

# NEJLEPŠÍ DOMÁCÍ PIZZA



střední náročnost



do 60 minut + 80 minut kynutí + 3 × 10 minut pečení



3 velké nebo 6 mini pizz

*Pizza – vynikající těsto, horký sýr a spousta ingrediencí přesně podle vašeho gusta. Když jsem tuto pizzu připravovala poprvé, byla jsem v 9. měsíci těhotenství a během jednoho parného srpnového dne jsem vyrobila hned 6 pizz, každou jinou. Mikiho v bříše to tak vzalo, že jsem druhý den dostala porodní bolesti. Kamarádka, která rodila o měsíc později, zkusila tento „trik“ také. A účinek byl stejný. Tuto metodu zkusila už hromada žen z mého okolí, a tak se z ní stává tak trochu tradice. Náhoda s porodem se samozřejmě již víckrát neopakovala, ale za to si všichni vždy moc pochutnali.*

## INGREDIENCE

### Těsto:

- 250 g vlažné vody
- 15 g čerstvého droždí
- 5 g cukru
- 15 g soli
- 20 g olivového oleje
- 500 g hladké pšeničné mouky
- krupice nebo hrubá mouka na podsypání

### Rajčatové sugo

- 250 g rajčatové passaty nebo drce-ných rajčat
- 1 lžička sušených italských bylinek
- malý stroužek česneku
- čerstvě mletý pepř
- sůl

### Quattro formaggi

- rajčatové sugo nebo smetana
- mozzarella (kvalitní určená na pizzu nebo v nálevu) – na 1 pizzu dávám alespoň 100 g
- 30 g gorgonzoly
- 30 g sýru s bílou plísní
- 30 g parmazánu nebo pecorina

## POSTUP

1. V míse od robotu smíchejte vlažnou vodu, čerstvé droždí, cukr a olivový olej. Důkladně promíchejte. Dále do mísy prosejte hladkou mouku a přidejte sůl.
2. Začněte pomalu míchat a jakmile se začnou suroviny pojít, přesuňte mísu do robotu a cca 10 minut nechte s nastavcem typu hák na nižší otáčky vypracovávat těsto. Z něj pak vytvořte bochánek a nechte jej 15–20 minut odpočívat v míse přikryté utěrkou.
3. Poté z těsta vytvořte tři stejně velké bochánky, přikryjte potravinovou fólií a nechte cca hodinu kynout.
4. Dále můžete pokračovat dvěma způsoby. Takto nakynuté těsto v bochánkách můžete dát do lednice „vyzrát“ do druhého dne – pak ho stačí vytáhnout hodinu předtím, než se bude používat –, nebo s ním můžete pracovat ihned.
5. Pracovní plochu posypte krupicí nebo hrubou moukou a vezměte si vždy jeden nakynutý bochánek. Přimáčkněte jej z obou stran do krupice a rukama začněte natahovat dokola. Těsto je krásně elastické a mělo by to jít opravdu dobře i bez zkušeností pizzeře. Natahujte do požadované velikosti (dle možností vašeho plechu). Výsledek by měl být opravdu tenký, místy až téměř průsvitný. Kraje ponechte malinko širší.
6. Takto připravené těsto přesuňte na plech, který jste předem rozežřáli v troubě a vyložili pečicím papírem.
7. Těsto potřete několika lžícemi rajčatového suga – tedy passatou nebo rajčaty smíchanými s bylinkami, česnekem, pepřem a solí. Pokud zvolíte variantu se smetanou, potřete namísto suga několika lžícemi smetanou.
8. Zasypte natrhanou nebo nakrájenou mozzarellou (můžete sáhnout i přímo po té určené na pizzu, vyberte ale opravdu kvalitní druh, anebo použijte klasickou mozzarellu v nálevu).





