TAKOVÁ NORMÁLNÍ KUCHAŘKA

Jednoduché recepty z dostupných surovin

POHLREICH

Rychlé těstoviny s tuňákem

Stará dobrá rajčatová omáčka s přidaným tuňákem z konzervy. Další důkaz geniality italské kuchyně. Pomocí rajčatové omáčky, kterou už dobře umíte (viz recept strana 12), s přidáním naklásdaného tuňáka máte jídlo během čtvrt hodiny a není to žádný kompromis ani v chuti, vzhledu, ani v kvalitě. Krátké těstoviny, jako například penne nebo rigatoni, jsou na tento recept rozhodně vhodnější.

500 g	těstovin penne
240 g	tuňáka ve vlastní šťávě
2	cibule
2 stroužky	česneku
2 lžíce	olivového oleje
400 g	konzervovaných loupaných rajčat nebo rajčatové omáčky (viz strana 12)
1 snítka	rozmarýnu + pár lístků na ozdobu
	sůl a čerstvě mletý pepř

1. Ve vroucí osolené vodě uvařte těstoviny podle návodu na obalu okorát na skus, tzv. al dente.
2. Mezitím připravte omáčku. Tuňáka slijte a nechte okapat. Cibuli a česnek oloupejte a nakrájejte nadrobno. V pánvi rozpalte olej, vsypte cibuli a česnek a orestujte je dozlatova. Přidejte rajčata (ještě v konzervě je vidličkou nahrubo rozmačkejte nebo použijte drcená). Rozmarýn nasekejte nadrobno, přidejte do omáčky, promíchejte a vařte 5 minut. Pak vmíchejte tuňáka a dochuťte solí a pepřem.
3. Uvařené těstoviny slijte, promíchejte s omáčkou a ihned podávejte. Každou porci dozdobte opraženými lístky rozmarýnu.

Jemný žemlový knedlík s třemi druhy omáček

Život bez tradic nemá cenu, česká domácnost bez knedlíků nemůže existovat. Naučit se dobrý knedlík patří k základní výbavě každého kuchaře a pak už je úplně jedno, jestli se servíruje na jaře s koprovkou, na podzim s houbami, nebo v zimě s křenovou omáčkou.

350 g	toustového chleba
100 ml	mléka
1 hrst	hladkolisté petržele
3	vejce
1 lžice	másla
	sůl

Koprová omáčka (viz strana 15)
Houbová omáčka (viz strana 14)
Křenová omáčka (viz strana 15)
s 500 g pražské šunky

1. Toustový chléb nakrájejte na kostičky o hraně 1 cm, zalijte je mlékem a nechte nasáknout.
2. Petrželku nasekejte nadrobno a vmíchejte k chlebu. Přidejte žloutky, sůl, rozpuštěné máslo a promíchejte. Z bílků ušlehejte tuhý sníh a zlehka ho vmíchejte ke knedlíkovému základu.
3. Směs rozdělte na dva stejné díly, z každého vytvarujte váleček a zabalte do potravinářské fólie, nebo ze směsi tvarujte koule a vyskládejte je na pařák. Vařte v páře doměkka, trvá to asi 20 minut. Pak je vyjměte, vybalte a nakrájejte na plátky. Podávejte s libovolnou omáčkou, houbovou, koprovou nebo křenovou. Ke křenové omáčce servírujte opečenou nebo v páře uvařenou pražskou šunku.

Zapékané smetanové brambory

Ve francouzském originále se tento recept jmenuje Gratin dauphinois. V Česku ho víc známe jako tradiční přílohu. Já ho ale doma dělám i jako hlavní jídlo. Připravím k němu dobrý svěží salát (viz recept strana 157) a mám vystaráno.

