

# TOSKÁNSKO NA KAŽDÝ DEN

PODLE RECEPTŮ  
FRANCES MAYESOVÉ



Série kuchařských receptů nikoho nenechá na pochybách o tom, že ve společnosti svých italských sousedů a přátel našla skutečný „italský domov“. Poslouchejte a vychutnávejte Itálii podle Frances Mayesové.

# ZUPPA DI CAVOLO NERO, CANNELLINI E SALUSICCE

## Polévka z kadeřávku, bílých fazolí a klobásy




Kadeřávek je druh kapusty a v italštině je znám pod libozvučným názvem cavolo nero. „Černá kapusta“ už možná nezní tak vznešeně, ale nemá k tomu daleko.

Je to velice odolná zelenina a neméně odolní bývají i její jedlci. Někdy se jí také říká „dinosauří“ zelí (nebo lacinato), snad proto, že listy kadeřávku vypadají jako hřbet prehistorického ještěra.

Hrboilaté hlávky na dotek vržou. Je důležité nesplést si cavolo s přízvukem na první slabice a cavallo s přízvukem na druhé, jinak si objednáte černého koně a v určitých částech světa ho možná i dostanete. Polévka je sytá a zahřeje vás na duši. Já osobně dávám přednost

namočeným a uvařeným fazolím před konzervovanými.

 Pro 12–14 osob

- 2 měkké klobásy, oloupané  
a rozmačkané
- 4 lžice olivového oleje
- 2 nasekané cibule
- 2 rozdrčené stroužky česneku
- 2 litry kuřecího vývaru
- šálek bílého vína
- 6 snítek tymiánu
- hlávka kadeřávku, omytého a nasekaného
- 4 šálky uvařených bílých fazolí  
cannellini

**Postup:** *Osmahněte na oleji rozmáchané klobásy, až směs pěkně zhnědne, a odložte stranou. Osmahněte do sklovitá cibuli a česnek a přidejte do velkého hrnce s kuřecím vývarem. Přilijte víno a povařte, aby*

*se odpařil alkohol, pak přidejte tymián a kadeřávek. Přiveďte k varu a vařte na mírném ohni 15 minut, přidejte osmaženou klobásu a fazole a nechte společně povařit dalších 15 minut.*

---


## POLLO AL MATTONE

### Kuře pod cihlou



Péct kuře zatížené cihlou se mi jeví jako opravdu velmi starodávňý způsob úpravy. Že by poradci římského císaře vymysleli slogan „Kuře pod každou cihlu“, aby doplnili heslo, jež slibuje prostému lidu chléb a hry? Cihly jsou přirozeným produktem země – k dobré hlíně stačí přidat vodu a vysokou teplotu (ecco fatto, terracotta), a civilizace mohla začít stavět ve velkém. Římské

cihly byly užší a delší než dnešní, ale pro tento recept poslouží cihly jakéhokoli tvaru. Máte-li tedy po ruce dvě cihly, umyjte je, nechte na vzduchu uschnout a poté každou zabalte do několika vrstev alobalu. Nemáte-li cihly, můžete použít jakýkoli těžký hrnec. Já jsem použila osmilitrový Le Creuset, jehož dno jsem obalila alobalem.

 Pro 4 osoby

2 stroužky česneku  
hrst petrželové natě  
kůra z 1 pomeranče  
4 lžíce extra panenského olivového oleje  
1/2 lžičky soli  
1/2 lžičky pepře  
1 kuře (cca 11/2 kg)

#### MARINÁDA:

2 lžíce červeného vinného octa  
1/2 šálku extra panenského olivového oleje  
1/2 šálku bílého vína

**Postup:** *Předebrějte troubu na 200 °C. Utřete česnek, smíchejte s nasekanou petrželovou natí a pomerančovou kůrou, přidejte 2 lžíce olivového oleje, sůl a pepř. Odložte stranou. Opláchněte kuře pod studenou tekoucí vodou a osušte. Odstráňte konce křídel, odstraňte přebytečný tuk a vyřízněte páteř. Odřezky dejte stranou na polévku. Kdo chce, může odstranit*

*i žebra a brudní kost. Smíchejte přísady na marinádu. Položte kuře naplocho do nádoby, kůží naboru. Větrete pod kůží česnekovou směs, zalijte marinádou, přikryte a nechte několik hodin, nejlépe přes noc, odležet. Dvakrát nebo třikrát obraťte. Ve velkém litinovém pekáči rozebrějte 2 lžíce olivového oleje. Vložte kuře kůží dospod a zatěžte dvěma čistými ciblami zabalenými v alobalu. Opečte na středním plameni cca 5 minut, poté vložte pekáč i s ciblami do trouby a po 15–20 minutách vyndejte cibly a kuře obraťte. Dopekejte dalších asi 10 minut, dokud není maso měkké. Rozporcujte a podávejte.*



# OLIVE ALL'ASCOLANA

## Olivy z Ascoli Piceno



Padesát tisíc Ascolani – obyvatel města Ascoli Piceno v kraji Marche – žije kolem jednoho z nejkrásnějších náměstí v celé Itálii: Piazza del Popolo. V žádném baru a kavárně nechybějí na stolku smažené plněné olivy, které jsou tradiční místní lahůdkou proslavenou po celé zemi. Specialita se připravuje ze zdejšího druhu oliv tenera ascolana, velkých, zelených, s malou peckou. Recept se někdy také nazývá Ascolane all'ascolana, neboli ascolské olivy na způsob města Ascoli Piceno. Nemáte-li možnost opatřit si ascolské olivy, což je pravděpodobné, použijte co největší olivy bez pecek.



Pro 6–8 osob jako předkrm

podzemnicový olej na smažení  
20 velkých oliv bez pecek  
200 g italského salámu, nakrájeného  
nadrobno  
mouka, rozšlehané vejce a strouhanka  
sůl, pepř

**Postup:** Rozehřejte v pánvi olej na 190 °C. Naplňte olivy nadrobno nasekaným salámem. Obalte v mouce, pak v rozšlehaném vejci a nakonec ve strouhance. Smažte dozlatova, podle potřeby obraťte. Nechte na ubrusku odsát olej a nakonec osolte a opepřete.

