



Tefal®

Pečlivě připravovaná jídla
pro labužníky





2

Str. 04 Dušení...

Str. 06 Vše o víně

Str. 08 Ročníky

Str. 60 Mé recepty



Obsah...

Str. 10 RECEPTY



Str. 10 **C**assoulet de Castelnaudary

Str. 12 **C**hili con carne

Str. 14 **D**ušená hovězí pečeně



Str. 16 **F**rikasé mořské

Str. 18 **H**ovězí líčka vařená s cibulkou

Str. 20 **H**ovězí na smetaně - svíčková



Str. 22 **H**ovězí po burgundsku

Str. 24 **H**ovězí vařené se zeleninou

Str. 26 **I**rish stew



Str. 28 **J**ehněčí kari

Str. 30 **J**ehněčí tajine s meruňkami

Str. 32 **K**anec se šípkovou omáčkou



Str. 34 **K**ohout na víně

Str. 36 **K**rálík na divoko

Str. 38 **M**aďarský guláš



Str. 40 **M**asové kuličky

Str. 42 **M**inestrone

Str. 44 **N**adívaná slepice



Str. 46 **O**sso bucco

Str. 48 **P**olský Bigos

Str. 50 **R**atatouille vláčná



Str. 52 **S**elská bašta

Str. 54 **T**elecí kolínko

Str. 56 **T**radiční telecí ragú

Str. 58 **U**zené vepřové s čočkou





4



Marocký tajine



Nádoba z africké hlíny



Hliněný hrnec



Jídlo na kari v zemi



Litinový hrnec

Dušení...

DĚJINY DUŠENÍ

Dušení je způsob dlouhého vaření při nízké teplotě a pod pokličkou. Je to prastarý způsob, neboť archeologická naleziště ukazují, že byl používán už před 27 000 lety!

Dušená kuchyně nezná hranic, vzaly ji za svou četné civilizace a používají ji dodnes díky různému kuchyňskému náčiní. První nádoby sloužící k dušení byly vyrobeny z přírodních materiálů umožňujících rovnoměrné rozšíření tepla, jejich nejznámějším příkladem je marocký tajine.

Naši předkové používali k vaření ohniště nebo popel, proto je doba vaření tak dlouhá...

ALE PROČ MÁ DUŠENÁ KUCHYŇ TAKOVÝ ÚSPĚCH?

Chut'

Dušení díky vaření při nízké teplotě omezuje riziko přepálení, dodává masu vlácnost a umocňuje vůně.

Pomalé vaření je známo a uznáváno pro nepřekonatelnou koncentraci chutí. Vytváří opravdovou alchymii chutí a vůní. Spojení vůní je vždy dokonalé a umožňuje zrod voňavých a vláčných jídel podle přání...

Maso si díky vaření při nízké teplotě pod pokličkou zachovává výjimečnou křehkost. Dušená kuchyně vyhovuje i zelenině, která obsahuje mnoho vody a vaří se tak ve vlastní šťávě...



S rozvojem techniky se objevily další nástroje, jako například slavný litinový hrnec použitelný na ohni nebo v troubě.

Dnešní způsob života neumožňuje přípravu těchto jídel v hrnci: je třeba stát dlouho u trouby a dohlížet a míchat... Ale nedostatek času na dohlížení není s Mijot'Cook žádný problém!

Přátelská atmosféra a vzpomínky

Dušená jídla jsou často rodinná a vyzývají k tomu, aby byla sdílena v přátelské atmosféře s cílem potěšit, navíc nám často připomínají dětství a dobrá jídla našich babiček...

Peněženka

V řeznictví jsou kousky „masa k dušení“ mnohem levnější než lepší kousky. Dlouhým vařením v tekutině (vývar, víno, pivo, atd.) s kořením se stávají neuvěřitelně křehkými a vláčnými! Tak se jich neodříkejte a ochutnejte je... Přístroj spotřebovává velmi málo elektřiny. Potraviny tedy mohou zůstat bez dozoru po mnoho hodin.

MIJOT'COOK: ÚSPĚŠNÉ DUŠENÍ V DNEŠNÍ DOBĚ!

Musíte jen připravit a nakrájet suroviny, namočit vše do nějaké tekutiny (voda, víno, vývar, atd.) a zapnout přístroj. Mijot'Cook se postará o zbytek! A je to pokaždé úspěch, s vynikajícími vláčnými pokrmy...

Vaření probíhá při nízké a stálé teplotě. Je rovnoměrné po celou dobu vaření, neboť elektrická základna ohřívá vzduch všude kolem varné nádoby. Nemusíte ani dohlížet, ani míchat. Zatímco se jídlo vaří, si můžete užívat rodiny a přátel, aniž byste museli stát u kamen. Vás na oplátku navštíví vůně a vynikající dušený pokrm... jako by někdo vařil místo vás!



Příprava surovin:

- Pokud používáte mražené maso, nechte je před vařením zcela rozmraznout.
- Některé recepty počítají s marinádami, jejichž tekutina a/nebo koření maso výtečně provoní. A pokud nechcete ztrácet čas, nechte marinádu působit přes noc!
- Fazole vždy namáčejte do vody o den dřív, než je budete vařit. Vodu poté vylijte. Můžete rovněž použít fazole v konzervě, jejichž příprava je rychlejší: optimálně by se neměly vařit déle než 4 hod v režimu high nebo 8 hod v režimu low.
- I když to není nutné, můžete maso opéct do zlatova, abyste zesílili chuť celého jídla.

POSTUPY A RADY JAK ÚSPĚŠNĚ ZVLÁDNOUT DUŠENÁ JÍDLA S MIJOT'COOK



Tipy pro použití Mijot'Cook:

- Mijot'Cook počítá se 2 režimy vaření: low / high. Každý recept počítá s jedním z režimů, ale můžete je i snadno střídat: režim low vyžaduje dvakrát delší vaření než režim high.
- Všechna jídla se dají přizpůsobit Mijot'Cook, stačí jen dodržovat několik jednoduchých pravidel:
 - * Pro **červené maso bez kosti** od 1 do 2 kg počítejte se 4 h vaření v režimu high nebo 8 h v režimu low. Pro **měkké maso**, například telecí, počítejte 3 h v režimu high. Pro **kousky kuřete s kosti** počítejte 3 h v režimu high a 6 h v režimu low. Pro **kuře bez kostí** počítejte 2 h v režimu high a 4 h v režimu low.
- Po několika použitích naleznete způsob, jak přizpůsobit vaše obvyklé recepty Mijot'Cook!
- * Jelikož téměř nedochází k odpařování tekutin, snižte množství tekutin každého běžného receptu přibližně na polovinu.

- Pokud je v závěru vaření omáčka příliš tekutá, přidejte 5 min před koncem vaření směs mouky a tekutiny (voda, rajčatová šťáva, atd.).
- Neplňte Mijot'Cook z více než tří čtvrtin jeho objemu.

Mějte vždy ve skříní:

- Červené víno, bílé víno a pivo na marinády a omáčky.
 - Drůbeží a hovězí vývar, telecí vývar, rybí omáčku, atd.
 - Koření (bobkový list, tymián, šalvěj, česnek, cibuli, šalotku, atd.) a bylinky (petrželku, bazalku, koriandr, atd.).
- Nezapomínejte na ně, jsou pro úspěch vašeho jídla zásadní: předávají své jemné vůně šťávě pokrmu a dalším surovinám...





Vše o víně...

Je opravdu třeba pít bílé víno k rybě a červené k masu?

To je otázka, která rozděluje profesionály a záleží na chuti každého. Jelikož je ryba jemná, není vhodné zničit tuto jemnou rovnováhu taniny červeného vína, ale spíše pokrm podpořit kyselostí a svěžestí bílého vína. Naopak síla a ovoce červených vín se často spojují s výraznou chutí masa v omáčce.

Ale způsoby se vyvíjejí a někteří someliéři vám navrhnou, abyste vyzkoušeli spojení červeného vína s rybou, například tak výraznou rybou, jakou je tuňák.

Zde je několik neznámých spojení k ochutnání:

- Beaujolais rouge (Gamay) a osso-bucco
- Bourgogne bílé (Chardonnay) a filet z pražmy zlaté
- Côtes-du-Rhône červené (Syrah) a dušená pečeně s mrkví
- Bourgogne červené (Pinot Noir) a drůbež z Bresse
- Sancerre bílé (Sauvignon) a telecí ragú
- Jurské víno bílé (Savagnin) a kuře na víně



Dnes večer jsem se rozhodl otevřít bílé víno z Burgundska, ale jaké mám zvolit skleničky?

Vliv tvaru sklenice na naše vnímání vlastností vína byl jasně dokázán. Čím je sklenice otevřenější a tenčí, tím víc se může víno otevřít a odhalit své vůně. Vinné sklenky k degustaci mají téměř všechny stejný tvar: tenkou nožku, tělo širší, baňatější, které se směrem vzhůru zužuje. Toto zúžení je zásadní, neboť umožňuje koncentraci vůní. Existuje mnoho tvarů a velikostí sklenic: sklenice zvaná Inao je nejmenší v nabídce, ale většina vinařů dnes používá standardní sklenice (mezi maximálně 35 a 45 centilitry). Rozdíl mezi oběma sklenicemi se nachází v materiálu: křišťálová sklenice obsahuje méně olova než sklenice z jiného druhu skla a je tedy tenčí, a nabízí tak více zážitků při degustaci.



Co je zavřené víno?

Zavřené víno je takové víno, které vyjadřuje jen slabou část svého potenciálu. Tato etapa spánku se týká zejména vín k archivaci, která budou muset zestárnout, aby odhalila svůj potenciál. Abyste neudělali chybu, podívejte se na tabulku ročníků nebo požádejte o radu odborníka.

Co se nazývá barva vína?

To je prostě jeho barva. Během fermentace hrozen uvolňuje pigmenty, které zajistí barvu vína. Tyto antokyany jsou víceméně markantní podle odrůd. Barva vína se vyvíjí s věkem. Mladé bude spíše nafialovělé červené a stárnutím trochu ztratí a získá hnědé tóny. Mladá bílá vína jsou průzračná a zlatavá, s věkem ještě více zezlátnou, až dostanou více nebo méně jantarovou barvu.

Mám dnes na večeři 10 hostů, kolik mám počítat lahví červeného vína k mému masu v omáčce?

Z jedné lahve o 75 centilitrech můžete nalít šest sklenic (v průměru 12 centilitrů). Pro deset osob musíte tedy počítat s nejméně dvěma lahvemi.



Jak se mám ujistit, že víno není cítit zátkou?

To, co se nazývá chuť zátky je pach plísňě, shnilého dřeva, zatuchliny, prachu nebo vlhké krabice. Nejlepší způsob, jak zjistit tuto závadu, je ochutnat víno před podáváním. Jestli je vada potvrzená, nedá se bohužel dělat nic jiného než otevřít jinou láhev. Ale vězte, že většina poctivých vinařství si od vás vadné lahve vezme zpět.

Mí hosté mají přijít za necelé 3 h, kdy mám otevřít víno?

Pro otevření vína můžete vyčkat jejich příchodu. Avšak některá vína, zejména stará a obsahující třísloviny, by měla být otevřena a uchována při pokojové teplotě o hodinu nebo několik hodin dříve, to je zejména případ Bordeaux.



Musí být název odrůdy, z níž je víno vyrobeno, povinně uveden na etiketě?

Název odrůdy není povinný údaj. Na etiketě musí být povinně uvedeno pouze kontrolované označení původu, oznámení o obsahu alkoholu, číslo šarže, jméno stáčeče a objem lahve.



