



**CHUŤOVKY
A
PŘEDKRMY**



JEDNOHUBKY Z CHORIZA A MUŠLÍ

Skvělá kombinace dvou různých chutí a struktur. Mušle díky oleji z choriza lehce zrůžoví a chuť papriky pronikne do jejich masa. Tyto dvě ingredience se objeví i v receptu na ragú z mušlí, choriza, chilli a semínek quinoa (str. 109). Mám ráda i mražené mušle, jsou jednoduché na přípravu a je skvělé mít je po ruce. A vzhledem k tomu, že chorizo má dlouhou trvanlivost, hodí se mít v mrazáku balení mušlí – dá se z nich uvařit spousta jídel, ať už právě jednohubky, ragú, saláty nebo rizota.

NA 12 KUSŮ

12 vyloupaných mušlí
(mražené předem
rozmrazte)

12 kostiček choriza po 1 cm
mořská sůl, čerstvě mletý
černý nebo růžový pepř
olivový olej na smažení
mletá paprika na posypání

V pánvi rozehejte na vysokém plameni olivový olej a smažte mušle na každé straně 1 minutu, dokud nejsou hotové. Posypte větší špetkou pepře a přidejte kousky choriza. Smažte za stálého míchání další 2–3 minuty. Vyndejte chorizo a mušle z pánve a nechte zchladnout, poté napíchněte vždy jednu mušli a jedno chorizo na párátko nebo koktejlové napichovátko. Doporučuji prvně napichovat mušli a až poté chorizo, vše tak bude lépe držet pohromadě. Postup opakujte, dokud nevytvoříte 12 jednohubek a ihned podávejte. Dle chuti posypte mletou paprikou.

Tip

Přijde-li vám jídlo málo chuťově výrazné, můžete mušle před smažením obalit v mleté paprice nebo chilli prášku.

OKURKY CHORNICHONS V SALÁMU

Jak napovídá název, jedná se o velmi jednoduchý recept. Tyto mini okurky jsou často podávány se salámem, protože se jejich chutě skvěle doplňují. Spojení slanosti masa a kyselosti okurek (na str. 135 můžete najít recept na domácí nakládané okurky) je pro chuťové buňky skutečným požítkem. Když je hostům nabídnete odděleně, stejně si každý zabalí okurku do salámu, tak proč to neudělat za ně?

NA 12 KUSŮ

12 plátků salámu

12 okurek cornichons
(nebo 12 malých plátků
klasických nakládaných
okurek)

čerstvě mletý černý pepř

Na každou jednohubku jednoduše zabalte okurku do salámu a propíchněte koktejlovým napichovátkem nebo párátkem, aby držely dohromady. To nezní složitě, ne? Slibuji, že vám to nezabere moc času. Postup opakujte, dokud nevytvoříte 12 kousků. Jednohubky položte na talíř, posypte malou špetkou pepře a podávejte.

MINI MOZZARELLY V PROSCIUTTU

Podobně jednoduché jako předchozí recept. Na jednu mini mozzarellu není potřeba použít celý plátek prosciutta – nejenom že by se hostům sotva vešla do pusy, ale také by se vám recept prodražil. Prosciutto tedy kuchyňskými nůžkami stříhám na čtvrtiny.

NA 12 KUSŮ

3 plátky prosciutta

12 kusů mini mozzarely
čerstvě mletý černý pepř

Plátky prosciutta nakrájejte na čtvrtiny (ideální jsou kuchyňské nůžky), abyste dostali 12 plátků. Každý kousek mozzarely obalte plátkem prosciutta a propíchněte koktejlovým napichovátkem nebo párátkem tak, aby držely pohromadě. Podáváme na talíři posypané špetkou černého pepře.





„PLANETKY“ Z CHORIZA A KALAMÁRŮ

Další jednohubky napíchnuté na koktejlové napichovátko nebo párátko jen s tím rozdílem, že se servírují naležato, podobně jako např. kuřecí saté. Jejich příprava je opravdu rychlá a jednoduchá, zejména pokud použijete předvařené kalamáry. Vzhledově mi připomínají planetky, a proto jsem je tak pojmenovala.

