

DUŠENÉ HOVĚZÍ





INGREDIENCE

- 150 g hovězího masa, vhodného na dušení
- 50 g oloupané a nakrájené mrkve
- 50 g oloupaných a nakrájených brambor
- 30 g nakrájené cibule
- 30 g nakrájeného celeru
- 1 stroužek česneku, nakrájený na jemno
- 150 ml hovězího vývaru
- 75 ml piva (tmavého nebo Ale)
- 15 g rajčatového protlaku
- 10 g mouky
- 10 g másla
- 5 g rostlinného oleje
- sůl a pepř podle chuti
- čerstvý rozmarýn a tymián



PŘÍPRAVA

- a. V malé misce smíchejte mouku, sůl a pepř. Kousky hovězího masa ve směsi obalte a přebytečnou mouku setřeste.
- b. V pekáči rozehřejte rostlinný olej. Hovězí maso opečte na středně vysoké teplotě, dokud nezhnědne ze všech stran. Vyjměte ho a dejte stranou.
- c. Do stejného pekáče přidejte máslo. Po rozpuštění přidejte cibuli, celer a česnek. Smažte několik minut, dokud nezměkne a nezesklovatí.

NAPLNĚNÍ CIHLY

- a. V jedné cihle smíchejte opečené hovězí maso, dušenou zeleninu, mrkev a brambory.
- b. Přilijte hovězí vývar a pivo. Vmíchejte rajčatový protlak.

VAŘENÍ

- a. Uzavřenou cihlu s dušeným masem položte na zdroj tepla.
- b. Nechte maso dusit asi 1,5 až 2 hodiny, nebo dokud hovězí maso a zelenina nezměknou.
- c. Občas zkontrolujte, zda se jídlo nepřipaluje. V případě potřeby přidejte více vývaru, abyste udrželi konzistenci ragú.

PRAŽMA VE SLANÉ KRUSTĚ



INGREDIENCE

- 1 kg hrubozrné soli
- 1 pražma
- 2 vejce
- 1/2 citronu
- tymián a rozmarýn



PŘÍPRAVA

- a. Dovnitř pražmy vložte citron a bylinky.
- b. V misce smíchejte sůl, tymián, rozmarýn a nastrouhanou citronovou kůru.
- c. Do směsi přidejte vejce a vše promíchejte.

NAPLNĚNÍ CIHLY

- a. Rybu umístěte do cihly a celou ji pokryjte slanou směsí.

VAŘENÍ

- a. Uzavřenou cihlu s rybou položte na zdroj tepla.
- b. Pečte asi 20 minut bez pokličky. Slaná krusta by měla zezlátnout a ztvrdnout. Můžete to vyzkoušet poklepáním lžičkou.
- c. Po upečení solnou krustu rozlomte a vaše ryba bude dokonale upečená.

RATATOUILLE



INGREDIENCE

- 2–3 velká rajčata
- 1 cuketa
- 1 šálek rajčatové omáčky
- provensálské bylinky
- sůl a pepř
- olivový olej
- lístky bazalky

V tomto receptu jsme použili pouze rajčata a cukety, ale je možné použít i jiné druhy zeleniny, např. lilek, cibuli nebo brambory.



PŘÍPRAVA

- a. Zeleninu nakrájejte na tenké plátky.
- b. Zeleninu ochuťte provensálskými bylinami, solí, pepřem a olivovým olejem. Nechte ji 30 minut odpočívat, aby se uvolnila vlhkost.
- c. Rajčatovou omáčku dejte do samostatné misky, ochuťte solí a smíchejte s olivovým olejem.

NAPLNĚNÍ CIHLY

- a. Na dno cihly rozetřete vrstvu rajčatové omáčky.
- b. Vytvořte několik vrstev ze zeleniny střídající barvy a chutě. Začněte od okraje cihly a pokládejte směrem dovnitř, dokud není plná.

VAŘENÍ

- a. Uzavřenou cihlu položte na zdroj tepla.
- b. Ratatouille pečte 45–50 minut.
- c. Po vychladnutí pokrm ozdobte lístky bazalky.