900 g	brambor (varný typ B)
450 ml	smetany ke šlehání (min. 31 %)
2 stroužky	česneku
150 g	parmazánu
2 snítky	tymiánu + na ozdobu
	sůl a čerstvě mletý pepř

1. Brambory oloupejte a nakrájejte na 3mm plátky.
2. Smetanu svařte s celým oloupaným česnekem na dvě třetiny objemu. Ochuťte solí a pepřem, přidejte nastrouhaný parmazán a promíchejte, aby se rozpustil.
3. Lístky tymiánu sdrhněte a promíchejte s bramborami. Přilijte smetanu, promíchejte a přesuňte do zapékací formy. Pečte v troubě předehřáté na 170 °C dozlatova, trvá to asi 1 hodinu. Hotové brambory ozdobte lístky (nebo celými snítkami) tymiánu a podávejte.

Smažená rýže s tuňákem

Když už se vám stane, že vám doma zbude vařená rýže, určitě ji nevyhazujte. Využijte ji na tento recept a neprohloupíte. Pokud jste uposlechli naši rady a dobře jste si vybavili špajz, tak tento recept dáte dohromady co by dup.

125 g	mraženého hrášku
200 g	rýže basmati
2 lžíce	slunečnicového oleje
1 lžíce	másla
360 g	tuňáka v oleji
1	menší bulva celeru (200 g)
4cm kus	čerstvého zázvoru
1	cibule
4–5 lžic	sójové omáčky (přirozeně fermentované)
	sůl a čerstvě mletý pepř

1. Hrášek nechte povolit při pokojové teplotě.
2. Rýži propláchněte, zalijte ji vodou, promněte v prstech, vodu slijte a opakujte čtyřikrát, dokud voda nebude čirá.
3. V hrnci vhodném do trouby rozpalte olej, vsypte rýži, zlehka orestujte a promíchejte, aby se ze všech stran obalila tukem. Zalijte ji studenou vodou tak, aby byla ve vodě ponořená 1 cm pod hladinou (nebo v poměru na 1 hrnek rýže 1,5 hrnku vody), osolte a přiveďte k varu. Přidejte máslo, přiklopte a vložte na 15 minut do trouby předehřáté na 150 °C. Hotovou rýži odklopte a rozrušte vidličkou.
4. Než se rýže uvaří, vyjměte tuňáka z konzervy a nechte ho okapat v cedníku, olej ale zachyťte. Celer oloupejte a nakrájejte na nudličky, zázvor a cibuli oloupejte a nasekejte najemno.
5. V pánvi rozehřejte olej z tuňáka, vsypte celer, cibuli a zázvor, restujte dozlatova, přisypte dušenou rýži a opékejte ji 2–4 minuty. Přidejte hrášek a tuňáka, promíchejte, restujte ještě 1–2 minuty. Dochuťte sójovou omáčkou, solí a pepřem a ihned podávejte.

Rybí prsty s bramborovou kaší

Nář Marťas mi jednoho dne položil záludnou otázku, jestli umím rybí prsty. Já jsem mu řekl, že jsem je nikdy nedělal, a on mi odpověděl: „Ale zkusit bys to mohl, ne?" Tak jsem to zkusil a od té doby jsem to zkusil ještě mockrát. Rybí prsty, které si člověk vyrobí sám doma, oproti těm, které si koupí, jsou prostě jedinečné. Ty kupované nikdy nebudou chutnat lépe než ty vaše, věřte mi. Navíc na ně můžete použít zbytky z předcházejících receptů na tresky či lososa a máte v kasičce zase něco navíc.

Ryba

600 g	bělomasé ryby (bílá či tmavá treska, hejk apod.)
1 lžíce	nasekané hladkolisté petržele
1 lžíce	nasekané pažitky
špetka	mletého kari koření
50 ml	smetany ke šlehání (min. 31 %)
1	bílek
100 g	hladké mouky
1	vejce
100 g	strouhanky
400 ml	slunečnicového oleje na smažení
1	citron k podávání
	sůl a čerstvě mletý pepř

Bramborová kaše k podávání
(viz recept strana 61)

Salát

1	okurka
2 lžíce	olivového oleje
	šťáva z ½ citronu
špetka	krupicového cukru
	sůl a čerstvě mletý pepř

