

Recepty

A je to tady! Konečně se vám dostávají do rukou nejlepší recepty z projektu Pestrý svět! Psaných receptů se sice nesešlo mnoho, zato jsou originální a zaručeně pravé. U některých chybí přesné množství surovin, ale zkušená kuchařka si s tím jistě poradí. Teď zbývá jen přesvědčit maminku a pustit se do díla:

Jarní závitky

Vietnam

Jarní závitky nám, ještě teplé, donesla na ochutnání Míša. Dnes už si je můžete koupit v každém čínském bistru. Nebo dáte přednost pravým domácím?

Suroviny: mleté vepřové maso, vejce, mrkev, cibule, sůl, pepř, houby, sojové klíčky, rýžové nudle, rýžový papír (ve Vietnamu přidávají i krevety) – exotické suroviny můžete koupit např. v TESCO v úseku orientálního zboží

Postup: Mleté maso smícháme s nakrájenou mrkví, cibulí, houbami, sojovými klíčky a namočenými rýžovými nudlemi. Přidáme rozšlehané vejce, sůl a pepř. Rýžové papíry navlhčíme pivem. Papíry plníme připravenou směsí a utvoříme závitky, které smažíme na oleji (možno fritovat).

Dáboš

Ukrajina

Dáboš jsme ochutnali díky Járovi. Mně tato dobrota chutí i přípravou připomněla oblíbený Medovník.

Suroviny

- těsto:
 - 1) 2 celá vejce, 150g másla, 100g cukru krystal
 - 2) 200g cukru krystal, 1,5 dl převařené vody, 2 čajové lžičky jedlé sody
 - 3) 500g hladké mouky
- krém: 0,5 l mléka, 3 lžice krupice, 2 lžice mouky, 1 žloutek, 300 g másla, 300 g moučkového cukru

Postup:

- těsto: Vejce, máslo a 100 g cukru ušleháme v páře, nebo na mírném plameni. 200 g cukru pálíme na karamel, přidáme převařenou vodu a jedlou sodu a to vše smícháme s ušlehanými vejci. Necháme vychladnout, poté vmícháme mouku a uložíme do lednice. Vychlazené těsto rozdělíme na 4 kusy, vyválíme a placky upečeme.
 - krém: Mléko, krupici, mouku a žloutek umícháme v páře. Máslo a moučkový cukr utřeme a vmícháme vychladlou kaši.
- Vychlazené placky slepíme krémem. Moučník necháme v chladu uležet.

Gibanica

Jugoslávie

Gibanicu přinesl Ilja. K její přípravě potřebujeme speciální těsto, jehož příprava je velmi složitá. V Jugoslávii jej koupíte v pekařství. Zda je k sehnání v Praze, nevíme.

Suroviny: 500 g těsta „kore“, 5 vajec, 250 g balkánského sýra, 250 ml vody
s bublinkami,
200 ml kyšky (podmáslí), sůl, trocha oleje, nebo rozpuštěného másla

Postup:

- těsto: Z mouky, vody a soli uhněteme měkoučké těsto, které vytáhneme na průhledný plát. Vykrájíme placky cca 50 x 40cm a krátce opečeme na sporáku. (Raději koupíme.)
- náplň: Vejce ušleháme, přidáme vodu, kyšku, rozmačkaný sýr, lžičku oleje (másla), osolíme.

Na vymazaný pekáč položíme 1 – 2 plátky těsta (okraje necháme vyčnívat ven). Další plátky těsta namáčíme do náplně a pokládáme do pekáče. Vše přikryjeme posledním suchým plátkem, který pokapeme olejem, nebo máslem.

Pečeme v troubě na 220°C, jakmile koláč naroste a zezlátne, snížíme teplotu na 180°C a po 15 minutách na 150°C. Celkem pečeme 45 – 60 minut.

Jíme teplý, nejlépe s jogurtem.

Shwarma

Izrael

Recept na tento pokrm, u nás známý jako Gyros, přinesl Marcel. V Izraeli ho připravují ze skopového masa, okořeněného speciálním kořením. Maso opékají pozvolna na rožni a upečené maso postupně odřezávají a plní do arabské placky se salátem, tchinou (podobá se majonéze), chumusem a hranolky.

A mně nezbyvá než poděkovat všem, kteří nějak přispěli ke zdaru celého projektu, a popřát vám

Dobrou chut'!