...sushi burritos are over  
in a very good way

What to Drink in New Orleans  
Cocktail Is King

...on let

## INGREDIENCE

### S italským salámem

- rajčatové sugo
- mozzarella (kvalitní určená na pizzu nebo v nálevu) – na 1 pizzu dávám alespoň 100 g
- 50 g italského salámu (spianata, milano apod.)
- 30 g červené cibule
- 30 g parmazánu nebo gorgonzoly
- rukola
- čerstvá bazalka

### Prosciutto

- rajčatové sugo
- 140 g mozzarely (kvalitní určené na pizzu nebo v nálevu)
- 5 cherry rajčat
- 30 g parmazánu nebo pecorina
- 50 g sušené šunky prosciutto
- hrst rukoly
- čerstvá bazalka

### Bianca

- smetana
- mozzarella (kvalitní určená na pizzu nebo v nálevu) – na 1 pizzu dávám alespoň 100 g
- 30 g parmazánu nebo pecorina
- 3 střední žampiony
- 20 g červené cibule

9. Dále přidejte všechny vámi zvolené ingredience a pizzu pečte 8–10 minut na 280–290 °C, dokud její okraje nezezlátnou.

10. Po vytažení z trouby můžete kraje potřít olivovým olejem s bylinkami nebo utřeným česnekem.

11. Pokud zvolíte pizzu s prosciuttem, vždy jej dávejte až na upečenou pizzu. To stejné platí pro bazalku nebo rukolu.



Kvalitní mozzarellu určenou na pizzu koupíte ve velkých supermarketech nebo obchodech se sýry. Na rozdíl od mozzarely v nálevu neobsahuje takové množství vody, která pak může na pizze zůstat, a to hlavně při vysokém stupni pečení. Dodržíte-li postup popsáný v receptu, měla by však bez problému fungovat i klasická mozzarella v nálevu.



Variací pizzy je opravdu velké množství a já zde uvádím jen některé z nich. Nebojte se zkoušet druhy obměňovat podle vašich chutí a aktuálního obsahu lednice.



Pořídít si můžete i speciální plechy na pizzu s dírkami, díky kterým se těsto bude hezky péct i ze spodní strany.



# GNOCCHI S OMÁČKOU QUATTRO FORMAGGI



střední náročnost



do 60 minut + čas na vaření a chlazení brambor



2 porce

*Gnocchi neboli „ňoky“. Ano, tak se to správně vyslovuje. Spousta lidí jim ale říká po svém. A vlastně proč ne. Já tomuto jídlu také nejčastěji říkám prostě jen noky. V běžné mluvě mi to ň úplně nezní. Ať už však čtete „gnocchi“ jakkoliv, je to skutečně božské jídlo a není nad to připravit si je doma.*

## INGREDIENCE

### Gnocchi

- 700 g brambor uvařených ve slupce a oloupaných (doporučuji uvařit 0,9–1 kg syrových brambor)
- 200 g hladké pšeničné mouky + 50 g na práci s těstem
- 1 vejce od slepic z volného chovu
- ½ lžičky soli

### Omáčka

- 300 g smetany ke šlehání
- 90 g sýru gorgonzola (lze zaměnit za jiný krémový sýr s modrou plísní)
- 90 g sýru taleggio (lze zaměnit za sýr s bílou plísní, jako je brie, camembert nebo např. romadur)
- 90 g sýru parmezán nebo grana padano
- 90 g sýru čedar nebo ementál (popř. zralá gouda, gruyére)
- baby špenát
- čerstvě mletý pepř
- špetka mletého muškátového oříšku

### Na dokončení

- vlašské ořechy

## POSTUP

### Gnocchi

1. Brambory i se slupkou omyjte, dejte do studené vody a vařte, dokud při vpichu vidličkou neucítíte, že jsou měkké. Uvařené brambory scedte a nechte zcela zchladnout – nejlépe přes noc v lednici.
2. Před přípravou těsta si dejte vařit větší hrnec s vodou a kapkou olivového oleje či troškou másla. Vodu nezapomeňte také dostatečně osolit.
3. Zchladlé brambory oloupejte a nastrouhejte najemno, až do konzistence kaše. Všechny hrudky, které při strouhání vzniknou, rozmačkejte. Přidejte vejce, mouku, špetku soli a vše vypracujte v hladké těsto. Pracujte rychle, ať hmotu zbytečně nezahříváte. Výsledek by neměl příliš lepit a s těstem by se mělo dát dobře pracovat.
4. V tuto chvíli je již potřeba mít nachystaný velký hrnec s vroucí osolenou vodou. Těsto rychle řídne, proto z něj ihned tvořte válečky a z nich ukrajujte jednotlivé gnocchi. Váleček by měl mít zhruba tloušťku palce a ukrajované gnocchi by měly být spíše menší – při vaření trochu nabydou. Pracujte na dostatečně pomoučené pracovní ploše.
5. Gnocchi dejte zavařit do připravené vroucí vody. Vařte je cca 3 minuty – po této době jsou připravené k „dovaření“ přímo v omáčce.

