

Vaječné pokrmy z celého světa



Použití vajec uvařených natvrdo se neomezuje na žádný světový kontinent. Oblíbené je ve studené i teplé kuchyni. Přidat ho můžete do zeleninových i těstovinových salátů, pomazánek a dipů, nakrájet ho můžete do hotových polévek, rozdrobené ozdobí hlavní jídlo. Můžete ho obalit masovou směsí či těstíčkem a následně osmažit či opéct. Fantazii se meze nekladou.

Velkou výhodou vajec je totiž jejich jemná chuť, díky níž se hodí k jakékoliv úpravě. Rozumí si s jemnou chutí sýrů, výraznějšími rajčatovými omáčkami, dodají bílkoviny zeleninovým pokrmům a nasytí vás v polévce, když nestiháte připravit žádné vydatnější jídlo.

Má-li hrát vařené vejce hlavní roli, můžete ho naplnit nejrůznějšími druhy fáší. V Česku je oblíbená šunková nebo lososová pěna, ovlivnění Jižní Amerikou zkuste guacamole z avokáda, citronové šťávy, česneku a drcených rajčat. Výborná jsou vejce plněná humusem – rozmixovanou naloženou cizrnou, s citronovou šťávou, česnekem, olivovým olejem a tahini pastou. Španěle připravují plněná vejce ozdobená smaženými kapary a parmezánem zapečená v rajčatové omáčce. To zní jako lahůdka, která stojí za kuchařský experiment, nemyslíte?

Vejce skvěle využijete do bramborového salátu ve všech možných variantách. Po vzoru ruské kuchyně zkuste k vejším a bramborám přidat uvařenou červenou řepu, dle chuti také jablko, kukuřici nebo hrášek. Odvážlivci by neměli váhat s přidáním nanejmeno nakrájeného vařeného či uzeného hovězího jazyka.

Na západ i na východ od nás

Při hledání světových specialit nemusíme chodit daleko. **Naši západní sousedé připravují vařené vejce se zelenou frankfurtskou omáčkou.** Potřebujete na ni bílý jogurt, smetanu, česnek, sůl, pepř a spoustu

čerstvých zelených bylinek (petržel, kopr, brutnák, kerblík, estragon, řeřichu atp). Bylinkovým kombinacím se meze nekladou a vždy záleží na chuťových preferencích jedlíků. Omáčka se podává s vařeným vejcem a bramborami.

Překvapivě snadné a rychlé recepty najdeme i na Blízkém východě. **Sabich sendvič patří mezi typická izraelská jídla. Jedná se o pita chléb plněný smaženým lilkem a vejcem vařeným natvrdo.** Překlad z izrealštiny napovídá, že by se mělo jednat o ranní pokrm, ale konzumuje se v průběhu celého dne. Oproti tomu typickým prvním jídlem během šabatu je jachnun. Jedná se o křehké pečivo připomínající rolky z listového těsta, které se zvolna peče přes noc. Podává se s drcenými rajčaty, vařenými vejci a dipem skhug vyrobeným z chilli, česneku, koriandru a směsi koření. Dalším snídaňovým jídlem, které našinec ocení v průběhu celého dne, je **šakšuka - kořeněná směs rajčat, paprik, chilli a mnohdy i lilku, ve které se obvykle uvaří rozklepnuté vejce, případně se může ozdobit vejci vařenými**

Vařeným vejcím se nevyhýbá ani asijská či indická kuchyně. Vejci můžete nahradit maso v kořeněných omáčkách i polévkách, použít je jako náplň dim sum knedlíčků, také jimi ozdobíte smaženou rýži nebo nudle. Rychlou pochoutku s vůní orientu získáte povařením vajec v omáčce z rozmixovaných rajčat, cibule, česneku, tamarindové pasty a krevetové pasty.