1. Asi třetinu ryby pokrájejte nahrubo, osolte, opepřete a přidejte nadrobno nasekané bylinky. Zbylou rybu vložte do mixéru, přidejte kari, smetanu a bílek a rozmixujte dohladka. Rozmixovanou směs důkladně promíchejte s nahrubo nakrájenou rybou s bylinkami. Směs rozložte do obdélníkové formy do výšky 1,5 cm. Zakryjte potravinářskou fólií a uložte na 1 hodinu do mrazáku.
2. Do hlubokého talíře vsypte mouku, v dalším rozšlehejte vejce, do třetího vsypte strouhanku. Vychlazenou rybí hmotu nakrájejte na hranoly, osolte a postupně je obalte v mouce, vejci a strouhance. Nakonec je osmažte v rozpáleném oleji ze všech stran dozlatova. Osmažené prsty nechte okapat na papírové utěrce, která vsákne přebytečný tuk.
3. Okurku nastrouhejte na nudličky, osolte, opepřete a promíchejte s olejem a citronovou šťávou. Podle chuti mírně osladte.
4. Osmažené rybí prsty podávejte s bramborovou kaší, okurkovým salátem a citronem.

Pečené kuře na hořčici

O kvalitě tohoto jídla bude rozhodovat jen to, jaké kuře si koupíte. Přílohu si můžete vybrat zcela podle svého gusta.

1	kuře (o váze asi 1,5 kg)
	šťáva z 1 menšího citronu
4 lžíce	hořčičných semínek
1 lžíce	koření pěti vůní
100 ml	olivového oleje
1 lžička	worcesterské omáčky
1	červená chilli paprička
1 svazek	jarní cibulky
	sůl a čerstvě mletý pepř

1. Celé kuře položte prsíčky dolů a ostrým nožem vyřízněte páteř směrem od zadní části ke krku. Otočte ho a dlaní zatlačte na prsa. První kost praskne a kuře snadno rozložíte naplocho.
2. Kuře osolte a opepřete. V míse promíchejte citronovou šťávu s hořčičným semínkem, kořením pěti vůní, polovinou olivového oleje a worcesterskou omáčkou. Chilli papričku zbavte semínek, nakrájejte nadrobno a vmíchejte do marinády. Naneste ji rovnoměrně na maso, dejte ho do hlubokého talíře a zakryjte potravinářskou fólií. Odložte ho do lednice – pokud spěcháte, stačí 2 hodiny, ideální je ale marinovat ho přes noc.
3. Marinované kuře vytáhněte z lednice, položte ho do pekáče prsíčky dolů, zakápněte zbylým olejem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 15 minut. Pak ho otočte prsíčky nahoru, pečte 30 minut, obložte jarními cibulkami a dopečte dozlatova, ještě 15 minut.

Kuřecí kuličky s rajčatovou omáčkou a dušenou rýží

Nebojte se tento recept vyrobit ve větším množství, je velmi populární, a když to přepíšknete, dá se bez ztráty kvality docela dobře zamrazit.

Kuličky

500 g	mletého kuřecího masa
60 g	strouhanky
50 g	strouhaného parmazánu
4 stroužky	česneku
1	vejce
4 lžíce	nadrobno nasekané pažitky
1 hrst	hladkolisté petržele
	sůl a čerstvě mletý pepř

Rajčatová omáčka
(viz strana 12) nebo 300 g konzervovaných loupaných rajčat s 1 hrstí bazalky

Dušená rýže k podávání
(viz strana 67)

1. Maso, strouhanku a parmazán dejte do mísy. Česnek oloupejte a prolisujte k masu, vejce prošlehejte vidličkou, přidejte pažitku, osolte, opepřete a s masem důkladně prohněťte. Ze směsi vytvarujte kuličky velikosti vlašského ořechu.
2. Rajčatovou omáčku vlijte do pekáče. Vyskládejte do ní kuličky a pečte v troubě předehřáté na 170 °C dozlatova, asi 25 minut.
3. Kuřecí kuličky podávejte s rajčatovou omáčkou posypané nasekanou petrželkou s dušenou rýží.