**VARIANTA NÁPLNĚ:** Pomocí trubičky na vytlačování těsta můžete olivy naplnit směsí utřeného česneku, sekaných ančoviček a citrónové kůry.

# BRODETTO

## Polévka z plodů moře




Podíváte-li se na fyzickou mapu střední Itálie, nemůžete přehlédnout zřetelný pás Apeninského pohoří (Appennini), které tvoří pevnou a jasně vyznačenou páteř poloostrova a dělí zemi na dvě poloviny. Na straně, kde leží Cortona, klesají svahy do širokých úrodných nížin, jež končí až u břehů Týrhénského moře, toskánské části Středomoří. Na východě je krajina odlišná, hory a moře jsou zde v mnohem důvěrnějším sousedství. Jedním z důvodů, proč je oblast Marche méně navštěvovaná než Toskánsko, jsou právě všudypřítomné kopce, které činí krajinu místy nedostupnou.

Přírodním zdrojem potravy je pro marchigiani samozřejmě moře. A podél

celého jaderského pobřeží vám každý řekne svůj vlastní předpis na brodetto. Kdyby byl Cole Porter Ital, mohl by ve své slavné písni zpívat: „Ty říkáš brodetto, já říkám buridda, ty říkáš cioppino a já říkám cacciucco...“ Každopádně všechny ty názvy znějí lépe než obyčejná rybí polévka, stejně jako italský výraz pro plody, doslova ovoce moře – frutti di mare – a dokonce i ryba – pesce – zní libozvučněji a chutněji. V různých krajích se pochopitelně brodetto nazývá různě. Cioppino je známo v celém San Francisku, ale v Itálii jsem se s ním nikdy nesešla, přestože údajně pochází z Ligurie, kde ovšem jedí buriddu, zatímco na toskánském pobřeží byste dostali Cacciucco alla Livornese.

Edova rada: kupte to, co je ten den čerstvé. Jestliže předpis požaduje štikozubce a na trhu zrovna žádného štikozubce nemají, zato nabízejí pěkného platýsa, kupte platýsa. V tradiční receptuře vařili kuchaři brodetto ze třinácti druhů mořských plodů.

 Pro 6 osob

2 nasekané šalotky  
1/4 šálku extra panenského olivového oleje  
4 rozdrcené stroužky česneku  
3–4 nitky šafránu  
sůl a pepř  
2 šálky cherry rajčátek překrojených na poloviny  
2 šálky bílého vína  
1/4 kg tresky nakrájené na dvoucentimetrové kousky  
1/2 kg oloupaných krevet  
1/4 kg drobných mušlí

1/4 kg platýza nakrájeného na dvoucentimetrové kousky  
1/2 šálku nasekané petrželky

**Postup:** *Osmahněte na oleji šalotky, po 2–3 minutách vmíchejte česnek. Po chvíli přidejte šafrán, sůl, pepř a rajčata. Po dalších 5 minutách zalijte vínem a přiveďte k varu. Duste 5 minut na mírném plameni. Zesilte plamen a přidejte tresku, která se musí vařit o něco déle než ostatní druby, povařte 3 minuty, pak přidejte krevety, mušle a platýsa. Vařte pod pokličkou na mírném ohni 15 minut. Úplně nakonec přidejte nasekanou petrželku. Podávejte v miskách s opečeným domácím chlebem nebo jako omáčku ke špagetám.*




# CRESPELLE AI PORCINI E RICOTTA

## Palačinky s hříbký a ricottou podle Giusi



Pro tento lahodný pokrm si zkuste opatřit italské sušené hříbky, které se prodávají v sáčcích nebo ve sklenicích. Vložte hříbky do nádoby, zalijte vařící vodou a nechte 15–20 minut máčet, dokud nezvětší objem. Scedte a nasekejte nadrobno. Tekutinu můžete uschovat a použít do jiného jídla, ale napřed ji musíte přecedit. Při přípravě pommaroly a omáčky na těstoviny zkuste místo cibule použít odori (směs nadrobno nasekané cibule, mrkve, celeru a petržele). Do omáčky je také možno přidat 1/2 šálku smetany. Pommarola se buď připravuje narychlo jako v tomto receptu, nebo se může nechat pomalu a dlouho odpařovat a výsledkem je hustá, koncentrovaná omáčka.

 Pro 4 osoby (8 palačinek)

1/3 šálku mouky  
1 šálek mléka  
3 rozšlehaná vejce  
lžička soli  
4 lžíce másla  
1 šálek ricotty  
1 žloutek  
1/2 šálku strouhaného parmezánu  
25 g sušených hříbků  
rajčatová omáčka (viz následující recept)

**Postup:** *Předebeřte troubu na 180 °C. Nasypte do mísy mouku a pomalu přimíchávejte mléko, až vznikne těstíčko. Postupně přidávejte rozšlehaná vejce a polovinu množství soli.*



*V pánvi o průměru 22 cm s nepřilnavým povrchem nechte rozpustit lžičku másla. Naběračkou nalijte na pánev 1/4 šálku těsta a usmažte na středním plameni palačinku. Během smažení uvolňujte okraje nožem nebo spatulou, po 1–2 minutách obraťte a dosmažte druhou stranu. Přeneste na talíř. Přidejte na pánev trošku másla a dosmažte zbývající crespelle. Ve středně velké misce rozmačkejte vidličkou ricottu, přidejte žloutek a zbývající sůl, strouhaný parmezán, houby a vše promíchejte.*

*Nakonec vmíchejte 3 lžičce rajčatové omáčky. Do středu každé palačinky dejte 2 lžičce náplně, rozetřete ke krajům a pak palačinku zabalte jako doutník. Totéž opakujte se zbývajícimi palačinkami. Urovnějte crespelle do zapekácí mísy, zalijte polovinou šálku rajčatové omáčky, pokladte kousky másla a lehce zasypte strouhaným parmezánem. Dejte na 25 minut do trouby. Podávejte horké.*

# TORTA DI SUSINE CON MANDORLE

## Švestkový koláč



Dezert, za který si vysloužíte exaltované výkřiky obdivu: „V životě jsem nejedl něco tak dobrého!“ Neméně skvělý je také z hrušek. Při jeho přípravě jsem se nechala inspirovat receptem z kuchařky Ruth Rogersové a Rose Grayové Italská venkovská kuchařka.

