



Petra Davidová

Kitchen & the City

a její první offline kuchařka





Kitchen
— & —
the City

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

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

Petra Davidová

KITCHEN & THE CITY

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, 170 00 Praha 7
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
www.grada.cz
jako svou 6556. publikaci

Autorský kolektiv:

Petra Davidová
Gabriela Koutská

Odpovědná redaktorka Hana Janišová
Sazba a zlom Antonín Plicka
Návrh layoutu Antonín Plicka, Martin Vévoda
Návrh a zpracování obálky Antonín Plicka
Fotografie receptů a ilustračních fotografií Dominika Pokludová (www.dblog.cz)



www.instagram.cz/kitchenandthecity



www.facebook.com/kitchenandthecity

www.kitchenandthecity.cz

Počet stran 224
Vydání 1., 2017

Vytiskla tiskárna FINIDR, s.r.o., Český Těšín

© Grada Publishing, a.s., 2017
Cover Photo © Robert Tichý

ISBN 978-80-271-9731-6 (ePub)
ISBN 978-80-271-9730-9 (pdf)
ISBN 978-80-271-0114-6 (print)

OBSAH

Úvod 7

Saláty, předkrmy a polévky 9

Salát z mladých výhonků s tatarákem z tuňáka 11

Salát z červeného melounu s fetou 13

Salát s restovanými liškami 15

Salát z čočky beluga 17

Salát s grilovanou broskví a kuskusem 19

Paleo chléb 21

Nakládaný meloun s řepou a kozím sýrem 23

Sendvič naan s hummusem 25

Lilkový dip 29

Lilkové závitky 31

Cuketové rolky 33

Ciabatta s grilovanou zeleninou 35

Studená polévka z bobů edamame 37

Krém z pečených kaštanů 39

Jarní minestrone 41

Hlavní chody 43

Mexické tacos 45

Steak s hříbkovým máslem 47

Steak z telecí svíčkové s cuketovými nudlemi 49

Pražma v solné krustě s citronem 53

Rajská omáčka s karlovarským knedlíkem 55

Koprová omáčka 59

Kachna s červeným zelím 61

Kachna na pomerančích 65

Hovězí kýta na červeném víně 67

Chřest s noky z ricotty 69

Candát s hráškovým pyrém 71

Tvarohové knedlíky 73

Asie 75

Lilek s medem a chilli 77

Zelené karí 79

Nudle udon 83

Polévka tom yam 85

Thajský salát s pomelem 87

Sekané kuřecí na thajské bazalce 89

Suši dort 91

Lepkává rýže s mangem 93

Salát s nudlemi soba 95

Salát s rumpsteakem a kešů ořechy 97

Salát s mangem a mandlemi 101

Vietnamská polévka pho bo 103

Kuřecí sataj s arašídovou omáčkou 107

Krůtí kuličky s koriandrem 111

Kebaby na thajský způsob 115

Vietnamské letní závitky 117

Grilovaná kuřecí křídélka se sezamem 119

Obsah

Ostrá grilovaná křídélka 121
Ještě ostřejší grilovaná křídélka s chilli a medem 123
Knedlíčky gyoza 125
Nudle pad thai 127

Dezerty 131

Sněhové pusinky s čokoládou 133
Sněhové dortíky s citronovou kůrou 135
Šátečky bez kynutí 137
Raw borůvkový koláč 139
Levandulová bábovka 141
Bábovka červený samet 143
Pavlova 145
Omrbré jahodový dort 147
Mrkvové muffiny 151
Mačča semifreddo 153
Makronky s restovaným černým sezamem 155
Makronky s brusinkami 159
Maková bábovka 163
Madlenky 165
Lívance 167
Limetkový páj 169
Sachr dort 173

Kandované fialky 177
Kakaový koláč 179
Jogurtové nanuky 181
Jablečný koláč 183
Galetka s marcipánem a ovocem 185
Drobenkový koláč 187
Cheesecake 189
Brownies 191
Donuty 193
Avokádový crème brûlée 197