Naše recepty z vařených vajec:

Nargisi Kofta Kari

Na masové koule: 5 vajec uvařených natvrdo, 500 g mletého skopového masa (ev. hovězí), 2 stroužky česneku, 1 lžička sušeného chilli, ¼ lžičky kurkumy, 1 lžička koření masala, 1 lžička strouhaného zázvoru, 3 lžičky nasekaného čerstvého koriandru, 1 lžička nasekané čerstvé máty, 2 lžičky strouhanky, sůl, čerstvě drcený pepř, olej na smažení

Na omáčku: 6 středně velkých rajčat (nebo 250 ml sekaných rajčat v konzervě), 2 lžičky oleje, 5 jemně nasekaných cibulí, 1 lžička strouhaného zázvoru, 2 stroužky česneku, ½ lžičky sušeného chilli, ½ lžičky kurkumy, ½ lžičky garam masala, 2 lžičky pasty z arašídů (případně kešu ořechů), 2 lžičky nasekaného čerstvého koriandru, šťáva z poloviny citronu, sůl, pepř

Veškeré ingredience na masové koule smíchejte a nechte uležet aspoň hodinu v lednici. Masovou směsí obalujeme oloupaná vařená vejce. Smažíme ve vysoké vrstvě rozpáleného oleje dozlatova. Mezitím na oleji dozlatova osmažíme nejemno nasekanou cibuli, přidáme nejemno nasekaný česnek a koření a zlehka osmažíme, aby se směs nepřipálila. Přidáme nasekaná rajčata nebo rajčata v konzervě, ořechovou pastu, osolíme a opepříme, přidáme osmažené masové koule a společně povaříme asi půl hodiny. Na závěr omáčku dochutíme čerstvou citronovou šťávou a ozdobíme nasekaným koriandrem. Podáváme s dušenou rýží.

Khái Luk Keoi - vejce ve sladkokyselé omáčce

8 vajec vařených natvrdo, ½ hrnku smažené šalotky a 1 lžičky oleje použitého při jejím smažení, ¼ šálku třtinového cukru, ¼ šálku rybí omáčky, 2 lžičky tamarindové pasty, 3 lžičky vody, ½ červené papriky nakrájené na jemné plátky, drcený čerstvý koriandr na ozdobu, olej na smažení

Oloupaná vejce zprudka osmažíme v oleji dozlatova. Trvá to asi 3 minuty, vyjmeme z oleje a necháme přebytečný tuk okapat. V pánvi smícháme vodu s ostatními ingrediencemi na omáčku. Přivedeme směs k varu a necháme zredukovat do hustší konzistence a ihned servírujeme. Rozpůlená smažená vejce přelijeme omáčkou, ozdobíme plátky papriky a koriandrem.

Vejsce v hořčičné omáčce

8 vařených natvrdo, hrst čerstvého kopru, 2 lžíce másla, ¼ šálku hladké mouky, 250 ml zeleninového nebo drůbežího vývaru, 120 ml smetany na šlehání, 2 lžíce dijonské hořčice, 1 lžíce citronové šťávy, špetka cukru a soli podle chuti

V hrnci rozpustíme máslo a lehce na něm opražíme mouku (1-2 minuty). Postupně přiléváme vývar a neustále mícháme, aby v omáčce nevznikly hrudky. Mouku s vývarem povaříme asi sedm minut, dokud nevznikne hustá omáčka. Přidáme hořčici, citronovou šťávu, cukr a sekaný kopr. Promícháme a krátce povaříme. Okamžitě servírujeme s vařenými vejci, bramborem a zeleným salátem.

Mexická Machaca s vejci

6 vařených vajec, 2-3 větší rajčata, 200 g trhaného dušeného hovězího pupku nebo sušeného hovězího masa, 2 stroužky česneku, 1 najemno nasekaná paprička jalapeño, 2 červené cibule, rostlinný olej, rajčatová salsa, pšeničné tortilly

Ve velké pánvi rozehřejeme olej a necháme na něm zesklivatět cibuli nakrájenou na tenké plátky. Přidáme nahrubo nasekaný česnek, nakrájená rajčata, nasekanou papričku jalapeño, natrhané hovězí maso a společně povaříme asi pět minut, dokud se chutě nespojí. Vařená vejce nakonec rozdrobíme do pánve a necháme krátce probublat. Servírujeme v pšeničných tortillách zakápnuté rajčatovou salsou.