



## ITALSKÉ MENU



### Šafránové rizoto s grilovanými tygřími krevetami

Suroviny na 4 porce:

#### **Na rizoto**

320 g rýže Vialone Nano, Arborio nebo Carnaroli

4 g šafránu

20 g šalotky

40 g strouhaného parmezánu

50 g másla

cca 1 l horkého zeleninového vývaru

100 ml suchého bílého vína

olivový olej

sůl, čerstvě mletý pepř

#### **Na grilované tygří krevety**

8–12 tygřích krevet (podle velikosti)

2 lžice olivového oleje

1 stroužek česneku

sůl

čerstvě mletý pepř

Šafrán zalijeme několika lžícemi horké vody a necháme alespoň 10 minut louhovat.

Na olivovém oleji orestujeme nadrobno nakrájenou šalotku. Přidáme rýži a za stálého míchání ji krátce zarestujeme. Přilijeme bílé víno a necháme jej zcela odpařit.

Postupně přiléváme horký vývar. Přidáme šafrán i s vodou, ve které se louhoval, a za občasného míchání vaříme na mírném plameni. Jakmile se tekutina vstřebá, přiléváme další vývar.

Pokračujeme, dokud není rýže krémová a uvařená na skus (al dente).

Rizoto odstavíme z ohně, vmícháme máslo a strouhaný parmezán. Důkladně promícháme, aby získalo typickou krémovou konzistenci. Dochutíme solí a čerstvě mletým pepřem.

Mezitím krevety potřeme olivovým olejem, přidáme prolisovaný česnek, osolíme a opeříme.

Grilujeme na rozpáleném grilu nebo grilovací pánvi přibližně 1–2 minuty z každé strany, podle jejich velikosti.

Krémové šafránové rizoto rozdělíme na talíře a na každý položíme grilované tygří krevety. Ihned podáváme, případně zakápnuté několika kapkami kvalitního olivového oleje.

### **Burgerová bramborová houska**

Recept na 10 menších housek:

560 g hladká mouka, 290 ml mléko, 100 g vařených brambor, 50 g máslo, 40 g cukr, 10 g droždí, 15 g sůl, bílý sezam

Do mouky přidáme máslo, sůl a promícháme. Cukr, droždí a mléko zahřejeme, ale nevaříme! Kvásek přidáme k mouce společně s nastrouhanou vařenou bramborou. Vše hněteme do měkkého elastického těsta, které necháme v teple zdvojnásobit. Poté opět hněteme a vytvarujeme bochánky. Opět necháme zdvojnásobit a poté sypeme sezamem a potřeme žloutky. Pečeme na 180 až 200 °C cca 15 minut dozlatova.

V případě, že chceme dělat housky černé, přidáme několik lžic drceného bambusového uhlí. Chuť ani aroma se nijak nezmění. Klasické potravinářské barvivo v černé variantě nefunguje.

### **Karamelizovaná cibule**

1 velká cibule  
2 lžíce cukru krupice  
1 lžíce oleje  
2 lžíce vinného octa  
špetka soli

Cibuli nakrájíme na tenké nudličky, osolíme a pozvolna restujeme na rozehřátém oleji, až získá karamelově zlatou barvu a změkne. Pak přidáme cukr a restujeme, až se cukr rozpustí. Přilijeme ocet a necháme jej důkladně odpařit a stáhneme z plamene. Cibule bude mít konzistenci džemu. Necháme mírně vychladit.