Ročníky...

Výjimečný rok **červené** **bílé** // Velmi dobré // Dobré // Průměrné // Vyhnout se

	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Alsasko		k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci
Bordeaux	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci k okamžité spotřebě	k archivaci	k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci
Burgundsko	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci k okamžité spotřebě	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci k archivaci	k archivaci k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci
Champagne	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci		
Languedoc	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k archivaci
Údolí Loiry	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k archivaci	k okamžité spotřebě	k archivaci	k archivaci
Údolí Rhône	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k archivaci k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k archivaci	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k archivaci
Itálie	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	
Spojené státy	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k archivaci k okamžité spotřebě	k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k archivaci k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k okamžité spotřebě	
Chile	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě	k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k okamžité spotřebě nebo k archivaci k okamžité spotřebě	k archivaci k okamžité spotřebě	k archivaci k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci k okamžité spotřebě nebo k archivaci	k archivaci	k archivaci	





10

Cassoulet de Castelnau-dary

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 3 h v režimu high - 6 h v režimu low

1 konzervu tepelně zpracovaných
bílých fazolí (1 kg)

300 g libové slaniny

6 porcí vykostěné pečené kachny
(1 kachna)

300 g masové hrubo zrné
neuzené čerstvé klobásy

300 g jemné vinné klobásy

5 stroužků česneku

Sůl

2 svazky bouquet garni
(tymián, bobkový list, petržel)

300 g drcených rajčat



Podávejte s vínem Pic Saint Loup z vinařství Hortus

Tento recept původem z Languedoku je nutné doplnit místním vínem. Existuje nějaký lepší zástupce kraje než Pic Saint Loup? Tato velmi divoká vinice na úpatí pohoří Cévennes, v pásmu severních lesostepí nad Montpellier, produkuje teplá a mužná vína. Pic Saint Loup, nacházející se mezi Středozemním mořem a pohořím Cévennes, je nejsevernější ze značek z Languedoku. Toto víno je rozhodně doporučeno, aby podtrhlo sladkou chuť bílých fazolí. Neboť za silou odrůd syrah (60 %), mourvèdre (30 %) a grenache (10 %) přináší lehký dotyk francouzského jihu, který zvýrazní na patře vůně provenšálské lesostepi.

Vybrané víno

Na začátku příběhu se Jean a Marie-Thérèse Orliacovi usazují začátkem 70. let v úvalu Fambétou s přesvědčením, že zde lze vyrábět velká languedocká vína. Dnes je stále vinařství Hortus rodinným podnikem a získalo si světové renomé, zvláště díky tomuto „Grande cuvée“ Pic Saint Loup.

Další možná spojení

Minervois Borie de Maurel (červené), Moulis château Poujeaux (červené), Madiran „cuvée prestige“ château Montus, Cornas Vins de Vienne (červené)

Vyzkoušejte také

Cabernet Sauvignon 2008 Barrique, jakostní, Slováká podoblast, Collegium Vinitorum



bylo jednou...

Le cassoulet je specialita z Languedoku, jejíž název pochází od emailovaného hrnce z pálené hlíny sloužícího k vaření tohoto pokrmu, la cassole. Hlavní surovinou tohoto jídla jsou bílé fazole, ale je to použité maso, které jim dává originalitu a chuť.

bylo jednou...

Chili con carne (doslova „paprika s masem“) je ragú z mletého a kořeněného hovězího masa připravovaného na kmínu, které se dlouho vaří s nakrájenou cibulí. Jde o typický pokrm z Texasu, který je však výrazně ovlivněn mexickou kuchyní.



Podávejte s vínem „Néblus“ z Vina Casablanca

Historie chilli con carne je kořením i pro knihy receptů: který z texaských vězňů, původních obyvatel Ameriky nebo španělských imigrantů si mohl jen vymyslet tento kořeněný recept? Jedno je jisté, slavné chilli nepochází rozhodně z Chile... I navzdory této skutečnosti však můžete červená chilská vína podávat k tomuto pokrmu. Chcete-li víno ke kořeněnému a prosluněnému pokrmu, nenajdete lepší než silné, výrazné víno s taniny. Údolí Colchagua v Chile nám tak nabízí vína vhodná pro tento úkol, jde totiž o oblast zkoušenou čerstvým větrem, kde se rodí silná vína. Jsou ideální k pokrmu jako chilli con carne.

Vybrané víno

Údolí Colchagua, napájené řekou Tinguiririca, je vynikající oblast pro vinohrady, které zde stojí. La vina Casablanca zde vyrábí kvalitní červené víno „Néblus“. Má výrazné a silné taniny, avšak toto červené víno vyráběné z odrůdy Cabernet Sauvignon, Merlot a Carmenere poskytuje také příjemnou příchut' ovoce.

Další možná spojení

Priorat „Riu“ z pekelné trojice (červené víno z Katalánska), Aurus, Allende (červené víno, Rioja, Španělsko), Cabernet Sauvignon, vinařství A (červené víno z Tasmánie v Austrálii)

Vyzkoušejte také

Cuvée Cabernet & Mordý portugal 2008, jakostní, Mikulovská podoblast, Vinařství Kolby

Chili con carne

13

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 2 h 30 v režimu high - 5 h v režimu low

1,2 kg čerstvého mletého hovězího masa

500 g sterilovaných červených fazolí

5 rajčat nakrájených na čtvrtky

2 pol. lž. rajčatového protlaku

3 nakrájené cibule

2 červené papriky nakrájené na proužky

1 krájený stroužek česneku

1 špetka pálivé papriky

1 kávová lž. římského kmínu

2 pol. lž. třtinového cukru

Krájený čerstvý koriandr

200 ml teplého hovězího vývaru

1 polévkové lžíce olivového oleje

Sůl

Pepeř

1. Vložte všechny přísady do hrnce, promíchejte a okořeňte podle vaší chuti.

2. Nechte dusit.

Chilli con carne podávejte s kukuřičnými plackami. Jeho ostrost můžete zmírnit přidáním jedné lžíce bílého jogurtu do talíře.

bylo jednou...

Dušená hovězí pečeně je tradiční jídlo z Provence, které podobně jako jiná dušená jídla musí marinovat v červeném víně, aby jím nasáklo. Rozdíl tohoto receptu spočívá ve výběru použitého masa: plec od kýty, tak křehká a chutná!



Podávejte s Châteauneuf-du-pape z vinařství Vieux Télégraphe

Jedná se o naprostou výjimku. Tato značka je jediná, která „míchá“ tolik odrůd v jedné lahvi: celkem 13. V tomto Châteauneuf trpělivě vyčkávaly v sudech odrůdy grenache noir, mourvèdre, syrah, cinsault, clairette a další, než se ocitly ve vašich sklenicích. To je prý víno, na které si člověk musí před podáváním umět počkat. Neboť stejně jako dušená hovězí pečeně potřebují tyto horkokrevné středozevní odrůdy „vydusit“ než odhalí svou pravou osobitost. Síla a taniny se zeslabí a nabídnou nám jímavé víno, plné koření a žáru. Slunce v láhvi.

Vybrané víno

Daniel a Frédéric Brunier rozehrávají své Châteauneuf-du-pape pomocí mnoha odrůd (grenache noir 65 %, mourvèdre 15 %, syrah 15 %, cinsault, Clairette a další 5 %). Na této kamenité náhorní plošině Crau, místě velmi proslaveném značkou Châteauneuf du pape, jsou vinice staré průměrně šedesát let.

Další možná spojení

Châteauneuf-du-pape Clos des papes (červené) nebo vinařství Marcoux (červené), Ermitage Michel Chapoutier (červené), Pomerol Feytit-Clinet (červené)

Vyzkoušejte také

Cabernet Sauvignon „Turol“ 2006, pozdní sběr, Mikulovská podoblast, Tanzberg

Dušená hovězí pečeně ¹⁵

Pro 6 osob
marináda: 4 h

Příprava: 15 min
Vaření: 6 h v režimu high - 12 h v režimu low

- 1 kg hovězí plece nakrájené na kousky
- 1 cibule
- 2 větvičky tymiánu zbavené lístků
- 1/2 svazku nakrájené listové petržele
- 250 g na kostky nakrájené šunky od kosti
- 1 láhev 75 cl červeného vína
- 250 ml telecího nebo drůbežího vývaru
- 150 g sušených hřibů
- Sůl
- Pepř

1. Hovězí maso i šunku vložte do hrnce k dušení, osolte a opepřete a zalijte červeným vínem. Cibuli rozpulte napůl a rozkrojenou částí jí na sucho na pánvičce opečte do hodně tmava. Maso nechte marinovat aspoň 4 h, aby maso dobře nasáklo vínem, poté přidejte cibuli, tymián, petrželku, vývar a hřiby.
2. Nechte dusit.
3. Před podáváním smíchejte v misce mouku s rajčatovou šťávou. Směs nalijte do hrnce, zamíchejte a nechte 10 min zhoustnout.

Podávejte s čerstvými těstovinami.

bylo jednou. . .

Tato směs několika ryb a korýšů si vás získá svou čerstvostí a lahodností. Můžete samozřejmě sami vytvořit různé variace na tento recept přidáním vašich oblíbených ryb...

Frikasé mořské

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 2 h v režimu high - 4 h v režimu low

1 ocas mořského d'asa
očištěný, o váze asi 1 kg
a nakrájený na 6 kusů

6 parmice nachových očištěných
a vykuchaných

6 velkých krevet oloupaných

500 g mušlí svatého Jakuba

1 nakrájená šalotka

1 větvička estragonu

25 cl bílého vína

500 ml rybího nebo
drůbežího vývaru

250 ml smetany na šlehání

10 g mouky

10 g másla

Sůl

Pepř

1. Vložte ryby (d'asa a parmice) do hrnce k dušení. Osolte a opepřete. Přidejte šalotku, mouku, máslo, bílé víno a rybí vývar. Promíchejte.

2. Nechte dusit.

3. 15 min před podáváním přidejte krevety, mušle svatého Jakuba a smetanu. Nechte dusit 15 min.

Podávejte v hlubokých talířích se špenátem a smaženou houskou s česnekem.

Doporučení: pro lepší chuť můžete smíchat rybí vývar a vývar z korýšů.

17



Podávejte s vínem Magali z vinařství Saint-André de Figuière

Mořské frikasé vyzývá, abychom zůstali u Středozevního moře. Zde má slunce svůj dům a nikdy neusíná, aniž by nepolíbilo vinice. Vinice ozdravuje mistral a moře reguluje teplotu... Z této provensálské půdy, dokonale reprezentované značkou Lalonde-les-Maures, pocházejí vína radostná, sváteční a prázdninová. Tato růžová vína jsou díky své čerstvosti a čistotě douškem slunce a svěžesti. S naším mořským jídlem je to ideální spojení.

Vybrané víno

Mezi Toulonem a Saint-Tropez, poblíž Lavandou a Bormes-les-Mimosas, naproti ostrovům Porquerolles se rozkládá vinice Saint-André de Figuière, ideálně položená mezi Středozevním mořem a pohořím Maures. Nabízí nám několik výborných provensálských vín z biologicky pěstovaných vinic, mezi nimi zejména toto elegantní víno Magali (Côtes de Provence).

Další možná spojení

Lalonde-les-Maures, château les Valentines (provensálské, růžové), Collioure „cuvée Trémadoc“, vinice Madeloc (bílá), Chablis vinice Jean-Paul a Benoît Droin, Petit Chablis, La Chablisienne

Vyzkoušejte také

Chardonnay - pinot 2010, pozdní sběr, Mikulovská podoblast, Gala vinařství

bylo jednou...