Masové kuličky s omáčkou ze zeleného pepře

Omáčku se zeleným pepřem vnímáme podvědomě jako tradiční omáčku ke steaku z hovězí svíčkové. Toto je moje ekonomičtější varianta. Pokud si na steak kuchařsky nevěříte, tak tady se nemůžete seknout. Aniž bych se chtěl kohokoliv dotknout, toto je steak chudých a je to sakra dobrý.

Kuličky

6 plátků	slaniny
1	menší cibule
450 g	mletého hovězího masa
60 g	strouhanky
2 lžíce	nasekané hladkolisté petržele
1	vejce
1 lžička	mletého chilli
1 lžička	soli
4 lžíce	rostlinného oleje

Chipsy

4	větší brambory
3 lžíce	rostlinného oleje
250 g	cherry rajčat
	sůl a čerstvě mletý pepř

Pepřová omáčka (viz strana 18)

1. Připravte chipsy. Brambory oloupejte, nakrájejte na tenké plátky a vyskládejte je na plech vyložený pečicím papírem. Zakápněte je olejem, přidejte k nim rozpůlená cherry rajčata a pečte v troubě předehřáté na 180 °C dozlatova a domělka, trvá to asi 20 minut.
2. Mezitím připravte kuličky. Slaninu nakrájejte najemno. Cibuli oloupejte a nasekejte nadrobno. Dejte obojí do mísy. Přidejte maso, strouhanku, petrželku, vejce, mleté chilli a sůl. Důkladně promíchejte.
3. Z masové směsi odkrajujte lžící kousky a tvarujte z nich kuličky velikosti vlašského ořechu. V pánvi rozpalte olej a kuličky na něm ze všech stran opečte dozlatova, mělo by stačit 8–10 minut na středním plamení. Kuličky vyjměte a odložte stranou.
4. V uvolněné pánvi s výpekem, ve které jste opékali masové kuličky, připravte pepřovou omáčku (viz recept strana 18).
5. Masové kuličky vraťte do omáčky a prohřejte je. Podávejte s pečenými bramborovými chipsy a cherry rajčaty.

Kapustové listy plněné mletým masem s rajčatovou omáčkou

Miluju kombinaci zeleniny a mletého masa a je mi úplně jedna, jestli to jsou plněné paprikové lusky, zelné, nebo kapustové listy. Tato provedení mám skutečně rád. Je to nenáročné, lokální, lehké a bez komplikované omáčky. Je to radost jíst.

Kapustové listy

6–8	listů kapusty
800 g	vepřového mletého masa
200 g	slaniny
3 stroužky	česneku
1	cibule
2	vejce
50 g	strouhanky
	sůl a čerstvě mletý pepř

Rajčatová omáčka (viz strana 12) nebo 600 g drcených konzervovaných rajčat s 1 lžičkou krupicového cukru a špetkou soli a pepře

1. Listy kapusty omyjte a vložte do vroucí jemně osolené vody. Po 2 minutách je vyjměte, zchlaďte ve studené vodě a nechte okapat.
2. Podle receptu na str. 12 připravte rajčatovou omáčku. Polovinu vlijte na dno zapékací formy. Případně ji nahraďte konzervovanými rajčaty, ty osolte, opepřete, podle chuti oslaďte a rozmixujte.
3. Mleté maso dejte do mísy, slaninu nakrájejte na drobné kostičky a přisypte k masu. Česnek oloupejte, nasekejte najemno nebo prolisujte. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Obojí vmíchejte k masu. Směs osolte, opepřete, přidejte vejce a důkladně promíchejte. Nakonec přidejte strouhanku, znovu důkladně promíchejte a nechte směs chvilku odstát, aby strouhanka vstřebala vlhkost.
4. Masovou směs rozdělte na šest nebo osm dílů a zabalte je do kapustových listů (postupujte podle obrázkového návodu na následující straně). Plněné listy vyskládejte vedle sebe do zapékací formy. Přilijte zbylou rajčatovou omáčku, formu zakryjte alobalem a pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 30 minut.
5. Nakonec alobal stáhněte a nechte závitky ještě dalších 10 minut dopéct.