### Omáčka a dokončení

1. Gorgonzolu a taleggio nakrájejte na malé kousky. Parmezán a čedar nastrouhejte nahrubo. Sýry dejte spolu se smetanou do větší vyšší pánve a začněte za občasného míchání zahřívát. Jakmile se začnou rozpouštět, míchejte, dokud nevznikne hladká, jemná omáčka. Pak ji nechte na mírném plamenu ještě chvíli probublávat, dokud nezhoustne.
2. Dochuťte čerstvě mletým pepřem a muškátovým oříškem. Není už třeba přidávat sůl, jelikož omáčku dostatečně osolí samotná sýry.



3. Do pánve s hotovou omáčkou dejte uvařené gnocchi a nechte společně krátce prohřát.

4. Podávejte s nadrcenými a na suché pánvi předem opraženými vlašskými ořechy. Dozdobit můžete čerstvým baby špenátem.



Pokud by bylo těsto příliš řídké, či špatně drželo, přidejte dle potřeby mouku. Čím více jí však do těsta přidáte, tím tužší budou výsledné gnocchi.



Pokud nebudete dávat gnocchi z hrnce ihned do omáčky, odložte je do mísy s kapkou oleje nebo troškou másla – aby se neslepily.



Gnocchi s omáčkou quattro formaggi můžete podávat kromě vlašských ořechů i např. s hruškou opečenou na másle. Její sladkost zjemní intenzitu sýrové omáčky, a celý talíř navíc hezky dozdobí.

# RISOTTO S PESTEM Z MEDVĚDÍHO ČESNEKU



střední náročnost



do 45 minut



2 porce

Tohle risotto jsem vařila asi tak milionkrát. Před několika lety jsem si ho totiž zvolila jako pokrm, který připravím v rámci TOP 40 v soutěži MasterChef, kdy šlo o postup do TOP 16. Nevymyslela jsem si ho ale sama, poradil mi s ním Peťa Jonáš, zkušenější kuchař a vítězce MasterChef ČeskoSlovensko. Před ostrou přípravou jsem si ho zkoušela mnohokrát nanečisto, a tak vím, jak zrádné jídlo to může být. Na druhou stranu na risottu není zase nic tak těžkého. Chce to jen mít na vaření čas a nikam neodbíhat. Míchejte, ochutnávejte, vařte s péčí a láskou a skvělý výsledek je zaručen. K receptu jsem vám navíc sepsala všechny důležité kroky a zásady, které vás dovedou až ke zdárnému výsledku:

1. Risotto by nikdy nemělo mít „kopečkovitou“ konzistenci. Když jej naberete na talíř a zespoda zlehka bouchnete pěstit, mělo by se po talíři krásně roztéct.

2. Do pravého italského risotta se nikdy nepřidává smetana. Krémovitá konzistence vzniká díky škrobu, který je obsažen v kulatozrné rýži, a způsobem přípravy spočívající v postupném přilévání tekutiny a míchání.

3. Toto jídlo nikdy nesolte během vaření. S největší pravděpodobností to totiž nebude potřeba. Silnými chuťovými elementy jsou parmazán a vývar. V tomto receptu se navíc přidává pesto, které je samo o sobě již dochucené. Pokud byste použili ještě sůl, můžete pokrm snadno přesolit.

4. Risotto je dobré odstavit ve chvíli, kdy se vám může rýže zdát ještě lehce nedovařená. Teplem z pokrmu ještě dojde, takže by vám místo jednotlivých zrníček mohla nakonec vzniknout nežádoucí kašovitá konzistence.

## INGREDIENCE

### Pesto

- 80 g medvědího česneku
- 40 g rukoly nebo baby špenátu
- 30 g piniových oříšků nebo kešu ořechů
- 40 g parmazánu
- 50 g panenského olivového oleje
- sůl a čerstvě mletý pepř

### Risotto

- 1 šalotka
- 250 g rýže vhodné na risotto (arborio, carnaroli nebo acquerello)
- 1 dcl suchého bílého vína
- 1 l masového, zeleninového nebo rybího vývaru
- 40 g parmazánu
- sůl a čerstvě mletý pepř (lze vynechat)
- máslo
- olivový olej
- +
- 2 filety z mořského vlka
- svazek ředkviček

## POSTUP

### Pesto

1. Nejdříve si nachystejte pesto. Pravé pesto by se mělo připravovat v hmoždíři, ale pro naše účely postačí mixér. Medvědí česnek a rukolu nebo baby špenát umyjte, nechte okapat a rozmixujte s oříšky, parmazánem a olivovým olejem. Dochutěte solí a čerstvě mletým pepřem.