Hovězí líčka je tím, co se nazývá vnitřnost, neboť tvoří požitelný konec hovězího, který není ani masem, ani svařem. Díky pomalému a mírnému vaření hovězí líčka jemně zvláční...



Hovězí líčka vařená s cibulkou

Pro 6 osob

Příprava 20 min

Vaření: 5 h v režimu high - 10 h v režimu low

4 hovězí líčka odblaněná
a zbavená tuku

200 g kyselých okurek
nakrájených na proužky

20 g másla

1 cibule nakrájená na čtvrtky

2 celé šalotky

5 zrněk pepře

300 ml masového vývaru

1 konzerva sušených rajčat

100 ml vinného octa

Olej

Sůl

1. **Hovězí líčka** mírně osolte a vložte je do hrnce k dušení. Přidejte cibuli, šalotku, zrnka pepře, sušená rajčata. Zalijte do poloviny připraveným vývarem.
2. **Nechte dusit.**
3. **Upravte hovězí líčka** a sušená rajčata na hluboké talíře s trochou šťávy a jako přílohu podávejte domácí kaši s olivovým olejem.



Podávejte s vínem Moulin à vent
z vinařství Louis Jadot

Je to lehké, ovocné víno. Kdysi se mu říkalo živé víno. A přece se vína z Beaujolais, která zažila vážnou krizi, dočkala nového rozmachu. Jsou stále oblíbená, jednoduchá a svůdná. Odrůda Gamay se k našemu hovězímu líčku dokonale hodí: je to odrůda, která se dobře pije a patří spíš mezi lehká než silná vína. Značka Moulin à vent, jedna z 10 vín z Beaujolais, nám navíc slibuje stejně jemné květinové a ovocné vůně, jaké nacházíme u velkých vín.

Vybrané víno

O vínech Moulin à vent se říká, že jsou vyráběna po burgundsku, v sudech. Vinice Carquelin, která právě patří burgundanovi Louisi Jadotovi, neuniká této tendenci. Trochu sudů, trochu dřeva pro správný výsledek: leckdy silné taniny Gamay jsou rozpuštěné.

Další možná spojení

Côtes du Rhône de Guigal (červené), Fleurie de Julien Sunier (červené), Côte Rôtie „Les Gallets blancs“ de François Villard (červené), Nuits-Saint-Georges, vinařství Lecheneaut

Vyzkoušejte také

Saint Laurent „Craig's reserve“ 2008, zemské víno, Velkopavlovická podoblast, Stapleton & Springer



Hovězí na smetaně - svíčková

Pro 6 osob **Příprava: 45 min**
Vaření: 7 h v režimu high - 14 h v režimu low

1 kg hovězího zadního	250 ml mléka
100 g uzeného špeku	1 kysaná smetana
150 g mrkve	200 ml smetany na šlehání
100 g petrželky	500 ml vody
150 g celeru	1 citron
100 g cibule	1 brusinkový kompot celý pepř, bobkový list, sůl, vinný ocet tymián
500 ml hovězí vývaru	50 g másla
1 cl bílého vína	90 g hladké mouka

1. **V**ložte všechny suroviny do hrnce k dušení a zalijte vínem a vývarem.
2. **O**kořeňte a nechte dusit.
3. **M**ěkké maso opatrně vyndejte a ponorným mixerem rozmixujte základ (šťáva, zelenina...) v hrnci do hladka.
4. **Z** másla a mouky připravte světlou jíšku. Přeced'te do čistého hrnce, dolijte mlékem, přidejte jíšku a za stálého míchání přiveďte do varu.
5. **O**máčku dochuťte solí, cukrem, citronovou šťávou podle svých zvyklostí.

Podávejte s houskovým nebo jemným knedlíkem připraveným v parním hrnci Tefal, lžičkou zakysané smetany a brusinkovým kompotem.

Doporučení: těsto na knedlík Vám dokonale vykyne v pekárně na chleba Moulinex, která má program na přípravu kynutého těsta.



Podávejte s vínem vínem Cahors

Angličané ho kdysi překlátili na „black wine“. Ve XII. století se víno z Cahors těšilo díky Aliénor Akvitánské, příští manželce anglického krále, velmi dobré pověsti. Jeho úspěch ukončila Stoletá válka kdy královské privilegium dávalo spíše přednost vínům z Bordeaux. Ale tento recept nám dnes umožňuje vzdát hold krásnému kraji Cahors. Toto živé červené víno je mocným a elegantním šperkem. Je plné a výbušné a odrůda Malbec mu dodává velmi zemitou chuť, která se k tomuto jídlu perfektně hodí. Jedna rada, v létě Cahors podávejte spíše chladnější, chlad zjemní jeho taniny a odhalí jeho ovocnou příchut'.

Vybrané víno

Ať již hovoříme o vínech tradičních nebo moderních, která se pijí mladá, Le Château du Cèdre vyrábí vína typická pro tuto oblast. Pascal a Jean-Marc Verhaeghe převzali vinařství založené jejich otcem v roce 1956 a vínům z Malbeku dokonale odpovídá heslo tohoto slavného vědce: „Nic se neztrácí, nic se netvoří, všechno se mění“.

Další možná spojení

Červené víno z Aude nebo bílé z Languedoku, Collioure „Notre Dame des anges“ z vinařství Cazes, bílé Chateauf-du-pape ze Château de la Gardine

Vyzkoušejte také

Pinot Noir, kolekce Premium, pozdní sběr, Mikulovská podoblast, Vinohrad CZ, 12° Sváteční ležák BERNARD



bylo jednou...

Hovězí na smetaně je tradiční české jídlo s dlouhou historií. Začátkem 50. let minulého století se ustálil název „Svíčková na smetaně“, který před tím patřil sice té samé omáčce ale s hovězí svíčkovou. Neexistuje restaurace s českou kuchyní, kde by se tato skvělá pochoutka nepodávala, a snad neexistuje ani česká domácnost, ve které by si ji někdy nepřipravili. Vychutnejte si nyní tento tradiční pokrm po velmi dlouhém dušení, kterému se nic nevyrovná...





Podávejte s vínem Marsannay z vinařství Denis Mortet

V Burgundsku mají vinaři tradici „marinovat“ hovězí po burgundsku ve stejném víně, jaké pak bude podáváno u stolu. Pommard, Gevrey-Chambertin a další Nuits-Saint-Georges, vína vybraná pro jejich sílu charakteru a jejich taniny, nejprve nalili do hrnce, aby je později nalili hodovníkům do sklenic. Ale jaké víno vybrat, když je k dispozici tolik dobrých vín? V této oblasti se zvyky změnily. Hovězí po burgundsku se dokonale snoubí s místním vínem, silným, ale elegantním a jemným. Marsannay vyhovuje tomuto jemnému spojení složitosti a labužnictvím vůní červeného a černého ovoce. Toto víno z Côte de Nuits je dostatečně silné, aby nezaniklo ve spojení s tímto výrazným pokrmem.

Vybrané víno

Vinařství Mortet nám nabízí výjimečně elegantní Marsannay. Arnaud Mortet je následníkem svého otce se záplem a udržuje rodinné hodnoty se stejnou přesností a jemností, které stály za úspěchem rodinné firmy.

Další možná spojení

Morey-Saint-Denis (Arnaud otec a synové, Dujac, Hubert Lignier, Michel Magnien nebo Clos des Lambrays), Gevrey-Chambertin (Geantet-Pansiot, Galeyrand, René Bouvier)

Vyzkoušejte také

Pinot noir „Modré hory“ 2009, zemské víno, Velkopavlovická podoblast, Vinařství Stapleton & Springer

Hovězí po burgundsku

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 4 h v režimu high - 8 h v režimu low

- 1,3 kg kýty nebo plecka nakrájeného na 3 cm kostky
- 300 g uzeného hrudího nakrájeného na proužky
- 2 velké cibule nakrájené na čtvrtky
- 300 g omytých žampionů
- 3 mrkve očištěné a nakrájené na kolečka
- 1 drcené rajče
- 2 stroužky česneku oloupané
- 100 g slaniny

- 1 bouquet garni (tymián, bobkový list, petržel)
- 500 ml výrazného červeného vína
- 200 ml vývaru – nejlépe telecí, ale může být drůbeží
- Sůl
- Pepř čerstvě umletý z mlýnku
- Na zahuštění:**
- 40 g mouky
- 40 g másla na zahuštění

1. Slaninu rozkrájejte na kostičky a rozpust'te na pánvičce. Přidejte hrubě nakrájenou zeleninu, opečte do hněda a přidejte spolu s ostatními surovinami do hrnce na dušení. Nakonec přidejte víno a vývar.
2. Okořeňte a nechte dusit.
3. Mouku promíchejte s máslem a před koncem varu přidejte do hrnce. Zamíchejte a nechte zhoustnout 10 min.

Podávejte s čerstvými tagliatelle, rýží nebo bramborovými kroketami.

bylo jednou. . .

Hovězí po burgundsku je typické jídlo Burgundska, které, jak název napovídá, se skládá z hovězího masa vařeného v místním červeném víně a různé zeleniny (cibule, mrkev...) vařené pomalu na mírném ohni. Neváhejte tedy a uvařte si toto typicky nedělní dušené jídlo!





Hovězí vařené se zeleninou

Pro 6 osob**Příprava: 20 min****Vaření: 4 h 30 v režimu high - 9 h v režimu low****500 g** hovězí plece**500 g** hovězího žebra**500 g** hovězí kýty**I** bouquet garni: tymián,
bobkový list, petržel**I** cibule se
4 zapáchnutými hřebíčky**2** pórký omyté a nakrájené
na třetiny**8** mrkví nakrájených na půlky**8** tuřínů celých a oloupaných**1/2** řapíkatého celeru oloupaného
a rozkrojené na třetiny**Hrubá** mořská sůl**10** zrněk pepře

1. Vložte všechny suroviny do hrnce k dušení. Zalijte studenou vodou.
2. Nechte dusit.
3. Vyndejte maso z vývaru, nakrájejte ho na plátky a rozložte ho na táč. Posypejte ho několika špetkami hrubé soli. Obložte zeleninou a podávejte s okurčičkami, cibulkami v octě a s hořčicí. Z vývaru odstraňte tuk a podávejte zvlášť.

Můžete podávat s bramborami, vařenými zvlášť.

Můžete nahradit tradiční zeleninu zapomenutými druhy zeleniny: topinamburem, pastinákem, tuřínem, hlízovitým kerkblíkem.

Doporučení: pro zvýšení tučnosti jídla můžete do hrnce přidat morkovou kost.



Podávejte s vínem Gigondas z vinařství Cayron

Vůně dušeného hovězího se zeleninou se line kolem pokličky... Je čas nalít Gigondas do karafy. Toto červené víno z oblasti jižního údolí Rhôny bude vypadat hrdě. V ústech odhalí ve spojení s naším jídlem některé velmi zajímavé vůně: stopy masa a provensálského koření. Ve spojení s dušeným hovězím se zeleninou uvolní toto víno na patře opravdový koncert bouquet garní chutí. Odrůdy Grenache, Cinsault, Syrah a Mourvèdre překypují všemi svými chutěmi. Nabízí se příležitost objevit, že toto jídlo není jen zimní, ale že dušené hovězí se může rovněž podávat v létě, ve stínu, v zahradě.

