



FOTO KUCHAŘKA



Josefa Drábka

Vaříme i očima



FOTO
KUCHAŘKA
Josefa Drábka

Vaříme i očima

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy **bude trestně stíháno.**

*Tuto kuchařku věnuji své babičce, která mě naučila vařit
a díky níž jsem zdědil lásku k jídlu a vaření jako takovému.*

Josef Drábek

Fotokuchařka Josefa Drábka

Vaříme i očima

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@grada.cz, www.grada.cz
rel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
jako svou 5668. publikaci

Odpovědná redaktorka Danuše Martinová
Grafická úprava a sazba Q point
Fotografie na obálce a v knize Josef Drábek

Počet stran 200
První vydání, Praha 2014
Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a.s.

© Grada Publishing, a.s., 2014
Cover Design © Q point, 2014

*Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami
nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.*

978-80-247-5243-3 (tištěná verze)
978-80-247-9454-9 (elektronická verze ve formátu pdf)
978-80-247-9455-6 (elektronická verze ve formátu ePUB)

OBSAH

NEJJEDNODUŠŠÍ

Meloun se šunkou	8
Zmrzlina z manga	9
Zapečené vejce se špenátem	10
Pečený ovocný salát	12
Grilovaná makrela se sušenými rajčaty	13
Ředkvičková pomazánka	14
Rybičková pomazánka	16
Grilované marinované papriky s česnekem a švarcvaldskou šunkou	18

JEDNODUCHÉ

Salát z červené řepy	20
Panna cotta	22
Libanonský chléb s lososem	24
Jablečné pokušení	26
Banánové sušenky	28
Caesar salát	30
Jahodovo-rebarborový pohár	32
Kávová pěna	34
Salát s pečenými křidélky a rajčaty	36
Domácí rybí prsty	39
Těstoviny s chřestem	40
Zapečené žampiony	42
Makový závin s višněmi	44
Pečená cibule plněná sušenými rajčaty	46
Buřty na pivo	48
Kuře s čili a řapíkatým celerem v rajčatové omáčce	50
Houbový quiche	52
Litý ovocný koláč	54
Hermelínová chuťovka	56
Domácí čokoláda	58
Čokoládové pokušení	60

Ratatouille _____	62
Salát s blanšírovanou cuketou _____	65
Velikonoční beránek _____	66

SLOŽITĚJŠÍ

Chřest s holandskou omáčkou _____	68
Masové kuličky _____	70
Pečené kuře s babiččinou nádivkou _____	72
Salát s lososem _____	74
Slaný koláč s houbami a vejcem _____	76
Těstoviny s kuřecím masem, houbami a špenátem _____	78
Zapečený fenykl s kozím sýrem a medem _____	80
Pomerančový koláč _____	82
Brownies s malinovým coulis _____	84
Cuketové placičky _____	86
Kuřecí hamburger s domácí tatarou _____	88
Cheesecake _____	90
Jahodová roláda _____	94
Čokoládový fondant _____	96
Játrová paštika _____	98
Krevetky se špenátovým salátem a česnekovým dipem _____	100
Kuřecí kapsa s česnekovou kaší _____	102
Rebarborový koláč s tvarohem _____	104
Rizoto s krevetami _____	106
Salát s roštěncem a ztraceným vejcem _____	108
Vaječný koňak _____	110
Zapečené papriky s mletým masem _____	112

PRO POKROČILÉ

Linecké cukroví _____	114
Míša dort _____	116
Steak s parmazánovými bramborami a smaženou cuketou _____	120
Tiramisu _____	122
Ciabatta se sušenými rajčaty a olivami _____	124
Černé (opilé) duše _____	126

Čokoládová trubička s ovocem _____	128
Francouzská cibulačka _____	132
Hovězí guláš _____	134
Kuře jako kohout na víně _____	136
Losos s kaštanovou omáčkou _____	138
Ukrajinský boršč _____	140
Pracnové rohlíčky s ořechovým krémem _____	142
Nebeské ořechové _____	144
Masopustní koblížky _____	148
Dvojtahodné koláčky _____	152