Na 1 koláč potřebujete:

### TĚSTO

1/4 kg másla, hodně studeného,  
nakrájeného na kousky  
2 1/2 šálku prosáté mouky  
1/8 lžičky soli  
1 1/4 šálku cukru moučka  
3 velké rozšlehané žloutky

### NÁPLŇ

350 g másla  
1 1/2 šálku cukru krupice  
lžičku vanilky  
2 šálky mandlí, nastrouhaných nebo  
nejemno rozmixovaných  
3 celá vejce  
7 zralých, ale nepřliš měkkých švestek  
nebo slív, vypeckovaných  
a přepulených

**Postup:** Nejprve si připravte těsto: rozmíchejte ručně nebo v mixéru másla, mouku a sůl na jemnou drobenku, pak vmíchejte cukr a nakonec žloutky. Rychle zpracujte, a jakmile se jednotlivé přísady spojí, ubněte z těsta kouli a nechte ji asi půl hodiny v lednici odpočinout.

*Předehřejte troubu na 200 °C. Vyndejte z ledničky těsto, nakrájejte je na plátky a ty vmáčkňte do skleněné koláčové nebo dortové formy o průměru 30–35 cm. Nechte asi 10 minut vychladit, pak těsto po celé ploše propíchejte a zapékejte přibližně 10 minut v horké troubě. Poté zmírněte teplotu na 180 °C.*

*Na náplň ušlebejte máslo s cukrem do pěny, přidejte vanilku, strouhané mandle a postupně přidávejte vejce. Důkladně promíchejte.*

*Rozložte na předpečené těsto poloviny švestek, zalijte náplní a dejte asi na 30 minut zapéct, dokud náplň nezstubne.*




# PASTA AL FORNO CON SALSICCE E QUATTRO FORMAGGI

## Zapečené těstoviny s uzeninou a čtyřmi druhy sýrů



V roztopené peci se dá na horkém cihlovém dně připravovat celá řada nejrůznějších pokrmů – samozřejmě chleba, ale také pečená kuřata (třeba tři najednou) nebo zapečené těstoviny. Následující recept je Edova domácí verze. Prosté jídlo, které jsme nesčetněkrát s úspěchem podávali jako neformální večeři.

 Pro 6 osob

olivový olej

1 nadrobno nakrájená cibule

1 nadrobno nakrájená mrkev

2 nadrobno nakrájené řapíky celeru  
3 rozdrcené stroužky česneku  
sůl

1/4 kg jemné uzeniny, oloupané  
a nakrájené na kousky

1/4 kg kořeněné uzeniny, oloupané  
a nakrájené na kousky

1/2 šálku červeného vína

4–5 snítek dobromysli (jen lístky,  
bez stonků)

1 plechovka konzervovaných rajčat,  
nasekaných na kousky

1/2 kg těstovin (rigatoni – krátké silné  
trubičky)

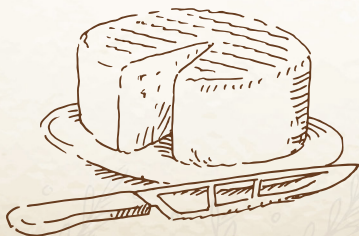
1 šálek ricotty

1/4 kg zrajícího sýra (fontina nebo taleggio) nakrájeného na kostičky  
1/4 kg mozzarely nakrájené na kostičky  
1/2 šálku parmezánu  
1/2 šálku strouhanky

**Postup:** Předehřejte troubu na 190°C. Dejte vařit vodu na těstoviny. Ve větší pánvi rozehřejte 2 lžíce oleje. Na mírném plameni nechte asi 5 minut dusit cibuli, mrkev, celer a česnek. Osolte, přidejte oba druhy uzeniny a osmažte dohned (cca 10 minut). Zalijte červeným vínem, zesilte plamen a nechte většinu tekutiny odpařit. Přisypte dobromysl, přidejte rajčata i se šťávou a nechte dalších přibližně 10 minut

dusit. Osolte vařící vodu v hrnci a zavařte těstoviny. Scedte asi o 1–2 minuty dřív, než je doporučená doba (těstoviny se budou ještě zapékat) a trochu vody uchovejte. Ve velké nádobě smíchejte ricottu s fontinou, přilijte trochu vody z těstovin a vmíchejte uvařené rigatoni a směs s uzeninou. Nakonec přidejte mozzarellu a směs rozestřete do zapékací nádoby o rozměrech 20x30 cm vymazané olejem. Posypte parmezánem a strouhankou. Zapečete 20–25 minut, podávejte horké.

**OBMĚNA:** Místo ingrediencí uvedených v seznamu před sýry můžete použít 2 šálky domácího ragu.




# INSALATA DI FARRO

## Špaldový salát



Špalda je druh pšenice. Toskánci z ní spolu s cizrnou rádi vaří hustou zimní polévku. V létě poslouží špaldový salát jako nevěšdní oběd, protože se snadno připravuje a je sytý a chutný. Pokud vám nějaký zbyde, vydrží v lednici až čtyři dny, případně se dá s výhodou použít jako náplň do palačinek nebo čekankových listů a podávat jako předkrm.

 Pro 10 osob

2 šálky špaldy  
4 rajčata nasekaná nadrobno nebo  
1/2 šálku na slunci sušených rajčat  
nakrájených na kostičky

2–3 nadrobno nakrájené řapíky celeru  
1/2 šálku zelených oliv překrojených  
napůl, pokud jsou velké  
2 nadrobno nasekané šalotky  
1/4–1/2 šálku extra panenského  
olivového oleje  
1 šálek lístků bazalky  
1 šálek nasekané petrželky  
sůl, pepř


**Postup:** Uvařte špaldu podle návodu –  
obvykle to trvá necelé 2 hodiny. Smíchejte  
všechny další přísady, uvařenou špaldu scedte  
a přidejte ke směsi zeleniny, podle chuti  
okořeňte. Nechte zchladnout na pokojovou  
teplotu a podávejte.

# VERDURE ARROSTO

## Pečená zelenina



Vaření ze zdrojů z vlastní zahrady vyžaduje fantazii. Jak spotřebovat úrodu cibule, lilků a hrušek, nemluvě o kusu šunky nebo slaniny, který přinesli jako příspěvek hosté? Pečení je snadné a rychlé. Jako obměnu uvedeného receptu zkuste kombinaci růžičkové kapusty, šalotky, česneku a citrónové kůry.