Hovězí tatarák

Pro přípravu klidně použijte zadní hovězí nebo roštěnec. Tatarák nemelu na mlýnku. Dávám si s ním práci a krájím ho ručně, abych si mohl sám určit, jak moc bude směs hrubá. Nemám totiž v oblibě, když je maso na tatarák namleté moc jemně. Ztrácím v něm pak jeho kouzlo a tolik důležitou texturu. Topinku dělám suchou, já nerad ty, co jsou utopené v oleji, je to na mě moc těžké.

4–8	krajíců chleba
600 g	mletého nebo škrábaného hovězího masa na tatarák (svíčková, falešná svíčková, hovězí zadní, hovězí roštěnec)
1 lžíce	kaparů
1 lžíce	worcesterské omáčky
1 lžíce	kvalitního kečupu
1 lžíce	dijonské hořčice
4	žloutky
1	malá cibule (ideálně šalotka)
4 stroužky	česneku
	sůl a čerstvě mletý pepř

1. Krajíce chleba opečte nasucho na pánvi z obou stran nebo 5 minut v troubě předehřáté na 150 °C.
2. Maso promíchejte s nasekanými kapary, worcesterskou omáčkou, kečupem, hořčicí a žloutky. Cibuli oloupejte, nakrájejte nadrobno a vmíchejte k masu. Osolte, opepřete a důkladně promíchejte.
3. Česnek oloupejte a potřete jím opečený chléb. Podávejte s tatarákem.

Žebra Memphis
se svěžím jablečným salátem

S tímto receptem jsme se prezentovali na grilovacím festivalu v Memphisu v Americe. Kdyby to byl ochutnal Elvis, tak by si určitě rozmyslel, jestli by se mu nechtělo žít déle. Popularita žeber v poslední době raketově vystřelila, protože jsou cenově i snadno dostupná. Žebra je určitě dobré předvařit v osolené vodě s octem z červeného vína. Kyselost octa docela dobře bojuje s tučností žeber. Žebra se pak dají lépe konzumovat, jsou měkká, nevysušil se a jsou šťavnatá.

Maso

1,5 kg	vepřových žeber
150 ml	červeného vinného octa
1 palice	česneku
	sůl

Omáčka

1 stroužek	česneku
1cm kus	čerstvého zázvoru
1 lžíce	rostlinného oleje
50 g	třtinového cukru
40 ml	jablečného octa
80 ml	kvalitního kečupu
½ lžičky	mleté uzené papriky

Salát

½ hlávky	ledového salátu
2	mrkve
1	jablko (ideálně Granny Smith)
1 lžíce	vinného octa
4 lžíce	olivového oleje
	sůl a čerstvě mletý pepř

1. Připravte žebra. Do vroucí osolené vody vložte žebra tak, aby byla zcela ponořená. Přidejte k nim přepálenou palici česneku a vlijte červený vinný ocet. Ztlumte plamen a uvařte je doměkka, trvá to asi 1,5 hodiny.
2. Mezitím připravte omáčku. Česnek a zázvor oloupejte a nakrájejte nadrobno. Orestujte je na rozpáleném oleji, až se zázvor rozvoní a česnek lehce zezlátnе. Vmíchejte cukr a nechte ho zkaramelizovat. Přilijte jablečný ocet a povařte na středním plameni asi 2 minuty. Přidejte kečup a uzenou papriku, promíchejte a svařte do zhoustnutí.
3. Uvařená žebra vyjměte z hrnce, nechte okapat a potřete je připravenou omáčkou. Vykládejte je vedle sebe na plech vyložený pečicím papírem a pečte 5 minut v troubě předehřáté na 230 °C.
4. Zatímco se pečou žebra, připravte salát. Ledový salát natrhejte na kousky, mrkev oloupejte a nakrájejte na tenká kolečka, jablka zbavte jádřince a nakrájejte na tenké plátky, vložte do salátové mísy a promíchejte. Ocet promíchejte se solí a pepřem a metličkou do něj zašlehejte olej. Zálivkou přelijte salát a znovu promíchejte.