Vybrané víno

Vinařství Cayron, nacházející se mezi Avignonem a Vaison la Romaine, na úpatí Dentelles de Montmirail, je rodinný podnik. Michel Faraud spravuje se svými třemi dcerami území o 16 hektarech. Pro jedinečné Gigondas opustí tyto sklepy jediné cuvée.

Další možná spojení

Côte Rôtie Champin Le seigneur Michel Gérin, Crozes-Hermitage Yann Chave, Crozes-Hermitage „Clos des grives“ vinařství Combier (červená)

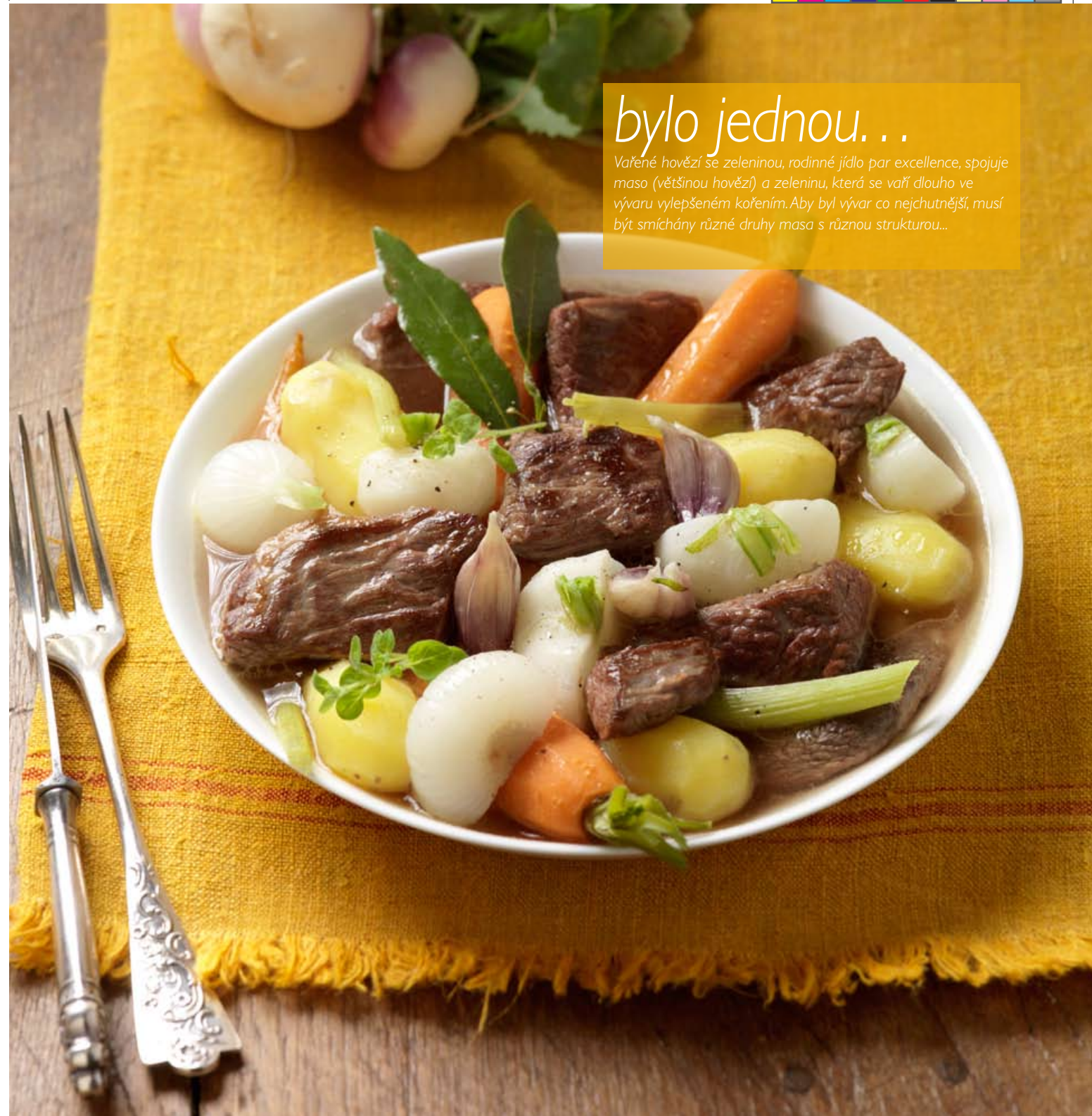
Vyzkoušejte také

Sauvignon „Stříbrný“ 2008, pozdní sběr, Mikulovská podoblast, Vinařství Sonberk



bylo jednou...

Vařené hovězí se zeleninou, rodinné jídlo par excellence, spojuje maso (většinou hovězí) a zeleninu, která se vaří dlouho ve vývaru vylepšeném kořením. Aby byl vývar co nejchutnější, musí být smíchány různé druhy masa s různou strukturou...



Irish Stew

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 3 h 30 v režimu high - 7 h v režimu low

1,5 kg skopové kýty
(nebo ramínka) bez kosti a
nakrájené na kostičky

1 kg brambor oloupaných a
nakrájených na čtvrtky

6 nakrájených cibulí

6 mrkví oloupaných
a nakrájených na kousky

500 ml horkého kuřecího
nebo hovězího vývaru

1 svazek nakrájené petrželky

Tymián

Sůl

Pepř



Podávejte s červeným pivem Kilkeny typu "ale"

Legenda praví, že Kilkeny se zrodilo před více než 300 lety na rozvalinách opatství z XIII. století. S odkazem na to se pivovar, který je stále v provozu, přejmenoval na „Saint Francis Abbey“. Pokud se toto rezavé, sladké pivo s chutí po ovoci dostane v barech jako čepované, je možné je pít k tomuto jehněčímu ragú podávanému mimochodem v řadě hospod.

Vybraný nápoj

Kilkeny je sladké i hořké a patří mezi nejvíce konzumovaná piva v Irsku. Obvykle je k dostání čepované, ale lze je zakoupit i v lahvích.

Další možná spojení

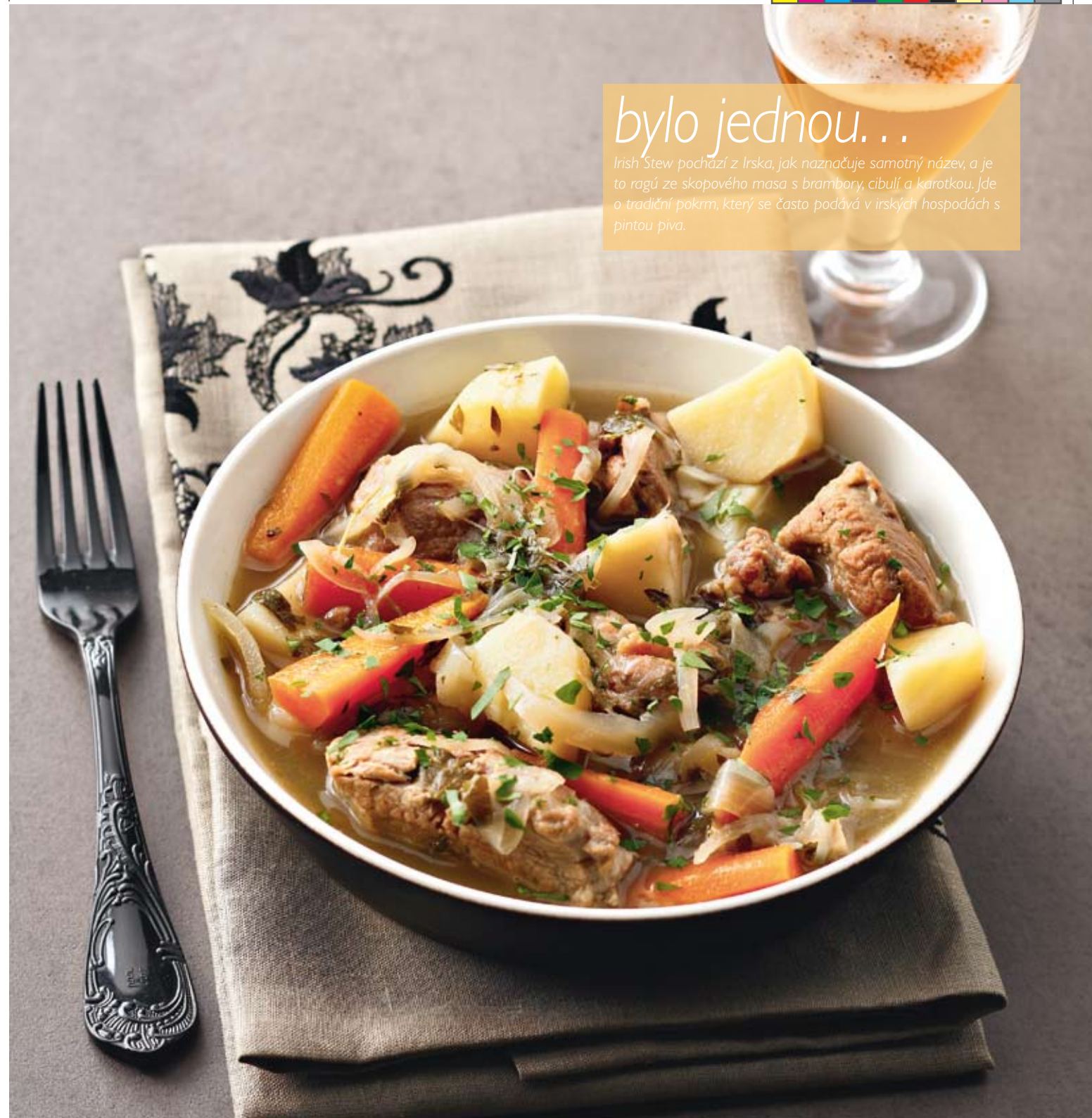
Smithwick's (rezavé pivo), Guinness (tmavé pivo)

Vyzkoušejte také

12° Černý ležák BERNARD, Caberent moravia „Premium“ 2008, pozdní sběr, Mikulovská podoblast, Vinařství Vinohrad

bylo jednou...

Irish Stew pochází z Irska, jak naznačuje samotný název, a je to ragú ze skopového masa s brambory, cibulí a karotkou. Jde o tradiční pokrm, který se často podává v irských hospodách s pintou piva.





bylo jednou. . .

Kari označuje směs koření používanou zejména v indické kuchyni, kterou s sebou přinesli západní dobytélé v období kolonizace. Může být více či méně jemná nebo silná, ale je snadno rozpoznatelná díky aromatizované chuti. Tato směs koření se velmi dobře hodí k jehněčímu, jemným a chutným masům.

Jehněčí kari

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 3 h v režimu high - 6 h v režimu low

1,5 kg jehněčího ramínka bez kostí nakrájeného na kousky

4 velké nakrájené cibule

1 krájená šalotka

4 pol. lž. kari

1 bouquet garni (tymián, bobkový list, petržel)

100 g strouhaného kokosu

500 ml tekuté smetany

Olivový olej

Krájený čerstvý koriandr

Sůl

Pepř

Na zahuštění:

20 g mouky

20 g másla

- 1.** V salátové míse smíchejte maso s kari. Vložte do hrnce s ostatními přísadami.
- 2.** Nechte dusit.
- 3.** Mouku promíchejte s máslem. Směs nalijte do hrnce k dušení, zamíchejte a nechte 10 min zhoustnout.

Posypte krájeným koriandrem a podávejte se šafránovou rýží.