PRO ZDATNÉ

Kachna s bramborovými šiškami a zelím _____	156
Moravský vrabec s bramborovým knedlíkem a zelím _____	158
Pečený králík na slanině s domácím knedlíkem a zelím _____	162
Žloutkové věnečky s (ne)puštinovým krémem _____	164
Dort Červený samet (Red velvet cake) _____	168
Francouzské makronky _____	172
Makové buchty _____	174
Vietnamská polévka Pho _____	180
Muffinový dort s malinami _____	182
Lasagne _____	186
Boeuf Bourguignon _____	190
Svíčková na smetaně s hrnkovým knedlíkem _____	194

Meloun se šunkou

2 porce

SUROVINY

1/2 žlutého melounu
(můžete použít i čerstvé fíky)

200 g kvalitní šunky, nejlépe
italské

pár kapek medu



1 Meloun rozřízneme a vydlabeme semínka.



2 Nakrájíme na měsíčky, odřízneme slupku.



3 Každý měsíček zvlášť obalíme šunkou a pokapeme medem.

TIP: Takto upravený předkrm je dobré podávat v pokojové teplotě. Lépe se tak rozvinou vůně melounu i šunky.

Zmrzlina z manga

na 6 nanuků

SUROVINY

1 velké zralé mango

šťáva z 1 pomeranče

3 lžice bílého jogurtu

hrstka máty

pár kapek citronové šťávy

cukr podle chuti



1 Připravíme si čerstvé ovoce a můžeme začít.



3 Vložíme do mixéru spolu se všemi ostatními surovinami a důkladně rozmixujeme.

4 Směs nalijeme do formiček na nanuky a dáme zamrazit. V mrazáku necháme nejlépe do druhého dne.



2 Mango nakrájíme na kousky.



Zapečené vejce se špenátem

3 porce

SUROVINY

6 vajec

1 balení čerstvého listového špenátu

parmazán

muškátový oříšek

sůl, pepř



1 Připravíme si všechny suroviny, silikonové formičky na muffiny a čtverce nastříhaného pečícího papíru.



2 Špenát spaříme vařící vodou z konvice. Necháme lehce vychladnout a pak důkladně vymačkáme přebytečnou vodu.



3 Osolíme, opeříme, přidáme špetku muškátového oříšku.



4 Každou formu vyložíme pečicím papírem, na dno dáme trošku špenátu, rozklepneme vejce, ještě jednou posolíme a znovu přidáme špenát. Můžeme si už předeheat troubu na 170 stupňů.



5 Navrch sypane nastrohaným/rozdrobeným parmazánem.



6 Vršek pečicího papíru lehce pomačkáme, všechny formy vložíme pro lepší stabilitu do zapékací mísy nebo na plech a pečeme 20 až 25 minut.

TIP: Tyto netradiční muffiny jsou výborné s rozpečenou bagetu, potřenou směsí vymačkaného česneku a olivového oleje.

Pečený ovocný salát

2 porce

SUROVINY

1/2 pomela

1 pomeranč

1 hruška

1 jablko

1 mango

6 nakládaných nebo kandovaných třešní

4 plátky citronu

1 zakysaná smetana (250 g)

vlašské ořechy, rozinky, skořice celá, hřebíček



1 Připravíme si ovoce. Oloupeme, oškrábeme.



2 Všechno ho nakrájíme na kostky a vložíme do zapékačí misky.



3 Poklademe citronem, skořicí, hřebíčkem a zasypeme ořechy. Pečeme cca 40 minut v troubě nastavené na 150 stupňů.

Grilovaná makrela se sušenými rajčaty

2 porce

SUROVINY

3 lžíce olivového oleje

2 lžíce čerstvě vymačkané citronové šťávy

špetka čili

sůl, čerstvě mletý pepř

2 makrely – 4 filety

4 až 6 cherry rajčat

50 g rukoly

20 g petrželové nati

4 sušená rajčata nakrájená na proužky

2 lžíce octa balsamico



1 Připravíme si marinádu: Do olivového oleje přidáme čili, citronovou šťávu, sůl a pepř.



2 Makrely nařízneme (ne tak hluboko, jako se to povedlo mně) a na 10 minut vložíme do marinády. Mezitím si na talíře naaranžujeme rukolu a petržel; můžeme přidat i pár cherry rajčátek rozkrájených na čtvrtky.