 Pro 4 osoby

1 lilek, nakrájený na kostky o velikosti  
2,5 cm  
8 oloupaných stroužků česneku  
sůl a pepř

2 cibule, nakrájené na kousky o velikosti  
2,5 cm  
extra panenský olivový olej  
2 hrušky, oloupané a bez jádřince,  
nakrájené na čtvrtky  
6 plátků slaniny nebo šunky nakrájené  
na 2,5 cm proužky

**Postup:** Předehřejte troubu na 200°C.  
*Vložte lilek, česnek, cibuli a koření s trochou oleje do zapékací mísy. Přikryjte alobalem a dejte péct. Po přibližně 20 minutách odkryjte, přidejte hrušky a slaninu a vraťte na dalších 20 minut do trouby, během té doby jednou promíchejte.*


# CROSTATA DI MORE DI IVAN

## Ivanův ostružinový koláč



Kdysi jsme se podivovali, proč mají italské hospodyně plné spížířiny zavařeného ovoce, když se tu jako například v Anglii tradičně nesnídají topinky s džemem. Brzy jsme to zjistili. Obsah skleniček – meruňky, ostružiny, maliny, kdoule, fíky a švestky – slouží k výrobě slavných a nepostradatelných koláčů – crostate. Ivan – vyslovuje se „Ívan“ – a jeho matka Domenica jsou v pečení těchto nedostižných toskánských moučníků, které nikdy nezklamou, skuteční mistři. Začátkem září sbírají divoce rostoucí ostružiny, ze kterých vaří Domenica džem. Její fíkový džem podáváme k sýrům a kdoulovou zavařeninu k pečenému masu. Police plné sklenic s rajčaty a zavařeninami – to

je konzervované léto. Stačí natáhnout ruku, vyválet těsto, a nedělní dezert je hotov.

 Pro 8 osob

11/2 šálku mouky  
3 vejce (2 žloutky a 1 celé vejce)  
10 lžic cukru  
10 lžic másla o pokojové teplotě  
strouhaná kůra z jednoho citrónu  
1/2 sklenky červeného vína  
1/4 lžičky soli  
2 šálky ostružinového džemu

**Postup:** *Nasypte mouku na vál – spianatoia – a do důlku rozklepněte vejce a přidejte cukr. Vídličkou nebo prsty promíchejte*



a postupně zapracujte změkklé máslo, citrónovou kůru, víno a sůl. Rychle ubněte těsto, vytvořte kouli a nechte pod utěrkou asi hodinu odpočinout.

Koláčovou formu vymažte máslem a vysypte moukou a předebejte troubu na 180 °C.

Ze tří čtvrtin těsta vyválejte placku a vmáčkněte ji do formy. Potřete ostružinovým džemem, také ze zbytku těsta vyválejte placku, tu rozkrájejte na centimetrové proužky a vytvořte na koláči mřížku. Pečte 30 minut do zlatova.



# IL FALCONIERE TORTINO SOFFICE DI CIOCCOLATO E PERE CON SALSA DI VANIGLIA

## V páře pečené čokoládové dortíky s vanilkovým krémem podle Il Falconiere



V kuchařské škole Silvie Baracchiové „Vaření pod toskánským sluncem“ patří tento velmi jednoduchý dezert mezi našimi přáteli k nejoblíbenějším. Nikdy jsem nepovažovala čokoládu za sezónní ingredienci, ale v Toskánsku se čokoládové moučníky připravují spíše na podzim a v zimě. V létě je najdete na jídelním lístku jen zřídka, snad proto, že na letní dolce je na výběr tolik druhů broskví a slív, melounů a hrušek. Silvia doporučuje k čokoládovým dortíkům výraznější a sladší

červené víno s nižším obsahem alkoholu, jen aby vám „propláchno ústa“ například passito z Pantellerie nebo vyzrálé Recioto. Já osobně mám ráda slámová vína z vinařství Arnalda Capraii.



Pro 10 osob

225 g másla, plus na vymazání formiček  
3/4 šálku mouky, plus na vysypání  
formiček  
1 šálek jemného cukru  
4 vejce

- 3 lžíce rumu (nebo kávového likéru Tia Maria)  
2 lžíce silné kávy  
1 lžíce plus 1 lžička kypřicího prášku  
1/2 šálku kvalitního kakaa  
4 hrušky, oloupané a nakrájené na kousky (nemusí být)  
vanilkový krém (viz následující recept)  
tabulka čokolády nebo kávová zrna v čokoládové polevě

**Postup:** Předehřejte troubu na 120 °C. Vymažte máslem a vysypte moukou 10 formiček a odložte je zatím stranou. Máslo s cukrem utřete do pěny a postupně vmíchejte celá vejce. Přidejte rum a kávu. V jiné míse smíchejte mouku, kypřicí prášek a kakao a pak zapracujte do máslové směsi. Jemně vmíchejte nakrájené hrušky (dle chuti). Vlijte směs do připravených formiček, aby byly do poloviny plné. Pečte v troubě na páře: rozložte formičky na pečící plech naplněný do poloviny vařící vodou. Po

prvních 10 minutách zvýšte teplotu na 180 °C a nechte přibližně dalších 15 minut dopéct. Dortíky vyklopte po jednom na talířek nebo podávejte přímo ve formičce přelité vanilkovým krémem a ozdobené čokoládovými hoblinkami (vyrobíte snadno škrabkou na zeleninu), případně kávovými zrny v čokoládě.

## VANILKOVÝ KRÉM

- 1 litr smetany ke šlehání  
1/2 vanilkového lusku  
8 žloutků  
4 lžíce jemného cukru


**Postup:** Smetanu s vanilkovým luskem zaběhjte k varu a rychle stáhněte plamen. Mezitím v jiné nádobě ušlehejte žloutky s cukrem. Vařečkou postupně vmíchejte žloutkovou pěnu do smetany a za stálého míchání vařte na mírném plameni asi 5 minut do zhoustnutí – krém by měl ulpávat na lžičci.