Doporučení: recept můžete obměnit, použijte vepřové ramínko a colombo koření. Je to směs koření podobná curry. Můžete si ji připravit sami doma z těchto ingrediencí: římský kmín (pozor není stejný jako kmín, který používáme v Čechách), semena koriandru, hořčičná semena, černý pepř, hřebíček, kurkuma, česnek a zázvor.



Podávejte s Condrieu z vinařství Yves Cuilleron

Jehněčí kari rozehrává kořeněný repertoár. Směsice vůní a chutí, dotyk exotiky, který se doplní s chutným a prosluněným vínem. Proč nevyzkoušet bílé víno z údolí Rhony; slavné Condrieu, suché víno se zlatavými odlesky a jemnými stopami po hořkosti. Kdysi bylo oblíbeno u papežů z Avignonu a velmi snadno si je oblíbíte i vy díky čerstvosti a velmi paradoxní hořkosti s příchutí ovoce.

Vybrané víno

Značka Condrieu se rozpíná v údolí Rhony na stovce hektarů. Toto bílé víno charakteristické díky vůním květů se vyrábí z jediné odrůdy, Viognier. Yves Cuilleron se stal mistrem ve zpracovávání tohoto vína. Jeho „Petite côte“ je prarotypem vyváženosti, vykazuje stopy hořkosti i rozpálené slámy.

Další možné souznění

Condrieu Georges Vernay (bílý), Saint-Joseph „Paradis Saint Pierre“ z vinařství Coursodon (bílý), Sancerre z vinařství Vincent Pinard nebo Lucien Crochet (bílý)

Vyzkoušejte také

Pinot noir & St. Laurent „Rouči“ 2009, zemské víno, Velkopavlovická podoblast, Vinařství Stapleton & Springer



Podávejte se zemským vínem z Maroka. Tažín nám připomíná přátelskou atmosféru rodinných jídel nebo posezení s přáteli. Koření nás přenesou do oblasti Maghrebu a nezáleží ani na přípravě, stačí se jen nechat omámit sladkými a kořeněnými vůněmi skořice, zázvoru, kmínu nebo šafránu.

Máme dvě možnosti: reagovat na silná koření silným vínem odrůdy Syrah (červené víno z Côtes du Rhône). Nebo odpovědět bílým vínem, možná i sladším, například z údolí Loiry nebo třeba i Chardonnay ze zámoří (Spojené státy, Nový Zéland...).

Vybrané víno

Oslava bude pokračovat s marockým vínem. Víno ze středomořské oblasti, hřejivé a lahodné, vyrobené slavným vinařstvím z Côtes du Rhône. Alain Graillet se spojil s marockým kolegou a vytvořili tento typický Syrah plný výbušnosti a ovocných a kořeněných chutí.

Další možná spojení

Côtes du Rhône „Rouge Garance“, vinařství Rouge Garance, Montlouis-sur-Loire, vinařství Taille aux loups (chenin bílé), Chardonnay, Stony Hill (bílé, Nappa Valley, Kalifornie)

Vyzkoušejte také

Pinot Noir „Ben's reserve“ 2007, zemské víno, Velkopavlovická podoblast, Stapleton & Springer

Jehněčí tažín s meruňkami

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Odležení: 12 h

Vaření: 4 h v režimu high - 8 h v režimu low

1 jehněčí ramínko o 2 kg
nakrájené na kostičky 4 cm

1 pol. lž. mletého kmínu
1 tyčinka skořice

1 pol. lž. mletého zázvoru

1 dávka mletého šafránu (0,1 g)

10 stroužků česneku oloupaného

250 g sušených meruněk

3 pol. lž. medu

100 g mandlí oloupaných

50 cl vody nebo drůbežího bujónu

Sůl

Pepř čerstvě umletý z mlýnku

Olivový olej

- 1. Maso** promíchejte s kořením, zalijte dostatečným množstvím olivového oleje a přikryté nechte marinovat přes noc v chladu.
- 2. Marinované maso** osmahněte 4-5 minut na rozpálené pánvi v 1 pol. lžici olivového oleje, vložte do hrnce na dušení, přidejte stroužky česneku a sušené meruňky. Přilijte vodu, med a mandle.
- 3. Nechte dusit.**

Před podáváním přilijte olej a podávejte s krupicí.

Doporučení: 15 minut před koncem můžete přidat couscous.

bylo jednou. . .

Slovo tažín označuje kuchyňské náčiní i samotný recept. V Maroku jde o tradiční pokrm, který se dědí v rodinách, ale který je vyhledávaný i za hranicemi Maroka, neboť jej lze připravit podle vlastních chutí: z drůbeže, hovězího, ryb, které se dusí a doplňují se drobnou zeleninou... tento recept vás dostane!



bylo jednou...

Kance se šípkovou omáčkou proslavil film Slavnosti sněženek na motivy Bohumila Hrabala. Kančí je maso jemné a zároveň silné chuti a příjemná sladkokyselá chuť omáčky skvěle ladí s kořeněnou chutí zvěřiny...



Podávejte s vínem Pauillac ze Château d'Armailhac

Jakmile maso naposled pomažete, je čas připravit láhev tak, aby odpovídala výsostnosti jídla, které se dusilo sedm hodin. Kančí je maso jemné a zároveň silné chuti. Vyžaduje královské víno, Bordeaux ze slavného rodu: Pauillac, oblast, která je domovem mnoha vytríbených velkých vín, Château Lafitte, Latour, Rothschild... Tato pohádková značka Médoku je známá výrobou silných vín k archivaci. Ale je to i červené víno, které může díky několika letům ve sklepe zvládnout a rozvinout stopy bobulového ovoce a někdy i čokolády. Je to víno, které se vychutnává při jídle, navíc víno ke kytě.

Vybrané víno

Toto v pořadí páté nejlepší víno v oficiální klasifikaci vín z Bordeaux od 1855 je sousedem slavného Mouton Rothschild, vzácného vína slavné rodiny Rothschildů. Doporučený Pauillac, pátý z rodiny, se pyšní veškerou šlechtitelskou a složitostí této oblasti.

Další možná spojení

Pauillac château Pontet-Canet (červené), Saint-Émilion château Canon (červené), Saint-Émilion château Figeac (červené), Pessac-Léognan Les Carmes-Haut-Brion

Vyzkoušejte také

Zweigeltrebe 2006, jakostní, Mikulovská podoblast, Tanzberg, 12° Černý ležák BERNARD

Kanec se šípkovou omáčkou

33

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 7 h v režimu high - 14 h v režimu low

1,2 kg	kančí kýty	20 cl	červeného vína
2	nakrájené cibule	250 ml	masového vývaru
200 g	očištěné mrkve	Sůl	
200 g	očištěného celeru	Pepř	
2 větvičky	tymiánu zbavené lístků,	Med	
Větvička	rozmarýnu	Na zahuštění:	
Šípkový džem		40 g	mouky
150 g	slaniny	20 cl	rajčatové šťávy

1. Na rozpuštěné slanině zprudka orestujte zeleninu do světle hnědé barvy.
2. Kančí maso vložte do hrnce na dušení, přidejte opečený základ (orestovaná zelenina), a všechny ostatní suroviny.
3. Nechte dusit.
4. Před podáváním smíchejte v misce mouku s rajčatovou šťávou. Směs nalijte do hrnce, zamíchejte a nechte 10 min zhoustnout.

Podávejte s knedlíkem připraveným v parním hrnci Tefal.

Doporučení: kančí můžete před dušením 5 min opékat z každé strany.

Doporučení: těsto na kynutý knedlík Vám nejlépe vykyne v pekárně na chleba Moulinex, která má program na kynuté těsto.

bylo jednou...

Kohout na víně je původně burgundský recept, jehož zvláštností bylo, že se kohout nechával marinovat až 48 h v místním červeném víně, aby jeho maso zkréhlo a aby se jedinečným způsobem zvýraznila jeho chuť... Ještě dnes puristé vychvalují zásluhy vinné marinády, ačkoli v současné době je často omezena na maximálně dvanáct hodin!

Kohout na víně

Pro 6 osob

Příprava: 20 min

Marináda: 12 h

Vaření: 5 h v režimu high - 10 h v režimu low

1 kohout nakrájený na kusy
2 mrkve očištěné a nakrájené
2 cibule nakrájené na čtvrtky
2 rajčata nakrájená na čtvrtky
75 cl červeného vína
250 ml teplého drůbežího vývaru
1 kávová lž. celého pepře
2 stroužky česneku prolisované

1 bouquet garni (tymián, bobkový list, petržel)
200 g žampionů nakrájených na půlky
200 g slaniny
Sůl
Pepř čerstvě umletý z mlýnku
Na zahuštění:
20 g mouky
20 g másla

1. **V** předvečer dejte kousky kohouta do velké mísy, přidejte, mrkev a cibuli, zalijte vínem a přidejte kávovou lžičku celého pepře. Nechte marinovat 12 h v chladnu.
2. **V** den vaření vložte marinovaného kohouta i s marinádou do hrnce k dušení a přidejte zbývající suroviny.
3. **N**echte dusit. Kohout je hotov, jakmile se maso odděluje od kosti.
4. **M**ouku promíchejte s máslem. Směs nalijte do hrnce k dušení, zamíchejte a nechte 10 min zhoustnout.

Kohout na víně se tradičně podává s čerstvými tagliatelle.



Podávejte s vínem Givry z vinařství Sarrazin

Ke královskému pokrmu se hodí nejlépe královské víno. Givry je známo jako oblíbené víno Jindřicha IV. a stalo se velmi oblíbeným. Tohle víno ze chalonské strany v Burgundsku je dostatečně výrazné, aby vedle drůbeže marinované v červeném víně nezaniklo. Givry si v konfrontaci s omáčkou obsahující červené víno udržuje svoji strukturu, ale tato odrůda Pinot Noir zároveň uvolňuje aroma černého ovoce... tyto vůně dokonce prodlouží radost z burgundského na vašich chuťových pohárcích.

Vybrané víno

Opřeno o vinice Givry a usazeno ve vesničce Jambles, si vinařství Sarrazin vybuodovalo svoji výbornou reputaci. Jeho vína Givry mají charakter, jsou silná, vyvážená, výrazná a elegantní.

Další možná spojení

Volnay z vinařství Nicolas Rossignol, Pommard Anne Parent, Beaune premier cru „Les Theurons“, Louis Jadot, Saint-Joseph „Les Serines“ François Villard (červená)

Vyzkoušejte také

Pinot Noir 2010, výběr z hroznů, Mikulovská podoblast, Gala vinařství

bylo jednou...

Králík na divoko je typická česká specialita, proto mezi ingrediencemi nechybí pivo! Výsledný pokrm kombinuje výraznou sladko kořeněnou chuť masa a mírnou hořkost z piva...



Podávejte s tmavým pivem „Bacchus“, z pivovaru Van Honsbrouck z Ingelmuuster

Ačkoli je Bacchus římský bůh vinic a vína, promineme Vlámům, že jedno ze svých piv pokřtili jeho jménem. Neboť si toto pivo od vína vypůjčilo jeho kulatost, ovocnou a mírně dřevitou chuť. „Bacchus“ se vychutnává ke klasickým slavným jídlům, jako je la carbonade. Dejte pozor, abyste ho stejně jako víno nepili příliš studené.

Vybraný nápoj

Bacchus je pivo s vysokou fermentací. Jeho zvláštnost? Je uloženo v dubových sudech, kde zraje nejméně 18 měsíců.