NA 12 KUSŮ

12 kroužků kalamárů
(lze použít předvařené)
12 kostiček choriza po 1 cm
olivový olej na smažení

Na středním plameni předehejte nepřilnavou pánev. Pokud používáte syrové kalamáry, dejte na pánev trochu olivového oleje a smažte je asi 8 minut, aby se kroužky zatáhly. Vyjměte z pánve a nechte je lehce zchladnout.

Do kroužku vmáčkněte chorizo a poté propíchněte koktejlovým napichovátkem nebo párátkem tak, aby vše drželo tvar. Postup opakujte, dokud nevytvoříte 12 jednohubek.

Pánev znovu rozehejte na středním plameni a jednohubky smažte 2–3 minuty, aby se chorizo prohrálo a vypustilo olej, který kalamáry nasají. Ihned podávejte.

DATLE V PROSCIUTTOVÉ KOŠILCE

Často se mluví o tom, že tyto jednohubky už mají vrchol své oblíbenosti za sebou, ale to neznamená, že by přestaly být populární. Pojdme je tedy oživit prosciuttem místo slaniny a vrátit zpátky na vrchol.

NA 12 KUSŮ

6 plátků prosciutta

12 celých blanšírovaných mandlí

12 vypeckovaných sušených datlí (popř. švestek)

Nakrájejte plátky prosciutta podélně, abyste měli 12 kousků (ideální jsou kuchyňské nůžky).

Do datle vmáčkněte mandli, obalte plátkem prosciutta a položte na plech. Postup opakujte, dokud nevytvoříte 12 kousků.

Předehejte troubu v režimu gril na nejvyšší teplotu. Grilujte, dokud prosciutto nezžhnědne a nebude křupavé (cca 5 minut). Otočte a grilujte další 2–3 minuty. Každý kus propíchněte koktejlovým napichovátkem nebo párátkem a ihned podávejte.

SAUCISSON SEC VE ŠVESTKOVÉ KOŠILCE

Vážně? Ve švestkové košilce? Ano, je načase, aby si maso a ovoce prohodily své role. Saucisson sec (nebo šunka Serrano) se pro svou bohatou chuť na tento recept skvěle hodí.

NA 12 KUSŮ

12 vypeckovaných sušených švestek

12 plátků saucisson sec (popř. 6 plátků šunky Serrano)

6 lžiček mangového čatní

Ujistěte se, že všechny švestky mají otvor, kterým půjde prostrčit stočený plátek masa. Pokud používáte šunku Serrano, každý kus podélně rozstříhnete kuchyňskými nůžkami, abyste měli 12 plátků.

Na každou jednohubku použijte jeden plátek saucissonu sec nebo šunky Serrano. Každý plátek potřete půlkou lžičky mangového čatní, srolujte a provlékněte středem švestky. Položte na plech a postup opakujte, dokud nevytvoříte 12 kousků.

Předehejte troubu v režimu gril na nejvyšší teplotu. Grilujte 1 minutu, poté otočte a grilujte další minutu. Každý kus propíchněte koktejlovým napichovátkem nebo párátkem a ihned podávejte.

ÚSTŘICE V PROSCIUTTOVÉ KOŠILCE

Mangové čatní můžete vynechat, ale podle mě přidává jídlu trochu sladkosti a zjemňuje kouřovou chuť ústřic. Na party se o ně hosté můžou přetrhout.

NA 12 KUSŮ

6 plátků prosciutta

6 lžiček mangového čatní (lze vynechat)

12 uzených ústřic

Plátky prosciutta nakrájejte podélně napůl tak, abyste měli 12 kousků.

Každý proužek potřete na jednom konci půlkou lžičky mangového čatní, na něj položte ústřici a srolujte tak, aby byla uprostřed. Postup opakujte, dokud nevytvoříte 12 kousků.

Nahřejte nepřilnavou pánev na středním plameni a položte na ni jednohubky. Opékejte na každé straně 1 minutu, tím se prohřejí a uvolní se chuť prosciutta.

Každý kus propíchněte koktejlovým napichovátkem nebo párátkem a ihned podávejte.