# PETTO D'ANATRA GLASSATO AL CARMELLO SPEZIATO E CARCIOFI

## Kachní prsa s karamelizovanými bylinkami a artyčoky



Marco Bistarelli, šéfkuchař  
a s manželkou Barbarou majitel  
restaurace Il Postale, se s námi podělil  
o svůj recept. Doporučuje kachnu  
pižmovou, pokud možno samici.

 Pro 4 osoby

sůl a pepř

2 kachní prsa s kůží, každé o váze asi

225 g

2 lžíce extra panenského olivového oleje

8 lžic másla

3 snítky tymiánu

4 stroužky česneku

kůra a šťáva z jednoho citrónu, zvláště

4 celé čerstvé artyčoky

hrst čerstvé nasekané zelené petrželky

asi 1/4 šálku bílého vína

1 šálek cukru

20 kuliček jalovce

20 semínek koriandru

20 zrnek růžového pepře

10 zrnek kmínu (vše namlít nebo nadrtit)

špetka kari

2 čerstvé chilli papričky, bez semínek,

nasekané nadrobno

2 lžíce balzamikového octa

**Postup:** Kachní prsa z obou stran osolte a opepřete. V železné pánvi rozehřejte olej a máslo, přidejte snítky tymiánu a oloupané stroužky česneku a nechte asi minutu osmahnout, pak přidejte citrónovou kůru a vložte kachní prsa kůží dolů. Opečte, dokud maso nedosáhne teploty 50–55°C (měřte kuchyňským teploměrem). Vyjměte maso a uchovejte v teple. Zbylou šťávu s česnekem ponechte stranou. Mezitím odstraňte z artyčoků listy, lžící z hlávky vydloubněte srdíčko a rozkrojte na čtvrtiny. Uvedte v hrnci do varu vodu, přidejte do ní citrónovou šťávu a čtvrtky artyčoků a uvařte je do měkka. Uvařené hned ponořte do ledové vody, aby se nepřevařily. Přisypte do pánve s česnekem zelenou petrželku, zalijte bílým vínem a do směsi vložte artyčoky. Připravte si kořeněnou omáčku: do balzamikového octa vmíchejte cukr, nadrcený jalovec, koriandr, růžový pepř, kmín, kari a chilli papričky a nechte pomalu vařit, až

omáčka lehce zkaramelizuje. Proběhjte kachní prsa v kořeněné omáčce a nechte chvíli odpočinout. Nakrájejte maso na plátky a podávejte obložené čtvrtkami artyčokových srdíček a přelité šťávou.




# RISOTTO CON TARTUFI BIANCHI

## Rizoto s bílými lanýži



Když nás přijel Fulvio s manželkou Aurorou navštívit do Spojených států, přivezli jako drahokam velký bílý lanýž, kterým se v piemontském kraji, kde se vyskytují, říká Alba; ještě ten den jsme ho zapracovali do večere. Fulvio dokonce přivezl i speciální kráječ. Od Fulvia jsme se před časem naučili jeho risotto barolo, takže jsme jen trochu upravili postup a výsledek obohatili lanýžem. Pozor – jsou lanýže a lanýže. Jedli jsme letní lanýže, které jsou vodnaté a bez chuti, a také některé lanýže ve skleničkách, jež právě lanýže připomínají jen vzdáleně. Navzdory pověsti, že jsou hrozně drahé – molto caro –, se lanýže, aspoň v restauracích v Itálii, používají v sezóně poměrně často, nakrájené na tenké plátky na pokrmech z těstovin.

 Pro 4 osoby

6 šálků kuřecího vývaru  
2 velké šalotky, nejmenno nasekané  
2 lžice extra panenského olivového oleje  
2 šálky krátkozrnné rýže carnaroli  
1/2 šálku bílého vína  
1/2 šálku strouhaného parmezánu  
1 bílý lanýž


**Postup:** *Zabřejte vývar a udržujte v mírném varu. V druhém hrnci osmahněte na oleji šalotku a po přibližně 5 minutách vsypte rýži. Promíchejte a po třech minutách začněte přilévat po naběračkách vývar a víno – musí se postupně vsakovat do rýže. Míchejte a stále přilévejte tekutiny, dokud není rýže hotová, lehce al dente. Přidejte nastrouhaný parmezán a podle chuti dokořňte. U stolu posypte jednotlivé porce tence nakrájenými plátky lanýže.*

# LASAGNE DI VERDURA

## Lasagne se zeleninou



Tence vyválené placky z nudlového těsta – to jsou lasagne, božský pokrm. Dovedla bych o nich napsat knihu. Nejoblíbenější klasické lasagne mají asi stovku kalorií v jednom soustu. Ale každý drobeček stojí za to! Uvařené placky se prokládají vrstvami pesta, bešamelu a parmezánu a navrchu posypou hrubou strouhankou. Jiný skvost – placky, bešamel, parmezán a spousta malých kuliček z mletého telecího. Mezi nejúspěšnější kombinace zeleninových lasagní patří: cukety a rajčata; lilek a papriky; osmahnutý chřest; karamelizovaná cibule a zelená petrželka; vrstvy žlutých, červených a zelených masitých paprik.

 Pro 4–6 osob

6 čerstvých placek

### BEŠAMELOVÁ OMÁČKA

4 lžíce másla

4 lžíce mouky

2 šálky mléka

3 rozdrcené stroužky česneku

lžička nasekaného čerstvého tymiánu

1/2 lžičky soli

1/2 lžičky pepře

### NÁPLŇ

2 lžíce extra panenského olivového oleje  
nebo másla

1 nadrobno nakrájená cibule

3 šálky nasekané čerstvé zeleniny – podle  
ročního období

bylinky a koření podle chuti a druhu  
zeleniny

11/2 šálku parmezánu  
na másle osmažená hrubá strouhanka na  
posypání

**Postup:** Předehřejte troubu na 180 °C.  
Nakrájejte těstovinové placky na velikost  
odpovídající rozměrům zapékací mísy.  
(Některé prostřední vrstvy nemusí být  
z jednoho kusu.) Vymažte mísu trochou  
oleje. Na bešamelovou omáčku rozpustíte  
v kastrolu máslo, vmíchejte mouku a nechte  
společně osmahnout, nesmí však zhnědnout.  
Po 3–4 minutách odstavte z plotny, přilijte  
najednou všechno mléko a rychle dobladka  
rozšlebejte metlou. Vraťte na plotnu a za  
stálého míchání povařte, až omáčka  
zhoustne. Přidejte drcený česnek, tymián,