Další možná shoda

Tmavé pivo z opatství „La Cuvée de Saint-Amand“, nebo světlé belgické pivo

Vyzkoušejte také

11° Jantarový ležák BERNARD, Merlot 2009, výbět z hroznů, Mikulovská podoblast, Vinařství Vinohrad CZ

Králík na divoko

37

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 2 h 30 v režimu high - 5 h v režimu low

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------|
| 1,5 kg masa králíka | 3 hřebíčky |
| 200 g kořenové zeleniny | 200 g perníku na strouhání |
| 50 cl tmavého piva | Sůl |
| 2 pol. lž. červeného vinného octa | Pepř |
| 2 pol. lž. cukru | |
| 2 pol. lž. mouky | |
| 2 lístky bobkového listu | |

1. Vložte všechny suroviny mimo perníku do hrnce k dušení. Promíchejte.
2. Nechte dusit.
3. Perník nastrouhejte a na konci dušení nasypete do hrnce. Promíchejte, podle potřeby dolijte vodou, nebo vývarem a nechte 5 minut dusit.

Podávejte s jemným karlovarským knedlíkem.

Maďarský guláš

Pro 6 osob

Příprava: 20 min

Vaření: 4 h v režimu high - 8 h v režimu low

1,5 kg hovězí klišky krájené na velké kostky

2 pol. lž. rostlinného oleje

5 cibulí nakrájených na kolečka nebo 10 malých celých cibulí

3 červené papriky nakrájené na proužky

2 brambory nakrájené na kostky

100 g rajčatového protlaku

3 drcené stroužky česneku

3 pol. lž. sladké papriky

1 kávová lž. majoránky

400 ml vody

Sůl a pepř

Na zahuštění:

40 g mouky



Podávejte s vínem Egri Bikaver

Jde asi o nejslavnější maďarský pokrm... a nejznámější maďarské víno. Egri Bikavér je známý také jako „krev egerského býka“ a nese své jméno podle události z maďarské historie. Během období odporu Maďarů proti osmanským vojákům se podle legendy místní jednotky semkly a zatlačily tureckou armádu díky tomuto vínu, které jim nalévaly ženy. Tvář v tvář maďarskému odhodlání si Turci mysleli, že ženy jim do vína přilévají býčí krev... Jde o silné a osvěžující víno se sytě červenou barvou, které je ideální ke guláši, hutnému a kořeněnému jídlu.

Vybrané víno

Egri Bikaver, slavné maďarské červené víno je výsledkem sloučení nejméně tří odrůd, které jsou pro tuto oblast nejtypičtější: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Blaubergerou nebo Pinot Noir; Kadarka, Kékfrankos a Kékoportó (tři odrůdy výhradně maďarského původu)...

Další možná spojení

Soproni, slavné maďarské světlé pivo

Vyzkoušejte také

Modrý Portugal 2009, jakostní, Mikulovská podoblast, Vinařství Kolby, 12° Sváteční ležák BERNARD

bylo jednou...

Guláš je maďarský pokrm, který je velmi slavný ve velké části střední Evropy a na Balkáně. Jedná se o hovězí polévku s cibulí, paprikou a brambory. Recept je znám již v IX. století a nese jméno hlídačů dobytka z kočovných kmenů, které v té době zabydlovaly tuto oblast.



Masové kuličky

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 2 h 30 v režimu high - 5 h v režimu low

1 kg čerstvého mletého hovězího masa 5% tuku

1 malá plechovka rajčatového protlaku

1 nakrájená cibule

150 g piniových oříšků nebo madlí

1 svazek čerstvého koriandru

1/2 sklenice vody

1/2 sklenice suchého bílého vína

Sůl

Pepeř



Podávejte s vínem Zinfandel z Kalifornie

Výrazná chuť a cukernatost vína Zinfandel ze Sierry Nevady, královské odrůdy Spojených států stojí v kontrastu s jemnou chutí masových kuliček. Jde o soulad uctívající americký jihozápad. Toto červené víno, které výrazně ovlivňuje zrání v sudech, má vanilkovou příchut'. Lze jej podávat se všemi vašimi recepty, ať už jsou sladké, kyselé, barbecue, chilli... Milovníci piva mohou k tomuto pokrmu podávat i americké nebo mexické pivo (Corona, Dos Equis...).

Vybrané víno

„Winery“ Gallo je největším rodinným vinařstvím na světě. Bratři Ernest a Julio Gallovi přeměnili svůj sen na realitu před více než 75 lety. Dnes se jejich Zinfandel vyráběný na úpatí Sierra Valley stal best-sellerem.

Další možná spojení

Merlot, Leonetti Cellar (červené, Columbia valley, Sonoma Pinot Noir, Landmark (červené, Sonoma Valley), Coteaux du Languedoc 2006, Montcalmès (červené)

Vyzkoušejte také

Svatovavřínecké „Modré hory“ 2008, zemské víno, Velkopavlovická podoblast, Vinařství Stapleton & Springer, 11° Světly ležák BERNARD



bylo jednou...

Masové kuličky jsou receptem, který je běžný zejména pro východní kuchyni, je však možno je nalézt všude na světě. Jde o jednoduchý a chutný recept, který zachutná malým i velkým.



Podávejte s bílým vínem Grecante z vinařství Arnaldo Caprai

Minestrone nás zavede do srdce Itálie, na stánky tržnic, do lesostepí a do zelinářství. Sezónní zelenina se doplňuje s bazalkou a stroužky česneku. A hned první vůně této polévky provoní celou kuchyň... U stolu pokračujeme v cestách po Itálii, konkrétně pak v oblasti Umbrie. Zde jsme objevili místní bílé, lahodné víno s ovocnou chutí. Žádná vada na kráse nezkaží jarní vůně tohoto pokrmu z Apeninského poloostrova.

Vybrané víno

Bílé Grecante pochází z odrůdy, která pochází z Umbrie a jmenuje se Grechetto. Charakteristická slámově žlutá barva nebo zlatá po archivaci jsou typické pro toto jemné víno s ovocnou příchutí, lehce nahořklé a lahodné víno plné harmonie. Za tento malý poklad bílých italských vín je nutno poblahopřát vinařství Arnaldo-Caprai.

Další možné souznění

Côtes de Provence „Confidentielle“ vinařství Saint-André de Figuière (bílé), Graves du Clos Floridène (bílé Bordeaux), Pessac-Léognan, La Louvière (bílé Bordeaux)

Vyzkoušejte také

Cuvée „Asparágus“, Veltlínské & Sauvignon, jakostní, Mikulovská podoblast, Nové vinařství

Minestrone

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 4 h v režimu high - 8 h v režimu low

150 g mrkve očištěné a nakrájené na kostičky

50 g tuřínu oloupaného a nakrájeného na kostičky

50 g řapíkatého celeru oloupaného a nakrájeného na kostičky

200 g brambor oloupaných a nakrájených na kostičky

250 g oloupané a nakrájené petržele nebo bílé cibule

2 nakrájené pórký

400 g čerstvých oloupaných rajčat bez jader a nakrájených na kostičky

1,5 l slepičího vývaru

100 g cukety nakrájené na kostičky

150 g sterilovaných bílých fazolí

80 g zelených fazolí nakrájených na kousky

250 g hrášku

30 g polévkových nudlí

3 stroužky česneku

1 hrstka nakrájené bazalky

Sůl a pepř

- 1. Vložte všechny přísady do hrnce (mimo hrášku, nudlí a bazalky). Zalijte vařícím slepičím vývarem.**
- 2. Okořeňte a nechte dusit.**
- 3. 10 min před koncem vaření přisypte hrášek, nudle a bazalku.**

Minestrone můžete podávat teplou nebo studenou.

bylo jednou...

Slavná italská polévka, kterou původně podávali mniši cestovatelům žádajícím o nocleh. Každý italský region si ji upravit pomocí přísad dostupných v dané zemědělské oblasti!





Podávejte s bílým vínem Gaillac

Je to starý chutný recept našich babiček. Slepice se zeleninkou, které se vařily pomalu, aby se zachovala jejich chuť, si nezaslouží, aby se zničila jejich krásná harmonie chutí. Víno musí respektovat jemnost našeho jídla. Proč ne bílé? Bílý Gaillac: ten se k naší drůbeži bude dokonale hodit. Toto vybrané „loňské víno“ křísí dávno zapomenutou odrůdu Ondenc. Světlo jeho barvy je dostatečným důvodem přidat ho k našemu jídlu. V ústech se mísí vůně: jablko, kdoule, ořech... Je to zralé víno, skoro hebké, které ve výbušném závěru odhaluje medové stopy, které vracejí duši této tradiční kuchyni.

Vybrané víno

Značka Gaillac, nacházející se na severu departementu Tarn, pokrývá 2 500 hektarů, patřících k 73 obcím. Vinařství Plageoles funguje od roku 1805. Tato stará odrůda z jihozápadu, přizpůsobená dnešním chutím Robertem a Bernardem Plageoles, vykazuje známky řízené oxidace a odhaluje v ústech neuvěřitelnou jemnost.

Další možná spojení

Sauternes-Barsac château Coutet (bílé sladké), Noblesse du Chardonnay z vinařství Marc Jambon (bílé), Montlouis-sur-Loire François Chidaine (bílé)

Vyzkoušejte také

Caberner Sauvignon rosé „Cépage“ 2009, jakostní, Mikulovská podoblast, Nové vinařství

