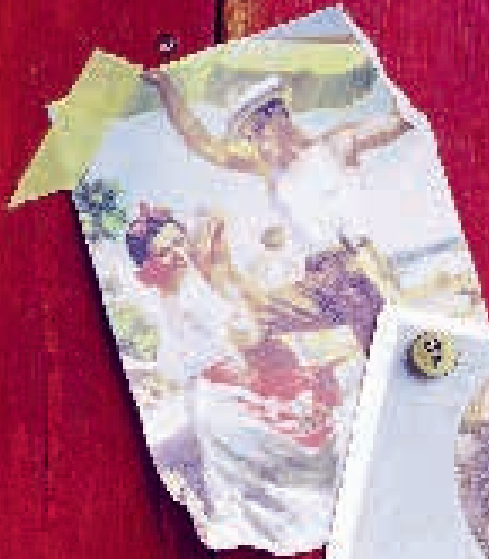


# antojitos

**svačiny a předkrmy**



# Totopos

## domácí tortillové chipsy

Já vím, příprava vlastních tortillových chipsů se může zdát jako pořádná otrava, ale věřte, že domácí verze je stokrát lepší než ta kupovaná. Tyto chipsy jsou opravdu velmi snadné a skvěle doplní například chuť guacamole nebo různých omáček.

rostlinný olej na osmažení  
8 kukuřičných tortill  
rozdělených na osminy  
½ čajové lžičky mořské soli

Do hluboké pánve nalijte rostlinný olej, zhruba do výšky dvou centimetrů. Zapněte plotýnku na střední výkon a počkejte, dokud se olej nezahřeje.

Kleštěmi vyjměte chipsy z pánve a nechte je okapat na kuchyňské utěrce nebo ubrousku. Takto opakujte, dokud nebudou všechny chipsy osmažené.

**POČET PORCÍ: HODNĚ!**

Do horkého oleje opatrně vkládejte tortillové trojúhelníky a smažte je zhruba 30 vteřin. Nezapomeňte je otáčet, aby se nespálily.

Osolte a podávejte teplé.

# Pepitas

## kořeněná dýňová semínka

Tato neodolatelná slaná pochoutka je skvělou a autentickou alternativou klasických ořechů a oliv. Představují také báječnou ingredienci do omáček a dresinků, takže rozhodně stojí za zkoušku.

90 g vyloupaných  
dýňových semínek  
¼ lžičky mleté papriky  
špetka soli  
1 lžička rostlinného oleje  
limetka (není nutná)

Dýňová semínka vložte do suché pánve a pražte nad středním plamenem 10 minut. Soustavně míchejte, aby se semínka nepřipálila.

Servírujte samotné, případně je pokapejte limetkovou šťávou. Jsou skvělá jako svačina nebo jako příloha k hlavnímu chodu.

1 MISKA

Sundejte z plotny, přesypte do mísy, přidejte papriku, sůl, olej a dobře zamíchejte.





# memelitas, rojas a verdes zelené & červené memelitas

Memelitas najdete v každém koutě Mexika především u prodejců, kteří je nabízejí v nočních hodinách na ulicích. Vyzkoušejte je jako svačinu, jednohubku nebo lehký oběd.

125 ml rostlinného oleje  
½ najemno nakrájené  
cibule  
jedna várka těsta z receptu  
na kukuřičné tortilly  
(str. 12)  
salsa verde (str. 104)  
salsa brava (str. 100)  
200 g rozmačkaného sýru  
feta

čistý igelitový sáček  
strojek na tortilly (nemusí být)

8 PORCÍ

Na malé, ale hluboké pánvi rozpalte olej. Jakmile se zahřeje, odstraňte ho z plotýnky a vsypte nakrájenou cibuli. Nechte pánev s cibulí stranou, následně se k ní ještě vrátíme.

Podle receptu na str. 12 udělejte těsto na kukuřičné tortilly a rozdělte ho na 8 stejně velkých částí. Vyválejte z nich kuličky, jednu vložte doprostřed igelitového sáčku a jeho okraje přeložte přes těsto.

Z těsta udělejte pomocí strojku na tortilly placku. Pokud jej nemáte, pak opakovaně stlačujte těsto pokryté sáčkem dnem pánvičky. Placku dotvarujte rukama hezky naplocho, až bude těsto pěkně tenké.

Velmi opatrně odstraňte vršek strojku – dejte pozor, abyste neponičili těsto. Pokud je vše v pořádku, odstraňte také sáček. Placka by měla mít tloušťku asi 0,5 cm.

Nepřílnavou pánev zahřejte nad středním plamenem a placky z každé strany zhruba minutu opékejte, dokud nejsou oboustranně hezky opražené. Hotové placky nechte vychladnout.

Vezměte si připravené placky a pomocí ukazováčku a palce stiskněte okraje a střed těsta.

Znovu postavte nepřílnavou pánvičku na plotnu rozpálenou na střední teplotu. Na ni potom položte tortillu a přisypte čajovou lžičku směsi cibule a oleje, kterou jste si předtím dali stranou. Zahřívajte asi minutu a poté pokapejte salsou verde nebo salsou brava. Nakonec posypte sýrem.