sůl a pepř. Na náplň rozehřejte ve větším  
kastrolu olej nebo máslo, osmahněte cibuli,  
nasekanou čerstvou zeleninu a bylinky  
a nechte 5–10 minut dusit do poloměkka.  
Skládkání: krátce povařte jednu placku al  
dente, vyjměte z vody a krátce osušte na  
rozprostřeném utěrce. Ne zcela suchou placku  
vloďte do vymazaného pekáčku, pokryté  
vrstvou bešamelu, na to rozprostřete vrstvu  
zeleniny a zasypte parmezánem. Mezitím  
si uvařte další placku a tak pokračujte  
s každou vrstvou. Pokud vám začne  
docházet bešamel, můžete ho rozředit jednou  
nebo dvěma lžícemi vody z těstovin. Úplně  
navrch celé sestavy nasypete osmaženou  
strouhanku a strouhaný parmezán. Vložte  
do trouby a nezakryté zapékejte 30 minut.






# TORTA DI PESCHE DI MELVA

## Melvin broskvový koláč



Melva patří k nejpochvalnějším a nejnadanějším kuchařkám, jaké znám – všechna jídla na jejím stole jsou bez výjimky symfonie chutí. Přináší mísu za mísou vybraných lahůdek a její manžel Jim hostům neúnavně dolévá toskánské víno. Melviny starožitné ubrousky jsou tak velké, že má člověk po večeri chuť se jimi přikrýt a upadnout do slastné dřímoty. Na tento koláč se podle ní nejlépe hodí bělomasé broskve. Pokud nejsou dost sladké, přidejte cukr.

 Pro 6–8 osob

### KOLÁČOVÝ KORPUS

1 šálek mouky  
1 lžice bílého cukru

1/4 lžičky soli  
1/2 šálku nesoleného másla, které musí být velmi (zdůrazňuje Melva) studené, nakrájeného na kousky asi 1/4 šálku studené vody – přidejte do ní kostičky ledu

### NÁPLŇ

5–6 broskví nakrájených na plátky  
1 lžice másla  
1/2 šálku bílého cukru  
1/2 šálku hnědého cukru  
1 lžička skořice  
1/2 lžičky čerstvě nastrohaného muškátového oříšku  
1 lžice mouky  
šťáva z poloviny citrónu – zabrání zhnědnutí ovoce

**Postup:** Předehřejte troubu na 200 °C. Několika sepnutími robotu promíchejte mouku, cukr, sůl a máslo, až směs vytvoří malé kulíčky. Přesypete do mísy a přidávejte po lžících vodu a zlehka zapracovávejte vidličkou, dokud se hmota nespojí. Těsto se nesmí hníst příliš dlouho. Pokud je vody moc, bude těsto tuhé a lepkavé, pokud je jí málo, bude se drobit – já sama nejradši co nejrychleji prohnětu těsto rukama. Vytvořte kouli, vložte ji do mikrotenového sáčku a mírně zmáčkněte. Nechte aspoň 2 hodiny v chladu odpočinout. Je možné připravit si těsto den předem, raději však ne děle. Vyvalčete placku (viz poznámka níže), vložte do koláčové formy o průměru cca 25 centimetrů, přikryjte mikrotenem a nechte dalších 30 minut odpočinout v ledničce. Na náplň smíchejte v nádobě broskve, máslo, bílý a hnědý cukr, skořici, muškátový oříšek, mouku a citrónovou šťávu – je důležité

připravovat směs až těsně předtím, než budeme plnit korpus. Navršte náplň na těsto ve formě a zakryjte okraje alobalem, aby se nepřipálily. Zbydou-li vám nějaké odřezky těsta, můžete jimi poklást vršek koláče a docílit tak rustikálního vzhledu. Můžete také vyvalčet placky dvě a celý koláč přikrýt, okraje slepit a „pokličku“ propíchnat vidličkou. Pečte asi 20 minut, dokud nezačne spodní placka trochu hnědnout, pak snižte teplotu na 190 °C a dopečte dalších 30 minut. Na posledních 10 minut odstraňte z přehnutých okrajů alobal. Před podáváním nechte koláč alespoň 40 minut vychladnout.

**POZNÁMKA:** Melva někdy přidává při vyvalování do těsta nasekané pekanové ořechy (v Itálii jen obtížně sehnatelné). Zvláště chutné jsou v koláči bez horní „pokličky“.

# AGLIO ARROSTO

## Pečený česnek



Nikdo není lepší pěstitel česneku než Albano. Když vytahá a nechá trochu proschnout paličky, věnuje se jedno dopoledne pletení a v poledne nás obdaruje třemi nebo čtyřmi bílými copy, které nám vydrží až do zimy. Jeho česnek nikdy není nahořklý, jak někdy starší hlavičky bývají, zvlášť když začnou stroužky uprostřed klíčit. Zelený klíček můžete odstranit, když stroužek rozkrojíte. Směs pečeného česneku s nasekanými ořechy je znamenitá na malých topinkách z bagety – crostini – nebo jen tak na krajíčkách chleba k pečenému masu se šťávou, do které se chléb namáčí. Výborné jsou taky česnekové topinky položené navrch v misce s polévkou. Vybírejte vždy jen tvrdé, přiměřeně velké paličky.