Steak sendvič

Nemáte-li zrovna maso na steak a zbude vám třeba něco z hovězí pečeně na straně 145, tak z něj tento sendvič udělejte stejně dobře. Navíc to bude o dost rychlejší.

8 krajíců	kváskového chleba
2 lžíce	slunečnicového oleje
2	rumpsteaky (à 250 g)
1	cibule
6 lžic	barbecue omáčky (viz strana 157)
8	nakládaných okurek
4 plátky	čedaru
	sůl a čerstvě mletý pepř

1. V pánvi opečte nasucho chléb z obou stran dozlatova. Vyjměte ho, vlijte do pánve olej a rozpalte ho. Vložte steaky a opečte je tak, jak je máte rádi – 2 minuty z každé strany pro rare, 4 minuty z každé strany pro medium rare. Zároveň na výšce masa, ideálně ho kontrolujte vpichovým teploměrem, až dosáhne vnitřní teploty 55 °C. Hotové steaky osolte a opepřete. Položte je na talíř, zakryjte alobalem a nechte 10 minut odpočinout.
2. Cibuli oloupejte a nakrájejte na měsíčky. Vsypte ji do uvolněné pánve, ve které jste opékali maso, a restujte na vypečeném tuku 2 minuty domělka. Do pánve vlijte barbecue omáčku a pár minut ji povařte.
3. Okurky nakrájejte na kolečka, steaky na 5mm plátky.
4. Na polovinu krajíců rozdělte opečenou cibuli s omáčkou a pokladte je okurkami a masem. Na zbylé krajíce položte plátky sýra, zapečte je krátce pod grilem v troubě, aby se sýr roztekl, a přiklopte jimi připravené sendviče.

Chléb s karbanátky

Nezbytná součást vašeho piknikového koše. Základní věci spojené s lidskou existencí – maso a chléb. Příprava vás psychicky nijak nevyčerpá, protože budete vařit jen ze surovin, které jsou vám důvěrně známé. Na mleté maso se vždycky všichni koukali přes prsty. Jeho koupě býval takový počin pro odvážné. Dnes ale mleté maso koupené v obchodě už zaplatpánbůh nepředstavuje žádné riziko, jako tomu bylo dřív. Zase si někdy tento obyčejný recept doplňte.

Karbanátky

2	den staré housky (nebo 3 plátky toustového chleba)
1 hrst	hladkolisté petržele
1	cibule
3 lžíce	slunečnicového oleje
500 g	míchaného mletého masa (ideálně vepřové a hovězí 1 : 1)
1 lžíce	plnotučné hořčice
1 lžíce	mleté sladké papriky
špetka	strouhaného muškátového oříšku
1	vejce
	sůl a čerstvě mletý pepř

Chleba

75 g	zakysané smetany
2 lžíce	plnotučné hořčice
4 listy	římského nebo hlávkového salátu
1	červená cibule
4 krajíce	chleba
	sůl a čerstvě mletý pepř

1. Housky nakrájejte na drobné kostičky a zalijte je v misce asi 200 ml vody. Petrželku nasekejte nadrobno.
2. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. V pánvi rozpalte 1 lžíci oleje a opečte na něm cibuli dozlatova.
3. Opečenou cibuli přesuňte do mísy a přidejte k ní mleté maso, hořčici, mletou papriku, muškátový oříšek, vejce a nasekanou petrželku. Namočené housky dobře vymačkejte a přidejte je k masu. Osolte, opepřete a prohněťte.
4. Ze směsi tvarujte stejně velké karbanátky. V pánvi rozpalte zbylý olej na středním plamenu a karbanátky opékejte z obou stran dozlatova, asi 8 minut z každé strany. Pak je odložte na talíř vyložený papírovou utěrkou, aby odsálo přebytečný tuk.
5. Zakysanou smetanu promíchejte s hořčicí a dochuťte solí a pepřem. Římský salát nakrájejte na tenké proužky, cibuli oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Chléb opečte v toustovači, potřete ochucenou hořčicovou smetanou a obložte salátem, cibulí a karbanátkem.