Nadívaná slepice

Pro 6 osob

Příprava: 30 min

Vaření: 4 h 30 v režimu high - 9 h v režimu low

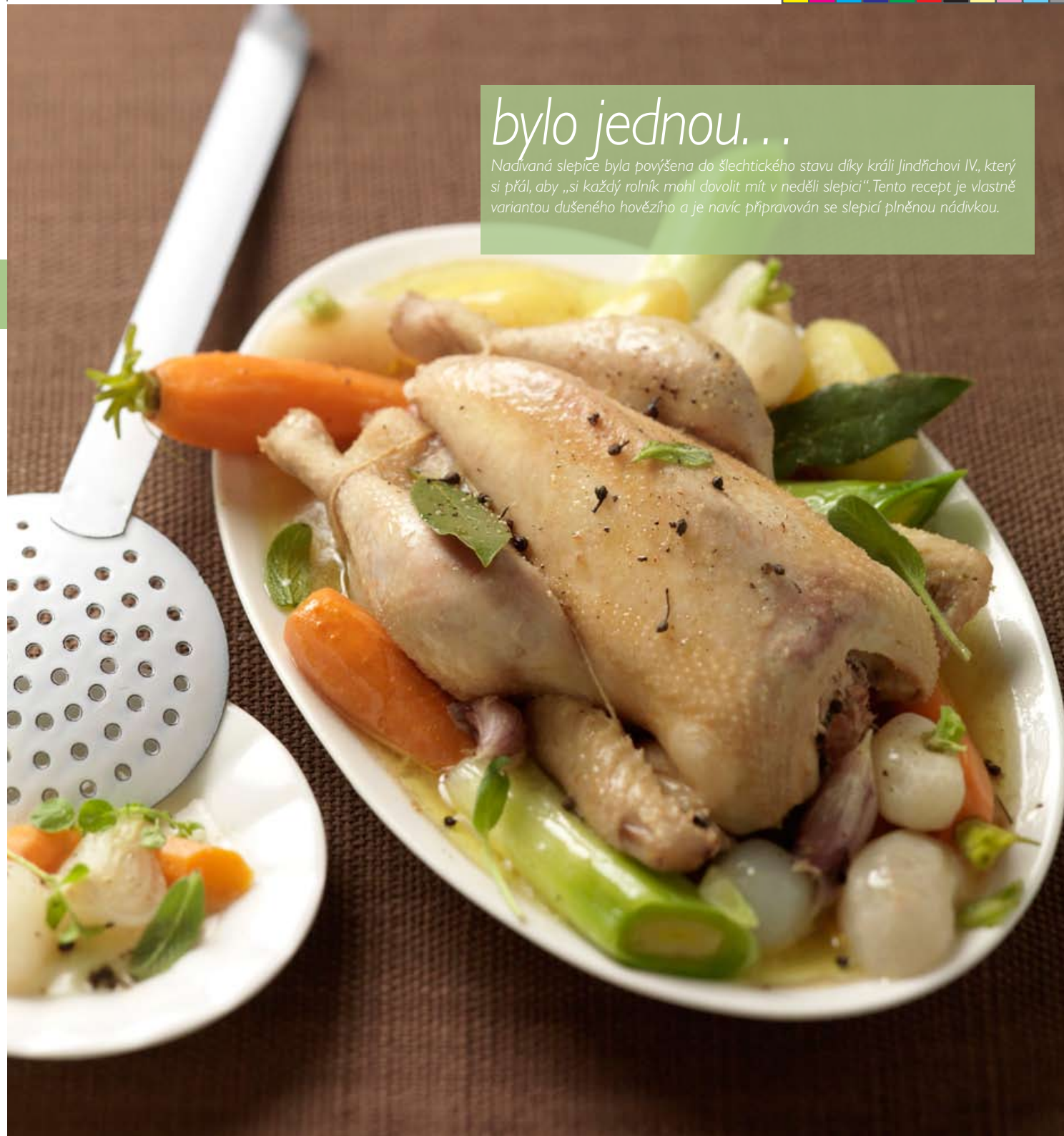
- 1 slepice 1,5 kg připravená k vaření
- 100 g šunky nakrájené na kostičky
- 200 g směsi dochuceného mletého masa, je možné použít syrové klobásy
- 100 g mletých drůbežích jater
- 2 stroužky česneku nakrájené
- 2 cibule, jedna celá se 3 zapíchnutými hřebíčky a jedna nakrájená
- 1 pol. lž. nasekané listové petrželky
- 1 vejce
- 50 g střídy z veku
- 1 řapík celeru oloupaný a rozkrojený na poloviny
- 6 malých mrkví oloupaných a nakrájených na poloviny
- 6 pórků omytých a nakrájených na poloviny
- 1 bouquet garni (tymián, bobkový list, petržel)
- Hrubá mořská sůl
- Pepř čerstvě umletý z mlýnku

1. Smíchejte šunku, směs na klobásy, slepičí a drůbeží játra, česnek a cibuli, petrželku, vejce a střídu z veku. Osolte a opepřete. Naplňte slepici touto směsí. Otvor uzavřete buď dřevěnou špejlí nebo zašijte kuchyňským provázkem.
2. Slepici vložte do hrnce k dušení a zalijte studenou vodou. Přidejte zeleninu a bouquet garni. Nechte dusit.
3. Slepici vyndejte z vývaru, rozkrájejte ji a rozložte na táč. Vyndejte nádivku a nakrájejte ji na plátky. Posypte pepřem z několika otočení mlýnkem a hrubou solí a sekanou petrželkou. Úhledně obložte zeleninou.

Doporučení: pokud je seženete, můžete přidat 6 celých oloupaných tuřínů.

bylo jednou...

Nadívaná slepice byla povýšena do šlechtického stavu díky králi Jindřichovi IV., který si přál, aby „si každý rolník mohl dovolit mít v neděli slepici“. Tento recept je vlastně variantou dušeného hovězího a je navíc připravován se slepicí plněnou nádivkou.



bylo jednou...

Ossobucco je milánská specialita, jejíž jméno v překladu znamená doslova „kost s dírou“; a to podle kosti telecího kolínka, které se dusí v bílém víně s cibulí a pak s rajčaty. Ossobucco se může vařit i s brambory nebo je možné k němu podávat milánské rizoto, klasické italské jídlo.

Ossobucco

Pro 6 osob

Příprava: 30 min

Vaření: 4 h v režimu high - 8 h v režimu low

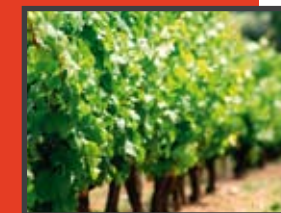
6 plátků telecího kolínka
1 velká cibule nakrájená na kostky
2 očištěné mrkve
nakrájené na kostky
6 stroužků česneku oloupaných
15 cl bílého vína
2 masitá oloupaná překrájená
rajčata zbavená zrníček
300 ml telecí šťávy

4 lístky čerstvé šalvěje
1 bouquet garni (tymián, bobkový
list, petržel)
Sůl
Pepř čerstvě umletý z mlýnku
Kůra z 1/2 pomeranče
Na zahuštění
40 g mouky
200 ml vody

1. Vložte všechny suroviny mimo mouky a pomerančové kůry do hrnce k dušení.
2. Nechte dusit.
3. Před podáváním rozmíchejte v misce mouku s vodou. Přidejte pomerančovou kůru. Směs nalijte do hrnce, zamíchejte a nechte 10 min zhoustnout.

Podávejte s milánským rizotem.

Tipy: můžete také opéct telecí v pánvi na dvou polévkových lžících oleje z hroznových jader a 20 g másla po dobu 3 minut z každé strany, pak je teprve vložte do hrnce.



Podávejte s červeným toskánským vínem

Itálie se projeví v celém šarmu na talíři i ve sklenkách. K tomuto dušenému pokrmu nám Itálie nabízí několik lákavých spojení: Piemontské víno, Chianti, sicilské i sardinské, proč ne... nejjemnější a nejlahodnější vína se však rozhodně vyrábějí v Toskánsku. V Itálii existuje název, který označuje velká vína dané oblasti: super toskánská vína. Tato vína obsahují veškeré rysy velkých vín: lahodnost, kulatost, rozkoš... S tímto toskánským vínem si zcela jistě vychutnáte tento kouzelný okamžik.

Vybrané víno

Třetí víno z Tenuta San Guido, po velmi prestižním víně Sassicaia, nejznámějším italském víně, toto červené víno pochází z odrůdy Sangiovese a je velmi bohaté stejně jako většina dobrých italských vín. Vůně višňů a lékořice nám připomenou, že jsme skutečně v Toskánsku.

Další možná spojení

Paleo Rosso, Le Macchiole (červené, Itálie), Roero Superiore Mombeltramo, Malvira (červené, Itálie), Cornas „Les Méjeans“, vinařství Jean-Luc Colombo

Vyzkoušejte také

Chianti Classico „San Jacopo“ 2008, Toscana DOCG, Castello di Vicchiomaggio

bylo jednou...

Bigos je původně polský pokrm, který se nazývá také „lovecké ragú“ a skládá se z různých druhů zelí a krájeného vařeného masa. Tradičně se připravuje z vepřového a telecího masa, kachnu nebo dokonce srnčí však také můžete pro přípravu tohoto pokrmu použít!



S pivem Żywiec

bude Bigos jedním z nejstarších a nejtýpějších pokrmů z Polska. Přesto si zachoval svou popularitu i dnes. Jde o jednoduché a chutné jídlo podávané jako hlavní jídlo nebo jako teplý předkrm, bez potíží jej doplníte polským pivem. Żywiec odkazuje na polské město, které mu dalo jméno, a je uznávané díky velmi silné vůni sladu a chmele. Toto světlé pivo přináší veškerou svou lehkost a čerstvost, které jsou vhodné k pokrmu Bigos, což je pokrm, který může být podle jednotlivých receptů velmi rafinovaný.

Vybraný nápoj

Żywiec je nepochybně nejznámější z polských pív. V Polsku se vaří od XIX. století a své jméno má podle slezského města, kde se vyrábí. Lze je vychutnat jako aperitiv, nicméně toto světlé pivo se hodí dokonale i k hutným polským pokrmům.

Další možná spojení

Vodka, s jeřabinami

Vyzkoušejte také

12° Světlý ležák BERNARD, Pinot gris „Premium“ 2008, pozdní sběr, Mikulovská podoblast, Vinařství Vinohrad CZ

Polský Bigos⁴⁹

Pro 6 osob

Příprava: 20 min

Vaření: 6 h v režimu high - 12 h v režimu low

1/2 krájeného bílého zelí
1 kg čerstvého kyselého zelí,
opláchnuté a okapaného

300 g telecího plecka
nakrájeného na kousky

600 g vepřového nakrájeného
na kousky

300 g uzeného boku
nakrájeného na kousky

3 uzenky nakrájené na kolečka

100 g rajčatového protlaku
3 cibule nakrájené na kolečka
3 stroužky česneku

20 g drcené papriky
Rostlinný olej

3 pol.lž. saindoux
500 ml vody

Tymián
Bobkový list

Sůl

1. Vložte všechny přísady do hrnce k dušení a zalijte vodou.
2. Nechte dusit.

Podávejte s celozrnným chlebem jako v Polsku!



Podávejte s růžovým vínem Bandol z vinařství Olivette

Ratatouille ještě vře a vůně Provence zvuče ke stolu. Ještě pár minut varu a je čas otevřít toto růžové, které čeká v chladu. Při přečtení názvu Bandol se nám vybaví pěšina lemovaná olivovníky a obklopená vinicemi, vedoucí k moři. Značka Bandol existuje ve třech barvách, ale k této ratatouille plné slunce jsme vybrali růžové víno. V tomto růžovém, poznamenaném neroztým složením půdy bohaté na vápenec, kontrastuje slaná stránka s cukrem v našich talířích. Ale odlišuje ho jeho lehkost, jemnost a svěžest.

Vybrané víno

Jean-Luc Dumoutier opustil Le Mans, aby dodal rodinnému vinařství Olivette nový elán. Se svou družkou brázdí cesty, aby vychválil zásluhy svých vín Bandol. Je třeba říct, že vinařství se stará o 55 hektarů, je to jedno z největších vinařství značky Bandol. Jeho růžové (odrůdy mourvèdre, cinsault a grenache) je plné, vláčkovité a kořeněné víno.

Další možná spojení

Růžové staré Lalonde-les-Maures Saint-André de Figuière, Růžové „les Domaniers“ Ott sélection, Mâcon staré vinice Olivier Merlin (bílé)

Vyzkoušejte také

Chardonnay 2008, jakostní, Mikulovská podoblast, Kolby vinařství

Ratatouille vláčná

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 4 h v režimu high - 8 h v režimu low

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 2 lilky nakrájené na kostky | 2 stroužky česneku |
| 2 cukety nakrájené na kostky | 3 lístky bobkového listu |
| 2 papriky nakrájené na proužky | 4 polévkové lžíce olivového oleje |
| 2 nakrájené cibule | Sůl |
| 2 větvičky celeru | Pepř |
| 6 rajčata na kostky | Bazalka krájená |
| 20 cl rajčatové šťávy | Tymián |

1. Vložte všechny suroviny do hrnce k dušení a zalijte několika stříky olivového oleje.
2. Nechte dusit.

Pro sytější jídlo rozklepněte do ratatouille vejce 5 min před koncem vaření. Podávejte s krajíčky nebo kousky tmavého chleba.

Ratatouille je vynikající teplá i studená.

bylo jednou...

Ratatouille je původně typické jídlo z Nice, ale dnes je všeobecně považováno za provensálské. Nacházíme v něm chutě jižní Francie, zejména olivový olej přispívá k úspěchu tohoto ragú z jižní zeleniny. Ke konzumaci za tepla i za studena...