4 (nebo víc) celých paliček česneku  
olivový olej  
sůl

**Postup:** *Předebrějte troubu na 230 °C. Opatrně odstraňte papírovitou vnější slupku z česnekové hlávky a odřízněte vršek tak, aby byly vidět stroužky. Rozložte na čtverce alobalu, zakápněte olivovým olejem a pevně zabalte. Vložte do malého pekáčku. Pečte půl až tři čtvrtě hodiny, po prvních 30 minutách zkoušejte vidličkou. Nechte vychladnout, aby se blavičky daly vzít do ruky. Pečený česnek je dost lepkavý a existuje několik způsobů, jak dostat stroužky ze slupek. Buď se dají vydloubat nožem, nebo můžete položit hlavičku na voskový papír odříznutou stranou dolů, na konec s kořínekem přiložit druhý kus papíru a pak*

*dlaní nebo prsty, případně malým válečkem nebo paličkou na maso stroužky ze slupek vymáčknout. Seškrábejte nožem z papíru a uložte do sklenice s víčkem. Anebo – tento*

*způsob se mi zdá nejjednodušší – paličky opatrně rozdělte na jednotlivé stroužky, které si hosté sami vymáčkají na chleba a podle chuti osolí.*

---

## IMAM BAYILDI: IMÁM OMDLEL

### Nadíváný lilek



Ed tvrdí, že podobně jako slovo dušený, ani nadíváný nezní v kuchyni moc lákavě. Nadíváný, to je jako nacpaný – můžeme se cítit nacpaní po nadívaném krocanovi na Den díkůvzdání (doufejme, že jen nacpaní a ne nadítí nebo dokonce nadutí) a chtít se svalit na přečpané křeslo. Pak cpeme do batohu cvičební úbor, když odcházíme z tělocvičny. Dívá se, jak se tlustoši cpou párkem v rohlíku. Když chytíme rýmu, máme ucpaný nos. A pak už by jen chybělo,

aby nám někdo řekl, ať se jdeme vycpat. Proti tomu italské *pieno* a *ripieno* mluví o něčem plném nebo plněném – jsme plní, jsme naplnění a je nám moc dobře. Hlavně že nejsme žádní nádívové.



Pro 4–6 osob

2 velké nebo 4 střední lilky  
4 lžice extra panenského olivového oleje  
1 velká cibule, nakrájená nadrobno  
4 rozdrčené stroužky česneku

1/2 šálku sekané petrželky  
5 čerstvých nebo konzervovaných rajčat,  
nakrájených na kousky  
2 lžíce rajčatového protlaku  
1/2 lžičky soli  
1/2 lžičky pepře  
1/4 šálku parmezánu

**Postup:** Předehřejte troubu na 190 °C.  
Překrojte podélně lilky a opatrně, abyste  
nenatrhli slupku, vydlabejte bílou dužinu.  
Rozeběřte v pánvi olej, vložte na něj cibuli  
a nechte asi 4 minuty osmahnout. Vmíchejte  
česnek a po dalších asi 2 minutách přidejte  
nasekanou dužinu z lilků, petrželku,  
rajčata, protlak, sůl a pepř a společně 5–7  
minut duste. Mezitím rozložte vydlabané  
lilky na vymazaný plech. Naplňte  
směsí, posypte strouhaným parmezánem  
a přibližně 20–25 minut zapekejte  
v troubě. Jestliže jsou lilky opravdu velké,  
můžete je přepůlit.




# POLO CON CARCIOFI, POMODORI E CECI

## Kuře s artyčoky, sušenými rajčaty a cizrnou



Cizrna je naše pozdní láska. Stačilo na Siclii ochutnat smažené cizrnové placičky, a okamžitě jsme si ji oblíbili. Od té doby cizrnu pražíme jako oříšky, podáváme s bylinkami a rajčaty jako studený salát a zbožňujeme v tomhle superjednoduchém „eintopfú“. Naložte cizrnu přes noc do vody a druhý den uvařte v zeleninovém bujónu s cibulí, česnekem, celerem a mrkví. Doma uvařená cizrna je mnohem lepší než konzervovaná, která je často rozbředlá a mazlavá. Artyčoky a ceci spolu znamenitě ladí. I ty mám nejradši čerstvé, ale v tomhle receptu pro jednoduchost doporučuji z plechovky nebo mražené.

 Pro 4 osoby

5 lžic extra panenského olivového oleje  
1 celé kuře rozdělené na 8 porcí, osolené  
a opepřené  
1/2 šálku červeného vína  
1/4 šálku sekané listové petrželky  
1/4 šálku čerstvého tymiánu nebo majoránky  
2 šálky uvařené cizrny  
1 konzerva artyčoků, bez tekutiny  
1/2 šálku na slunci sušených rajčat  
1 střední cibule, nasekaná nadrobno  
a osmahnutá na oleji

**Postup:** *Předebrějte troubu na 180 °C. Rozehřejte v pánvi olej a opečte porce kuřete, 3–5 minut po každé straně. Je-li třeba, opečte kousky postupně. Zalijte vínem a přendejte do zapékací mísy. Smíchejte všechny ostatní ingredience, přelijte porce kuřete v zapékací míse a pečte zakryté asi 30–45 minut podle velikosti porcí. Během pečení jednou obraťte.*

# FOCACCIA



Co jiného by nám měla focaccia připomínat, když ne focolare – krb, ohniště –, kde se tento všudypřítomný chléb nepochybně zrodil. Willie s Edem ho pečou velmi často. Nejlepší je na něm jednoduchá příprava, malé množství ingrediencí a hlavně to, že každému chutná. Během vinobraní – vendemmia – se k snídani podává focaccia pečená s drobnými vinnými hrozny obalenými v cukru.

2 balíčky sušeného droždí  
2 šálky teplé vody  
4–5 šálků mouky  
1–2 lžíce olivového oleje, plus olej na vymazání mísy  
hrubá mořská sůl  
drcený rozmarýn

**Postup:** *Předehřejte troubu na 200 °C. Ve velké míse rozmíchejte ve vodě droždí a nechte asi 10 minut nabobtnat. Pak přisypte 4 šálky mouky a dobře promíchejte. Na pomoučeném vále asi 10–15 minut důkladně hnětte, podle potřeby přidávejte mouku, až získáte krásně hladké těsto. Vymažte olejem velkou mísu, těsto do ní vložte a potřete ze všech stran olejem, pak mísu přikryjte utěrkou a nechte těsto na teplém místě asi hodinu kynout. Jakmile těsto asi dvakrát zvětší objem, rychle je prohnětte a pak na plechu vyloženém pečicím papírem rukama roztáhněte silnější placku. Znovu přikryte utěrkou a nechte dalších 45 minut kynout. Špičkami prstů vytlačte do placky dolíčky, pokapejte ji 1–2 lžícemi oleje, posypte hrubou solí a drceným rozmarýnem. Pečte asi 20–25 minut v horké troubě, pak přesuňte na drátěnou podložku a nechte vychladnout. Rozkrájejte na 2,5 cm široké proužky nebo větší čtverce, které můžete plnit jako sendviče.*

# MAIONESE ALL'AGLIO

## Aioli – česneková majonéza



Aioli povýší obyčejný sendvič na cosi výjimečného. Stačí malý kopeček na uvařený chřest, hranolky nebo nakrájenou syrovou zeleninu, do krevetového nebo kuřecího salátu, jako zálivka na artyčoky – aioli povznese každý pokrm o stupeň výš. Protože většina lidí se nenamáhá vyrábět si majonézu doma, slavíme obvykle úspěch, přineseme-li ji hostiteli na večírek jako dárek. Mimochodem, výroba aioli vám zabere sotva pět minut.