### Risotto

1. Připravte si horký vývar. Pro samotné risotto je horká tekutina základní ingrediencí.

2. Jemně nakrájenou šalotku dejte zpěnit do rozehrátého tuku (1 lžice másla + 1 lžice oleje). Šalotku restujte, dokud nepovolí a nezměkne. Neměla by chytat zlatavou barvu, ale naopak splynout se zrnky rýže.

3. K šalotce přidejte rýži a opět restujte cca 30–45 sekund tak, aby se každé zrníčko obalilo tukem.

4. Přilijte víno a na středním plamenu nechte tekutinu za stálého míchání odpařit (v daném množství to potrvá pár sekund).





# Best Seller

The New York Times

WORLD PRINT AND E-BOOK BEST SELLERS

Rank	Author	Title	Genre
1	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
2	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
3	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
4	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
5	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
6	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
7	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
8	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
9	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
10	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
11	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction
12	Michael Ondaatje	The Englishman's Boy	Fiction

Jim Taylor, 83, Is Dead; Hall of Fame Fullback For Packers and Lombardi!

W

10/11 NOVEMBER 2010



5. Jakmile se víno odpaří, přidejte 2–3 naběračky horkého vývaru. Pokaždé, když se tekutina vyvaří, přidejte další naběračku a tento proces opakujte, dokud není rýže na skus (nesmí být příliš měkká, ale ani příliš tvrdá). Během celé doby přípravy často míchejte.

6. Stáhněte z ohně. Přidejte lžíci másla, nastrouhaný parmazán a nechte 2 minuty odpočinout pod pokličkou. Poté přidejte asi 2 lžíce připraveného pesta a důkladně promíchejte. Budete-li chtít, můžete pesta přidat i více, aby risotto dokonale odpovídalo vaší chuti.

#### Dokončení

1. Risotto doporučuji podávat s filetem z mořského vlka a ředkvičkami restovanými na másle. Ředkvičky omyjte, seřízněte tak, aby část nati na zelenině zůstala, a nakrájejte na poloviny nebo třetiny. Zprudka opečte na másle s troškou soli a pepře.

2. Filety z mořského vlka omyjte, důkladně osušte a osolte. Na středně rozpálené pánvi s troškou olivového oleje přitlačte pstruha kůží dolů a chvíli přidržte. Doba přípravy filetu závisí na jeho velikosti a tloušťce – jakmile začíná maso světlat a být hotové, filet obraťte, přihodte k němu kousek másla a stáhněte z plotny. Pánvi kružte, než se všechno máslo rozpustí a ryba takto dojde. Navíc získá od másla další skvělou chuť. Ihned poté však filety přesuňte z pánve, ať se nevysuší.



Abyste nemuseli pokaždé vařit nový vývar, připravte si jej předem a zamrazte. Poté ho vždy jen rozpustíte a můžete používat třeba i do omáček či polévek.



Medvědí česnek je surovina, jejíž sezóna trvá opravdu krátkou dobu zraje jara. Dostupná je v té době na všech trzích, v mnoha obchodech, a hlavně volně v přírodě, jen je třeba vědět, kde hledat. Podlouhlé zelené listy mají specifickou česnekovou chuť, a kromě pesta z nich vytvoříte i skvělou pomazánku nebo polévku. Určitě tak sezónu medvědího česneku nepropásněte a pohlíďte si ji. Pokud máte ale na risotto chuť i mimo tento čas, pesto připravte z baby špenátu, rukoly nebo i ředkvičkové nati, k nimž přidejte malý stroužek česneku.



U pesta z medvědího česneku se vždy řiďte silou této bylinky. Stejně jako klasický česnek, i ten medvědí může být zcela mírný, nebo pálit jako čert. Někdy je pak potřeba pesto namíchat s větším množstvím jiných listků – já používám rukolu nebo baby špenát. Gramáže proto berte orientačně a nechte se vést především svou chutí.



Mořský vlk je neobyčejně chutná ryba. Pokud byste jej však nesehnali, můžete ho zkusit nahradit třeba filetem ze pstruha.