### **Majonéza**

1 žloutek (20 g), ideálně pasterizovaný  
250 ml slunečnicového oleje  
1,5 lžíce hořčice  
2 zarovnané lžíce cukru  
sůl, pepř, ocet (citronová šťáva)

Majonézu můžeme využít na přípravu ochucených dipů s (Sterilované okurky, Ančovičky, olivy, kapary, sušená rajčata, jalapeño)

### **Na BBQ omáčku**

1 ks cibule, loupaná rajčata, cukr, vinný ocet, sůl, pepř, chilli, uzená paprika, espresso, meruňkový džem, skořice, čerstvý koriandr

Cibuli orestujeme do tmavší barvy a přidáme cukr na zkaramelizování. Poté přidáme loupaná rajčata. Pak přidáme všechny ostatní ingredience kromě koriandru a omáčku necháme zredukovat. Můžeme i nemusíme rozmixovat. Obě varianty jsou správné, ale každá má jinou výslednou chuť. Nakonec dochutíme nasekaným čerstvým koriandrem. Chuť by měla být velice intenzivní, orientální, velice sladká a zároveň pikantní, slaná i lehce nakyslá po vinném octu.

Po vychladnutí omáčka chutě lehce potlačí, takže se opravdu nemusíme bát přechucení



### **Burger klasik**

Suroviny na 4 porce:

4 ks klasické housky (viz recept)

400 g vyžrálý chuck roll

50 g uzený špek

1 ks cibule

4 lžíce majonéza

2 ks rajčata

2 ks slanina

římský salát

4 plátky sýru cheddar

Maso pomeleme společně se špekem a vytvarujeme placičku. Opečeme na stupeň medium rare a pouze osolíme a opepříme. Na maso dáme roztavit plátek sýra. Na opečenou housku dáme lžíci majonézy, list salátu a 2 kolečka rajčátek. Poté maso s chedarem a slaninou.

### **Kokosová zmrzlina s grilovaným ananasem a karamellem**

Suroviny na 4 porce

Na kokosovou zmrzlinu

250 ml plnotučného kokosového mléka

120 ml smetany ke šlehání (31–33 %)

60 ml plnotučného mléka

2 žloutky

80 g cukru

špetka soli

1 lžička kokosového likéru (např. Malibu) nebo 1 lžička vanilkového extraktu

40 g strouhaného kokosu, lehce opečeného

Na grilovaný ananas

½ čerstvého ananasu

70 g třtinového cukru

Na suché pánvi lehce opečeme strouhaný kokos dozlatova. Polovinu odložíme stranou na závěrečné vmíchání do zmrzliny.

V hrnci zahřejeme kokosové mléko, plnotučné mléko a smetanu téměř k bodu varu. Přidáme druhou polovinu opečeného kokosu, přikryjeme a necháme přibližně 30 minut louhovat. Poté směs přecedíme přes jemné sítko.

Žloutky vyšleháme s cukrem do světlé pěny. Teplou kokosovou směs za stálého míchání pomalu přiléváme ke žloutkům. Vrátime zpět do hrnce a na mírném plameni zahříváme za stálého míchání, dokud krém nezhoustne natolik, že pokryje zadní stranu lžíce. Nesmí se vařit.

Krém přelijeme do čisté nádoby, vmícháme špetku soli a kokosový likér nebo vanilkový extrakt. Necháme zcela vychladnout, ideálně několik hodin v lednici.

Vychlazený základ nalijeme do výrobníku zmrzliny a připravíme podle pokynů výrobce. Ke konci šlehání přidáme odložený opečený kokos. Hotovou zmrzlinu přendáme do mrazicí nádoby, zakryjeme potravinovou fólií přiloženou přímo na povrch a necháme alespoň 2 hodiny ztuhnout. Ananas podélně rozkrojíme na poloviny a poté na čtvrtiny i se slupkou. Řezné plochy posypeme třtinovým cukrem a grilujeme pouze z řezných stran, dokud ananas nezměkne a cukr nevytvoří zlatavý karamel.

Před podáváním oddělíme dužinu od slupky, nakrájíme ji na trojúhelníčky a vrátíme zpět do slupky. Servírujeme s kopečkem kokosové zmrzliny a přelijeme karamellem vzniklým při grilování. Pro ještě intenzivnější chuť můžeme posypat zbylým opečeným kokosem.

