

GRILOVÁNÍ: VEPŘOVÉ S MARSALOU A JALOVCEM



Sicilské víno Marsala dodá pikantnímu jídlu vydatnou, ovocnou příchut' alkoholu. Vepřové maso je v tomto rychlém a lahodném receptu touto příchutí dokonale doplněno.

- 1 Dejte sušené houby do velké mísy a zalijte je horkou vodou. Nechte stát 20 minut, aby houby nasáklý vodu.
- 2 Potřete kotlety 1 lžičkou octa a osolte a opepřete. Stroužky česneku vložte do kastrůlku s vroucí vodou a 10 minut povařte, dokud česnek nezměkne. Slijte a odložte.
- 3 Ve velké pánvi rozpusťte máslo. Vložte kotlety a rychle osmažte, dokud nezhnědnou na spodní straně. Potom maso otočte a ještě minutu smažte.
- 4 Přidejte marsalu, snítky rozmarýny, slité houby, čtyři polévkové lžíce vody z hub, česnek, kuličky jalovce a zbytek octa.
- 5 Nechte 3-5 minut bublat, dokud nebude maso hotové. Osolte a opepřete, podávejte horké.

SUROVINY

- 30 g sušených hřibů
- 4 vepřové kotlety
- 2 lžičky octa Balsamico
- 8 stroužků česneku
- 1 polévková lžíce másla
- 3 polévkové lžíce marsaly
- několik snítek rozmarýny
- 10 kuliček jalovce, rozdrčených
- sůl a čerstvě mletý černý pepř
- 4 PORCE

Zdroj: GRILOVÁNÍ
Nakladatelství Svojtka&Co.

inzerce



Výroba nerezového programu pro grilování

- Grilovací rošty s nastavitelnou šířkou
- Grilovací rošty hranaté
- Grilovací rošty kulaté
- Jehly na opékání a rožnění
- Jehly na ražniči

Navštivte nás v e-shopu

Tel.: 603 778 926 • E-mail: info@deos-cz.cz • www.deos-cz.cz



Kuai tiao THAJSKO

Kuai tiao neboli thajská nudlová polévka je - jestli to tak můžeme říct - něco jako hamburger mezi thajskými pouličními jídlami. Je jednoduchá, levná, nasytíte se jí a narazíte na ni všude.



Co to je?

Kuai tiao může mít různé podoby, ale nejběžnější verzí je jednoduchá kombinace rýže a nudlí, vývaru z vepřového masa, kousků masa nebo knedličků z rybiho či vepřového masa, ozdobená pokrájeným koriandrem, fazolovými výhonky a ochucená špetkou bílého pepře. Variace jídla jsou však nespočetné a pohybují se od verze používající kari a kokosové mléko jako základ vývaru až po tzv. boat noodles neboli kuai tiao ruela, které se podává s orestovaným masem a chuťově výrazným vývarem, bohatým na koření.

Původ

Jak již je vidět z názvu, kuai tiao je další čínský příspěvek do nabídky thajských pouličních jídel. Původně se jídlo představilo prostřednictvím dělníků z Číny a získalo oblibu na počátku 20. století, dnes je kuai tiao bez diskuse nejběžnějším pouličním jídlom v Thajsku. Verze jídla obsahující sušené koření a bujón se dostaly do Thajska kontakty s muslimskými dělníky, zatímco většina variací z poslední doby pochází výhradně z obrovské nabídky thajských úprav kuai tiao.

Kde pokrm najdete

V Bangkoku, poblíž Památníku vítězství, sídlí několik obchodů specializujících se na kuai tiao ruela (boat noodles), za porci zde zaplatíte méně než 15 THB - thajských bhatů -, což je asi 0,50 USD.

Ochutnávka

I ve své nejjednodušší podobě je kuai tiao chutné thajské jídlo, a co se výraznosti týká, předčí většinu podobných pokrmů. Nicméně však, přes svoji zdánlivou jednoduchost, objednávka kuai tiao po thajském způsobu vyžaduje trošku lingvistických znalostí, neboť strážníci obvykle přesně vědí, jaké nudle požadují, právě tak jako mají jasnou představu, jakému druhu masa či přísad dávají přednost. Podobně jako jiná thajská jídla s nudlemi vychází kuai tiao z kuchyně poměrně mdlé a je na zákazníkovi, aby si sám zvolil, čím je dochutí. K dispozici má nejrůznější přísady

Pokračování na předchozí straně