Svátky 199

Velikonoční nádivka 201
Velikonoční jidáše 203
Vánoční rybí polévka 207
Staročeský kuba 211
Vánočka 213
Žloutkové řezy 217
Řezy se sněhovou čepicí 219
Zkaramelizované ořechy 221
Cukroví pro naše psí holčičky 223

O autorce 224

Obsah

ÚVOD

Když je vám osmnáct, občas se odbudete i polévkou z pytlíku. Když je vám třicet a máte doma nějaké ty malé dvounohé i čtyřnohé radosti, jste rádi, když uvaříte cokoli, co neobsahuje žádný polotovar. No a když už máte děti odrostlé, začnete si to vaření, pečení a samozřejmě také ochutnávání konečně užívat. Teprve až když se zastavíte a nadechnete se, přijde na řadu opravdová láska a pokora ke každé čerstvé surovině, úcta k vůni bylinek, respekt k fláku argentinské svíčkové, kterou připravujete, jako by byla pro krále, i když moc dobře víte, že ten steak manžel slupne na sedačce u telky během pár minut a ani u toho nemrkne. Je vám to jedno, protože milujete jak jeho, tak tu svíčkovou.

Psal se rok 2015 a já se jednoho rána probudila nejenom jako Petra, ale i jako food-bloggerka, autorka blogu o vaření s názvem Kitchen and the City. Neplánovala jsem to. Žijeme v pokrokové a rychlé době, ve které se věci dějí, aniž o nich stihnete dopředu snít. Navíc proniknout do online světa, když máte po levé ruce dvacetiletou Natálku a po pravé o dva roky starší Dominiku, není vůbec nic těžkého. Řeč je o mých dvou milovaných dcerách, světlech mého života.

A protože se věci dějí opravdu rychlostí blesku, držíte v ruce i mou první offline kuchařku.

Doufám, že se vám podle ní bude dobře vařit, péct i smažit. A vůbec nejšťastnější budu, když listy v kuchařce budou celé opatlané od mouky, másla nebo ideálně od ukápnutého vajíčka, tak jako jsou v té mé, kterou jsem kdysi dostala od své maminky.

Ze srdce

vaše Petra





saldty & pīadkrmny & polo'vky



SALÁT Z MLADÝCH VÝHONKŮ S TATARÁKEM Z TUŇÁKA

Trocha exotiky, trocha kvalitního rybiho masa, trocha speciálně pokrájeného chilli na tenké „nitě“ – a filmová epizoda s názvem „přesvědčím i zarytého odpůrce salátů“ může začít právě teď!

Ingredience

250 g tuňáka
150 g hedvábného tofu
100 g bobů edamame
sůl
různé druhy mladých výhonků
(řeřicha, sakura)
chilli nitě
mořská řasa

Ingredience na zálivku

4 stroužky česneku
2 cm zázvoru
50 ml olivového oleje
3 lžíce sójové omáčky
1 lžíce worcestrové omáčky
1/2 lžíce omáčky sriracha
1 lžička cukru
1/2 sušené nepálivé chilli papričky, rozdrcené
mletý pepř

Nasekejte tuňáka nadrobno a znovu sekejte. Přidejte na kostičky nakrájené tofu a oblanširované vyloupané boby edamame, lehce osolte, promíchejte a uložte do lednice. Nechte si stranou jednu lžici tofu i bobů na ozdobu talíře.

Zálivka: Česnek prolisujte, zázvor nastrouhejte a smíchejte se zbylými ingrediencemi.

Na talíř naaranžujte salátové výhonky, naneste vychlazený tatarák, pokapejte zálivkou a dozdobte.

Salát z mladých výhonků s tatarákem z tuňáka



SALÁT Z ČERVENÉHO MELOUNU S FETOU

Ráda objevuji nové chutě a v restauracích často zkouším jídla, která jsem nikdy předtím neochutnala. A přímo se vyžívám v neotřelých kombinacích, jakou představuje právě feta s melounem. Mňamózní!