Podávejte s ryzlinkem od Marka Kreydenweisse

Koření, německy „würze“, a sladká chuť vína Gewurztraminer se dokonale hodí ke kyselosti našeho zelí. Avšak Alsané vám řeknou, že se k němu pije ryzlink, který je jemnější, složitější a květinovější. Dnes však známe ryzlinky mnohem intenzívnější, jemnější a také sušší. Samozřejmě v alsaských, ale i českých hostincích se střetávají obě školy. Milovníci piva a milovníci bílého vína. Ale velká vína nabízejí nezaměnitelnou harmonii a po chvíli nabízejí stopy skořice a muškátu... Nezapomínejme, že ryzlinky jsou výborné i mladé (s vůněmi citrusů a květin).

Vybrané víno

Marc Kreydenweiss věří ekologickému zemědělství a suchým vínům. V pěstitelské oblasti známé pozdními skizněmi se vinař z Andlau pyšní výrobou průzračných, upřímných a silných ryzlinků. Jeho vzácné víno „Wiebelsberg La Dame“ je toho důkazem.

Další možná spojení

Gewurztraminer Albert Mann, Riesling Domaine Weinbach, Pinot blanc Marcel Deiss (bílá)

Vyzkoušejte také

Ryzlink vlašský 2010, pozdní sběr, Mikulovská podoblast, Gala vinařství, I I° Jantarovým ležák BERNARD

Selská bašta

Pro 6 osob **Příprava: 10 min**
Vaření: 4 h v režimu high - 8 h v režimu low

800 g kysaného zelí syrového
6 nožiček uzené paprikové klobásy
6 nožiček česnekové klobásy
300 g uzeného vepřového hrudí
500 g brambor
2 nakrájené cibule
1 pol.lž. vepřového sádla

25 cl ryzlinku
6 lístků šalvěje
25 cl vody
Sůl
Pepř
Několik bobulí jalovce

- Vložte** do hrnce k dušení postupně vrstvu zelí, vrstvu ostatních surovin a pokračujte, a poslední vrstvou bude zelí.
- Přelijte** vínem a přidejte vodu.
- Nechte** dusit.

Maso můžete nahradit různými druhy zeleniny a získáte tak vynikající bezmasé jídlo. Pokud jej nahradíte různými druhy ryb, získáte mořské kyselé zelí.

Podávejte s žitným chlebem.

Doporučení: Ryzlink můžete nahradit světlým nebo jantarovým pivem. V tom případě však podávejte k pití také pivo.

bylo jednou...

„Někteří odborníci říkají, že kyselé zelí je alsaská specialita. Od nepaměti se však připravuje jako tradiční jídlo, moderně nazývané „Selská bašta“, i v Jižních Čechách. Obsahuje bílé zelí a různé druhy masa a uzenin, podávala se s chupatými knedlíky, nebo bramborákem. Tento recept se bude dokonale hodit pro vaše zimní večere“.



bylo jednou...

Již Ambroise Paré, otec moderní chirurgie, který v XVI století získal čestný titul prvního královského chirurga francouzského krále, doporučoval svým pacientům dušené telecí kolínko, aby se zotavili. Dnes zůstává telecí kolínko klasickou specialitou... aby si lidé pochutnali!



Podávejte s vínem Saint-Aubin od Huberta Lamy

Náš výběr padl na suché bílé víno, Chardonnay, a to pro jeho eleganci a květinovou vůni. Bílé Saint-Aubin svou roli dokonale splní, ale hodí se i jiné víno z Côte de Beaune. Tato vína vskutku nabízejí složité a jemné vůně stejně jako stopy květin, másla nebo medu. Harmonie s kolínkem funguje dokonale.

Vybrané víno

Rodina Lamy spravuje vinice v Saint-Aubin v Burgundsku od roku 1640. Dnes je to Olivier Lamy, kdo převzal do svých rukou osudy tohoto vinařství, proslaveného svými bílými víny, jako je doporučený Saint-Aubin „en Remilly“, velmi máslové a hlavně nesrovnatelně dlouhé chuti v ústech.

Další možná spojení

Saint-Aubin „La Fontenotte“, vinařství Marc Colin (bílé), Chassagne-Montrachet Benoites, vinařství Jean Chartron, Rully premier cru „La Pucelle“, vinařství Henri et Paul Jacqueson

Vyzkoušejte také

Svatovavřínecké „Flower line“ 2008, pozdní sběr, Mikulovská podoblast, Vinařství Mikros vín

Telecí kolínko

55

Pro 6 osob

Příprava: 25 min

Vaření: 4 h 30 v režimu high - 9 h v režimu low

1,6 kg telecího kolínka
1 řapík celeru oloupaný a rozkrojený na třetiny
2 mrkve očištěné a nakrájené na třetiny
1 cibule oloupaná nakrájená na půlky

3 rajčata nakrájená na půlky
300 ml vývaru
250 ml vody
1 větvička tymiánu
1 stroužek česneku
30 g másla
Pepř
Sůl

- 1. Telecí kolínko osolte.** Vložte do hrnce, nalijte vývar. Přidejte ostatní přísady.
- 2. Nechte dusit.** Kolínko je hotové, když jde maso od kosti.

Podávejte s merlíkem chilským.

K tomuto původnímu receptu můžete na začátku vaření přidat 300 g špaldy.

Tradiční telecí ragú

Pro 6 osob

Příprava: 20 min

Vaření: 3 h v režimu high - 6 h v režimu low

1,4 kg kousků telecího na ragú
(vykostěné ramínko)

2 mrkve očištěné
a nakrájené na tenká kolečka

1 bílá část pórku umytá
nakrájená na půl

1 řapík celeru oloupaný a
rozkrojený na třetiny

1 cibule se
2 zapíchnutými hřebíčky

200 g malých oloupaných cibulek

200 g žampionů očištěných a
rozkrájených na čtvrtiny

1 bouquet garni (tymián, bobkový
list, petržel)

400 ml vody

Sůl

Pepř čerstvě umletý z mlýnku

Na zahuštění:

25 cl tučné smetany

Šťáva z 1/2 citronu

40 g mouky

40 g másla

- 1.** Vložte maso do hrnce k dušení. Přidejte zeleninu, cibuli a bouquet garni a vodu. Promíchejte.
- 2.** Okořeňte a nechte dusit.
- 3.** Ve smetaně rozmíchejte hladkou mouku se žloutky a přidejte před koncem varu do ragú. 5 - 10 minut provařte. Podle potřeby dochuťte citronovou šťávou.

Podávejte s rýží, do které jste nasekali čerstvou listovou petržel a pažitku.



Podávejte s cidrem od Érika Bordeleta.

Cidre je jablečný alkoholický nápoj vznikající kvašením jablečné šťávy. Cidre byl v XVI. století nápojem zámožných lidí. V Normandii se několik výrobců rozhodlo navázat na tradici a vyrábějí cidre velmi dobře. Vůně a ctnosti jablka jsou nanejvýš zachovány, abychom si mohli vychutnat jemný a chutný nápoj respektující svůj kraj.

Tyto cidry, které se dnes vyrábějí podobně jako velká vína, a kdysi tak oblíbené u námoníků, jemně doplňují vytříbenou kuchyni. Spojení s ragú v sobě má něco matoucího... sladký cukr a šumění překvapí a zvýrazní vaše normandské telecí.

Vybrané víno

Éric Bordelet si začal s jablkem dost pozdě. V roce 1992 se rozhoduje vyrábět velké cidry. Jeho zahrada, celá biologicky vedená, je však celosvětově známá díky výrobě cidrů, z nichž některé fermentovaly v sudech.

Další možná spojení

Sancerre Alphonse Mellot nebo François Crochet, Saint-Romain Alain Gras nebo Gilles Buisson.

Vyzkoušejte také

Frankovka & Merlot 2010, pozdní sběr, Mikulovská podoblast, Gala Vinařství, Cider "Mad Apple", Žnojmo

bylo jednou...

Telecí ragú je tradiční specialitou francouzské kuchyně, připravuje se z telecího a podává se tradičně s rýží. Pomalé a mírné vaření telecího se zeleninou dodává masu vláčnost podle přání.



bylo jednou...

Původem z Auvergne, uzené vepřové s čočkou je jídlo, které se skládá z různých kousků vepřového a zelené čočky a je jemně vláčné díky pomalému vaření v hrnci pod pokličkou...

Uzené vepřové s čočkou

Pro 6 osob

Příprava: 15 min

Vaření: 4 h v režimu high - 8 h v režimu low

1,2 kg kousků uzeného vepřového kolena s kostí

2 svazky bouquet garni (tymián, bobkový list, petržel)

2 nakrájené cibule se 3 zapíchnutými hřebíčky a 1 cibule

20 g másla

3 stroužky česneku oloupané

1 masité oloupané překrájené rajče zbavené zrníček (vyjádřincované)

4 mrkve očištěné a nakrájené na kolečka

400 g čočky předem namočené (nejméně 2 h)

1 láhev bílého vína

200 ml vody

1 pol. lž. nasekané listové petrželky

1. Vložte čočku do hrnce s pokličkou. Smíchejte ostatní přísady, pak zalijte vínem a vodou.

2. Nechte dusit.

Posypejte sekanou petrželkou a podávejte..



Podávejte s vínem Grand Ardèche z vinařství Louis Latour

Z Auvergne, vlasti nasoleného vepřového s čočkou, je to do Ardèche jen krok, který snadno uděláme, abychom doplnili naše jídlo vínem. A co může být k nasolenému vepřovému lepší než Grand Ardèche? Ardèche není příliš známá svou výrobou vína. Je to tedy příležitost objevit novou oblast. Toto dosti dřevité Chardonnay nabízí překvapivou rovnováhu: jeho oblost a délka v ústech umožňují soupeřit s nasoleným vepřovým z našeho receptu. K našemu receptu se mohou hodit samozřejmě i jiná vína, doporučujeme vám jihofrancouzské červené typu Languedoc nebo Côtes du Rhône pro jejich kořeněnou chuť.

Vybrané víno

Toto Chardonnay pěstované na 380 hektarech v Alba la Romaine zraje v sudech podle burgundské metody. Není divu, neboť se jedná o beaunský dům Louis Latoura, majitele tohoto lehkého a svůdného vína.

Další možná spojení

Côtes du Rhône bílé z vinařství Saint-Justin, Côtes du Rhône, Faugères Léon Barral (Languedoc, červené), Vin de Pays Héliicum des Vins de Vienne (zemské víno z Údolí Rhôny, červené)

Vyzkoušejte také

Côtes du Rhône 2007, Vallée du Rhône AOC, Vidal - Fleuri



Vydavatel děkuje Tomáši Konopkovi,
Martinu Matulovi a Gladys Palatin za
jejich laskavou pomoc

Vedoucí vydání: Emmanuel Jirou-Najou

Fotografie: Joerg Lehmann

str. 4 vpravo nahoře, str. 5 nahoře, str. 62: Photographic -

Marielys Lorthios

str. 21: Martin Mašín

Styl: Anne-Sophie Lhomme

Texty o vínech: Emilie Chapulliot & Patrick Lebas - Divine Comédie

Příprava verze: Correctif

Korektury: Catherine Petrini

Návrh: Soro

Sazba a tisk forografií: Maury Imprimeur

Místně dostupná vína: Martin Matula

Kontrola receptů: Tomáš Konopka

Les Éditions Culinaires

64 rue du Ranelagh

75016 Paris

www.cookboutic.fr

Příliš vysoká konzumace alkoholu je nebezpečná zdraví. Konzumujte střídmě.