Pokrm přendejte z pánve a stejný postup zopakujte i se zbývajícimi memelitami. Jestli máte větší pánvičku, klidně jich můžete zpracovat více najednou.



**LISY NA TORTILLY** jsou tradiční součástí mexických kuchyní. Jestli do této kuchyňské pomůcky ale nechcete investovat, nevádí, nenechte se tím zbytečně odradit od přípravy vlastních tortill – velká pánev totiž udělá stejnou službu. V každém případě budete potřebovat čistý igelitový sáček, abyste do něj těsto zabalili, než jej začnete lisovat. Sáček udělá mnohem lepší službu než potravinová fólie, která má tendenci se lepit jak na sebe samotnou, tak na těsto.





Každé sousto tohoto barevného předkrmu nabízí lahodné křupnutí a nadýchanou, sýrovou bramborovou náplň. Skvěle se hodí ke guacamole (str. 107) nebo salsa verde (str. 104).

## taquitos dorados de papa con dos quesos

### smažené taquitos se dvěma druhy sýrů

400 g brambor, oloupaných  
a nakrájených na kousky  
špetka soli  
špetka sušeného oregana  
100 g strouhaného čedaru  
16 kukuřičných tortill  
rostlinný olej na smažení

#### K PODÁVÁNÍ

1 malý římský salát,  
nakrájený na malé  
kousky  
200 g nastrouhaného sýru  
feta  
Pico de Gallo (str. 107)  
zakysaná smetana

48 koktejlových tyčinek/  
pártek

16 PORCÍ

Uvařte brambory tak, aby byly křehké, ale ne úplně měkké. Osušte je a na pánvi nechte vychladnout.

Do vychladlých brambor přidejte sůl, oregano a čedar.

Vezměte si vidličku nebo mačkadlo na brambory a všechno spolu promačkejte.

Tortilly zahřívejte na suché, nepřilnavé pánvi, dokud nezměknou, aby bylo možné s nimi pracovat. Až se tak stane, doprostřed jedné strany tortilly dejte bramborovou směs.

Tortilly zamotejte do válečku a zajistěte je třemi koktejlovými tyčinkami nebo párátky, které propíchnete skrz váleček. To udělejte se všemi zbývajícíchmi tortillami.

Do hluboké pánve nalijte olej tak, aby sahal zhruba do dvou centimetrů ode dna,

nastavte na střední plamen a nechte olej zahřát, dejte však pozor, aby se z něj nezačalo kouřit.

Do rozehrátého oleje opatrně vkládejte tolik taquitos, kolik se jich na pánev vejde, a zhruba 7–10 minut je opékejte a otáčejte pomocí kleští, aby se nespálily.

Kleštěmi vyndejte taquitos z pánve a nechte je na kuchyňské utěrce okapat. To samé udělejte i s ostatními závitky.

Po vychladnutí můžete párátka odstranit.

#### K PODÁVÁNÍ

Na talíř rozprostřete nakrájený římský salát, položte cca 4 taquita, posypejte feta sýrem, Pico de Gallo a přelijte zakysanou smetanou.







Kukuřičné svačinky je možné zakoupit po celém Mexiku v pouličních stáncích. Když jsem dospíval, všiml jsem si, že kukuřice byla jakýmsi barometrem, který určoval, jestli bude následující rok dobrý nebo špatný. Pokud byla sklizeň kukuřice mých rodičů hojná, začínali jsme všechna naše letní jídla jedním z následujících pokrmů.

## elote asado grilovaná kukuřice na klasu

4 celé kukuřice s klasem,  
zbavené slupek a vláken,  
omyté a osušené  
2 limetky  
hrubozrnná mořská sůl  
1 lžička středně pálivé  
mleté papriky  
chilli nebo paprika

4 PORCE

Rozehřejte gril nebo troubu na maximum.

Ogrilujte klasy, pravidelně je otáčejte po dobu 15–20 minut, nebo dokud nebudou lehce spálené.

Potom je kleštěmi sundejte z grilu nebo vyndejte z trouby a do každého klasu vetřete limetku.

Každý klas bohatě posypte solí, chilli a mletou paprikou, abyste ho dobře dochutili.

## esquites kukuřice nasladko s oreganem

20 g másla  
300 g kukuřičných zrn  
1 čerstvé Chile de Arbol  
nebo zelené thajské  
chilli, odpeckované  
a nakrájené na dlouhé,  
tenké plátky  
1 čajová lžička sušeného  
oregana

½ lžičky mořské soli  
2 kousky limetky (klínky)  
40 g rozdroleného sýru  
feta  
2 lžíce majonézy  
½ lžičky papriky

2 PORCE

V hlubším rendlíku rozpusťte nad silným plamenem máslo. Potom na něm osmažte kukuřici a chilli, zhruba 3–4 minuty, než začnou být křupavé. Přidejte oregano, sůl a opékejte ještě po dobu jedné minuty. Odstraňte z plotny a nechte vychladnout. Kukuřici rozdělte do dvou hrnků a do každého z nich vymačkejte limetku. Posypejte rozdrobenou fetou, ochuťte majonézou a nakonec posypte mletou paprikou.