Ingredience

meloun nakrájený na kostky
nastrouhaná feta
čerstvá nasekaná máta a pár lístků
k dozdobení
2 lžičce olivového oleje
okurka nakrájená najemno
sůl

Vše jemně promíchejte a dejte vychladit do lednice. Solte opatrně, feta bývá poměrně slaná.



SALÁT S RESTOVANÝMI LIŠKAMI

Často chodívám na procházky a občas zabloudím i do lesa na houby. Běžně přinesu domů v košíčku dvě babky. A mnohdy dva čtyřcentimetrové modráky. Nebo taky nic. V takových případech sedám do auta a mířím rovnou do supermarketu.

Ingredience

100 g pancetty nebo prosciutta
250 g čerstvých lišek
2 svazky rukoly
100 g cherry rajčat
parmazán
červený pepř
balzamikový krém

Rozpalte pánev, vhodte pokrájenou pancettu. Až pustí trochu tuku, přidejte lišky a za stálého míchání restujte asi pět minut. Natrhejte rukolu, pokrájejte rajčata, přidejte orestované lišky s pancettou, hoblínky parmazánu, rukou nadrcený červený pepř a zakápněte balzamikovým krémem.



SALÁT Z ČOČKY BELUGA

Černá čočka s názvem beluga evokující stejnojmenný kaviár ve spojení s nahořklou chutí rukoly dokonale zjemňuje a doplňuje feta. Tento salát vás zasytí jak efektně naservírovaný u rodinného stolu, tak na cestách sbalený do plastové krabičky. Skvěle chutná i jako příloha ke grilovanému masu. Léto, pikniky, grilování a všechny ty letní dobrůtky jsou tak... ááách!

Ingredience na salát

500 g černé čočky beluga
1 šalotka
200 g fety
hrst rukoly
hrst hladkolisté petržele

Ingredience na zálivku

šťáva z 1 citronu
5 lžic olivového oleje
1 lžíce balzamikového octa
mořská sůl
pepř

Zálivka: Uvedené suroviny důkladně prošlehejte.

Salát: Uvařte čočku podle návodu a dejte vychladit. Nakrájejte šalotku na tenké plátky, sýr rozdrobte prsty, natrhejte rukolu a petržel a vše smíchejte s vychladlou čočkou a zálivkou.



SALÁT S GRILOVANOU BROSKVÍ A KUSKUSEM

Lehký letní salát s překvapením pro manžela – zálivka je originální a testosteronu lahodící díky kapce rumu, takže by se, stejně jako u salátu s tatarákem z tuňáka, mohl snadno nechat přemluvit k něčemu zdravějšímu.

Ingredience

2 broskve
50 g kuskusu
1 malý červený salát Little Gem
1/2 balíčku rukoly
1 červená cibulka
hrst borůvek
100 g roquefortu
hrst vlašských ořechů

Ingredience na zálivku

1 malý stroužek česneku
1/2 malé šalotky
2 lžičce javorového sirupu
1 lžičce bílého rumu
5 lžic olivového oleje
3 lžičce citronové šťávy
sůl
pepř

Rozpalte gril. Broskve nakrájejte na půlcentimetrové plátky, z každé strany ogrilujte a dejte vychladit. Kuskus připravte podle návodu. Salát a rukolu natrhejte, cibulku nakrájejte na tenké plátky.

Zálivka: Česnek propasírujte, šalotku nasekejte najemno a v zavařovací skleničce s víčkem smíchejte s ostatními ingrediencemi.

Na talíř vložte salát, rukolu, cibulku, posypte kuskusem, přidejte borůvky, rozdrobený roquefort, grilované broskve, posypte vlaškými ořechy a zakápněte zálivkou.

Salát s grilovanou broskví a kuskusem