Burger

Burger bude vždy populární jídlo. Dnes je burger fenomén, který se rozmohl po celém světě nebývalou měrou a nemohl se vyhnout ani České republice. Každá druhá restaurace ho má na svém menu a není jediný důvod, abyste si ho doma neudělali i vy. Je to další varianta v pečivu, která je fantastická.

Burger

1	červená cibule
1 lžička	bílého vinného octa
1	rajče
2 listy	římského salátu
3	nakládané okurky
4	burgerové housky
4 plátky	slaniny
600 g	mletého hovězího předního či krku
1 lžíce	olivového oleje
4 lžičky	dijonské nebo hrubozrnné hořčice
4 plátky	polotvrdého sýra (čedar, gouda)
4 lžičky	kvalitního kečupu
	sůl a čerstvě mletý pepř

Salát

¼ hlávky	ledového salátu
2 lžíce	majonézy
1 lžíce	kvalitního kečupu
1 lžička	dijonské hořčice
1 lžička	worcesterské omáčky
	sůl a čerstvě mletý pepř

1. Cibuli oloupejte, nakrájejte ji na tenké plátky, zalijte vinným octem a zlehka osolte. Rajče a okurky nakrájejte na plátky, listy římského salátu na tenké nudličky, housky rozkrajte na poloviny.
2. Připravte salát. Majonézu promíchejte s kečupem, hořčicí a worcesterskou omáčkou. Podle chuti osolte a opepřete. Ledový salát nasekejte na nudličky a promíchejte s připravenou majonézou.
3. Připravte si pánev a na středním plamení opečte slaninu dokřupava. Slaninu vyjměte a ve stejné pánvi zlehka opečte housky řeznou stranou dolů. Jen krátce, aby se pečivo nespálilo.
4. Maso osolte, opepřete, promíchejte a rozdělte na čtyři stejné části. Z každé vytvarujte placku vysokou 2 cm. Potřete ji zlehka olejem a vložte do uvolněné pánve rozpálené na vyšší teplotu. Maso opečte 3 minuty z každé strany. Opečený hamburger potřete hořčicí a položte na něj plátek sýra a křupavé slaniny. Počkejte, až se sýr rozteče, trvá to asi 30 vteřin. Stejným způsobem připravte všechny burgery.
5. Sestavte burger. Na spodní část housky vrstvěte připravený salát, plátky rajčete, maso se zapečenou slaninou a sýrem, okurky, marinovanou cibuli a nasekaný římský salát. Vrchní bulky potřete kečupem a přiklopte. Lehce přitlačte a ihned podávejte.

Zapékané cuketové taštičky plněné mozzarellou a ricottou

Skvělé letní jídlo, které vás skoro nic nestojí.

Taštičky
2 lžíce olivového oleje
2 střední cukety
125 g mozzarelly
parmazán k podávání

Náplň
250 g ricotty
60 g parmazánu
1 vejce
1 lžíce nadrobno nasekaných lístků bazalky
1 stroužek česneku
sůl a čerstvě mletý pepř

180 ml **rajčatové omáčky** (viz strana 12)

1. Zapékací misku vymažte olejem a na dno nalijte rajčatovou omáčku podle receptu na straně 12.
2. Připravte náplň. Promíchejte ricottu, nastrouhaný parmazán, vejce a bazalku. Česnek oloupejte, prolisujte do náplně, osolte a opepřete a promíchejte.
3. Cukety nakrájejte pomocí škrabky na tenké plátky. Dva plátky cukety položte vedle sebe tak, aby se podélně částečně překrývaly. Další dva plátky přeložte křížem. Doprostřed dejte 1 lžíci náplně a přeložte konce cuket přes sebe do tvaru taštičky. Taštičku obraťte přeložením dolů, aby se neotevírala, a položte ji do zapékací misky na rajčatovou omáčku. Stejným způsobem připravte další taštičky.
4. Mozzarellu nakrájejte na plátky, rozložte je do zapékací misky mezi taštičky a pečte v troubě předehřáté na 190 °C asi 25–30 minut, až povrch zezlátne a sýr se rozpustí. Před podáváním posypte nastrouhaným parmazánem.