zázvoru, špetka soli

Omyté jalapeños nakrájíme na plátky široké asi 4 mm, semínka můžeme ponechat. V pánvi necháme lehce zkaramelizovat cukr, přilijeme ocet, přidáme koření a společně svaříme do konzistentního lepkavého sirupu. Přisypeme papričky a společně povaříme asi 5 minut, aby se dobře pokryly cukrovou hmotou. Můžeme ihned konzumovat nebo zavařit do skleniček. Výborně se hodí se do hamburgerů i jako netradiční zeleninová příloha.

Sýrové sušenky s chilli

2 šálky polohrubé mouky, 6 lžic změkklého másla, ¾ šálku podmáslí, 1 lžička soli, 1 prášek do pečiva, čerstvá chilli paprička nasekaná najemno, 1-2 prolisované stroužky česneku, 1 šálek strouhaného cheddaru nebo vysokoprocenního sýra dle chuti

Troubu předehřejeme na 200 °C. Mouku prosijeme do mísy, přidáme sůl, kypřicí prášek a dobře promícháme. Do mouky zapracujeme máslo, vznikne drobenka. Teprve poté zapracujeme ostatní ingredience. Pokud je těsto příliš lepivé, přidáme trochu mouky. Sušenky můžeme formovat ručně, nebo použít řezačku na sušenky. Pečeme ve vyhřáté troubě na plechu vyloženém pečicím papírem asi 12 minut (dle velikosti sušenek) dozlatova.

Pikantní čokoládový dort

Na těsto: 180 g hladké mouky, 180 g jemného třtinového cukru (můžete použít klasický a rozsekat ho v chopperu), 180 g změkklého másla, 3 vejce, 1 vrchovatá lžíce hořkého kaka, 1 červená chilli paprička, ½ lžičky drceného chilli

Na náplň: 250 g vysokoprocenní hořké čokolády (nejlépe s chilli), 250 g smetany na šlehání, 1 lžíce másla, 1 najemno nakrájená červená paprička, ½ lžičky chilli prášku a ½ lžičky chilli vloček

Mouku smícháme s kakaem a cukrem, přidáme chilli, vejce a máslo. Postupně vypracujeme pevné těsto, které se nelepí na stěnu mísy. Pokud se zdá příliš tuhé, můžeme přidat trochu másla nebo mléka. Těsto rozdělíme na dvě poloviny, kterými poklademe 2 formy o průměru cca 18 cm. Pečeme ve vyhřáté troubě při 170 °C asi třicet minut.

Mezitím rozpustíme čokoládu ve vodní lázni. Sejmeme z tepla a necháme trochu vychladnout, přidáme chilli,

máslo a vyšlehanou smetanu. Necháme zchladit v lednici, ale nesmí úplně zatuhnout. Vychladlé pláty těsta plníme čokoládovým krémem. Ozdobíme drceným chilli, hoblinkami hořké čokolády a strouhanými ořechy, nejlépe pistáciemi. Stejným způsobem můžeme vytvořit i luxusní cupcake.