3 Makrely opékáme na rozpálené pánvi dvě až tři minuty z každé strany. Podle velikosti ryb. Přendáme na talíř, přidáme nakrájená sušená rajčata. Na pánev vlijeme zbylou marinádu, přidáme balsamicový ocet a necháme 30 vteřin povařit. Horkým dresinkem pokapeme rybu s rukolou.

Ředkvičková pomazánka

4 porce

SUROVINY

2 svazky ředkviček

250 g tučného tvarohu

1 jarní cibulka

1 nakládaná okurka

olivový olej / na zakápnutí

hrst nasekané pažitky

sůl, pepř



1 Ředkvičky opláchneme, odřízneme kořínky a nať.



2 Nastrouháme na jemném struhadle. Jemně vymačkáme přebytečnou šťávu, kterou můžeme vypít.



3 Do ředkviček přidáme tvaroh.

+



4 Důkladně osolíme a opepříme.



5 Nasekáme jarní cibulku, navršíme ji na tvaroh a zakápneme kvalitním olivovým olejem. Vše důkladně promícháme.



6 Přidáme nejmenno nastrouhanou okurku. Kdo by chtěl pomazánku ostřejší, je dobré nastroukat i jeden stroužek česneku.



7 Pomazánku mažeme nejlépe na čerstvý chléb a sypeme nasekanou pažitkou.

TIP: Nejlépe si pomazánku vychutnáte s hrnkem studeného domácího mléka.

Rybičková pomazánka

na 3 bagety

SUROVINY

Na pomazánku:

sardinky v olivovém oleji

1 Lučina

2 lžičky citronové šťávy

sůl

1 jarní cibulka

nakládaná okurka

Na dohotovení bagety:

1 žlutá paprika

3 cherry rajčata

3 ředkvičky

rukola

červená cibule

sůl (nejlépe hrubozrnná)

olivový olej



1 Připravíme si všechny potřebné suroviny.



2 Olej ze sardinek slijeme.



3 Spolu s Lučinou, citronovou šťávou a solí rozmixujeme ponorným mixérem.



4 Přidáme najemno pokrájenou cibulku a okurku, kterou nastrouháme na jemném struhadle.



5 Bagetu rozkrojíme a mažeme pomazánkou. Dále už jen pokrájíme zeleninu, kterou na ni navrstvíme. Na závěr pokapeme olivovým olejem a osolíme.

Grilované marinované papriky s česnekem a švarcvaldskou šunkou

2 porce

SUROVINY

2 červené papriky, 2 žluté a 1 zelená

3 lžičce olivového oleje

2 lžičce limetkové šťávy

3 stroužky česneku pokrájené na plátky (podle chuti může být víc)

1 lžičce nasekaných rozmarýnových lístků

1 lžičce okapaných solených kaparů

plátky opečené bagety

příloha: 8 plátků švarcvaldské šunky,
nebo i parmské



1 Papriky nakrájíme na proužky široké 1 cm.



2 Do velké mísy nalijeme olej, přihodíme česnek, kapary, rozmarýn a vlijeme limetkovou šťávu.



3 Přidáme papriky a obalíme v marinádě.



4 Necháme v marinádě cca 1 hodinu s tím, že každých 20 minut vše promícháme.



5 Necháme okapat v cedníku nad talířkem. Marinádu si schováme na závěrečné polítko každé porce.



6 Na hodně rozpálené pánvi směs opékáme 15 minut. Občas promícháme, přidáme sůl a pepř.

TIP: Podáváme se šunkou a bagetkami

Salát z červené řepy

1 porce

SUROVINY

80 g ledového salátu

10 g červené cibule

100 g cherry rajčátek

100 g červené řepy

1 vejce

5 g olivového oleje – a trochu
na pražení semínek

ocet na přípravu řepy

5 g hořčice

15 g slunečnicových semínek

balsamický ocet, sůl, pepř



1 Všechny suroviny si připravíme a můžeme začít.



2 Řepu omyjeme a vaříme s octem doměkka asi hodinu. Současně dáme vařit vejce, které uvaříme natvrdo.



3 Na pánvi rozejdeme olivový olej a opražíme na něm slunečnicová semínka do hněda.



4 Měla by vypadat zhruba takto.



5 Rajčata nakrájíme na měsíčky.