Na 1 šálek

1/2 lžičky práškové hořčice  
1 vejce plus 1 žloutek  
2 lžice citrónové šťávy  
3 stroužky česneku  
1/2 lžičky soli  
1 šálek extra panenského olivového oleje


**Postup:** Dejte do nádoby hořčici, rozklepnuté vejce a žloutek, citrónovou šťávu, oloupané stroužky česneku, sůl a 1/4 šálku oleje a mixujte 30 vteřin. Pak stále za chodu mixéru přilévejte velmi pomalu tenkým pravidelným pramínkem zbývající olej, dokud směs nedosáhne požadované hustoty.



# OSSO BUCO



Mario Ponticelli je majitelem restaurace s názvem Trattoria Etrusca – několik stolů uvnitř a několik venku. Pokaždé jsme snědli všechno, co nám přinesl. Osso buco – telecí nožička – podle jeho receptu si skvěle rozumí s polentou.

 Pro 4–6 osob

11/2 kg telecí nožičky, asi 4–6 kousků  
1/4 šálku extra panenského olivového oleje  
2 nasekané cibule  
1 mrkev nakrájená na kostičky  
1 řapík celeru nakrájený na kousky  
3 rozdrčené stroužky česneku  
plechovka rajčat nakrájených na kousky  
tymián  
dobromysl

**GREMOLATA**  
sekaná petrželka  
nastrouhaná kůra z citronu  
5 podrcených stroužků česneku


**Postup:** *Předebrějte troubu na 180 °C. Na oleji opečte maso z každé strany asi 2–3 minuty, tak aby chytlo hnědou barvu. Dejte stranou, přilijte do hrnce další olej, přidejte zeleninu kromě rajčat a nechte asi 5 minut osmahnout. Pak přidejte rajčata, tymián, dobromysl a po dalších 3 minutách vložte maso. Přikryjte a nechte dusit přibližně 2 hodiny do změknutí – maso musí úplně odpadávat od kosti. Podávejte s kopečkem gremolaty. Telecího morku si Italové cení skoro stejně jako masa.*

# PURÉE DI CANNELLINI CON GAMBERI E POMODORI

## Krémová polévka z bílých fazolí s garnáty a cherry rajčátky



Villa La Massa, jeden z nejelegantnějších hotelů v Itálii, se nachází kousek za Florencií. Následující recept mi věnoval šéfkuchař Andrea Quagliariella. Neobvyklá kombinace mi připomíná jižanskou klasiku – krevety s kukuřičnou krupicí.

 Pro 6 osob

1/2 kg velkých bílých fazolí  
20 garnátů, vyloupaných a uvařených,  
podle chuti okořeněných  
12 krevet, vyloupaných a uvařených,  
podle chuti okořeněných

2 zralá rajčata, nakrájená na kousky  
extra panenský olivový olej  
svazeček čerstvého tymiánu, snítky  
nahrubo nasekat  
sůl a pepř

**Postup:** *Namočte fazole přes noc do vody a druhý den je uvařte v dostatečném množství osolené vody – trvá to přibližně 2 hodiny. Pak fazole rozmixujte s trochou vody, ve které se vařily, na hladký krém a nalijte do misek. Přidejte garnáty a krevety a něco rajčat promíchaných s olejem a tymiánem. Zakápněte extra panenským olejem a posypte čerstvě mletým pepřem.*

# PLACIDŮV STEAK



Placido, kterému odmalička všichni říkají „Plari“, je mistr grilování. Hříbky, slanina, perličky, holoubata a jiné drobné ptactvo – všechno odhaduje citem a nosem a hlavně má pořád dobrou náladu. Obsluhuje gril na tradiční srpnové festě pořádané Ombrettou a Pierem, kde Lina zpívá a hosté na terase tančí. Na tenhle večírek všichni přicházejí se steakem v ruce. Ještě předtím ale musíme zajít ke Claudiovio do jeho řeznictví v jedné z cortonských bran a požádat o stejný druh masa, jaké si Plari kupuje pro sebe. Antonella za pultem vybere pěkný kus, lehce ho naklepe a my si odnášíme gargantuovské steaky z masa mohutných bílých krav proslulého plemene Chianina. Toskánci mají rádi steaky krvavé – al sangue –, takže uvedená doba grilování je jen přibližná. Jakmile steak opustí svou olejovou lázeň,

můžete si do ní namočit krajíčky chleba a rychle si osmahnout topinky.



Pro 1–2 osoby

1 velký silný hovězí steak  
extra panenský olivový olej  
sůl a pepř  
drcený rozmarýn  
rozdrcený stroužek česneku (dle libosti  
– Placido ho nepoužívá)

**Postup:** *Narízněte steak po obvodu na několika místech, aby se při pečení nezkroutil. Připravte si dostatečně velkou pánev, nalijte do ní olej a přimíchejte sůl, pepř, rozmarýn a česnek. Položte steak na rozpálený gril a nechte alespoň 2 minuty opékat. Obráťte a nechte péct další 2 minuty z druhé strany. Protáhněte steak olejem v pánvi tak, aby olej pokrýl obě strany, posypte solí a pepřem. Podávejte horké.*

Audioknihu Frances Mayesové  
Toskánsko na každý den  
můžete zakoupit na  
**WWW.TYMPANUM.CZ**

Kopírování, šíření a distribuce tohoto díla nebo jakékoli jeho části je zakázáno.

Za porušení autorských práv či jiných práv chráněných zákonem  
může být uživatel postížen dle platných právních předpisů.