

BRIDGERTONOVI

OFICIÁLNÍ KUCHAŘKA



BRIDGERTONOVI

OFICIÁLNÍ KUCHAŘKA

REGULA YSEWIJN
a RECEPTY SUSAN VU

shondaland | NETFLIX

RANDOM HOUSE WORLDS
NEW YORK

EUROMEDIA GROUP







OBSAH

Úvod *13*

BRIDGERTONOVI

19

Bramborové placičky *20*
Egejská fasolada *23*
Dokonalé vepřové páje *26*
Bridgertonská nedělní pečeně *31*
Yorkšírské pudinky *34*
Šťavnaté salátové závitky *39*
Lavraki v celku po řecku *42*
Luxusní pórek *45*
Vánoční pudink rodiny Bridgertonových *46*
Třený plněný koláč královny Viktorie *50*
Broskvovo-rebarborová limonáda *53*
Jablečno-tymiánový čajový punč *54*

FEATHERIGTONOVI

57

Salmagundi *58*
Slavnostní glazovaná šunka *61*
Vajíčka naměkko *64*
Bisque z krabů *69*
Pečené křepelky bratrance Jacka *73*
Sušenky pravé lásky *74*
Růžové piškotky *77*
Skutečně královský rosol y *80*
Skládaný dort Battenberg *85*
Velkolepé trifle *88*
Diskrétní punč *93*
Meloun Madame Delacroix *94*

LADY DANBURYOVÁ

96

Čerti na koni *98*
Vychlazená hrášková polévka z anglické zahrady *101*
Britské válečky v těstíčku *102*
Želé bonbony Pâte de Fruits *105*
Salát vážených dam *109*
Snobský banánový chlebíček *111*
Domácí zázvorové pivo ze Sierra Leone *116*
Koktejly z portského na dva způsoby *119*
Citronový pudink vařený v páře *120*
Zeleninové miniplačičky *123*

VÉVODA & VÉVODKYNĚ z HASTINGSU

127

Famózní zvěřinový páj *129*
Losos s krevetovou omáčkou *135*
Opilá kachna *137*
Artyčoky pro dva *140*
Vánoční ovocný koláč Hastingsových *143*
Angreštový koláč vévody z Hastingsu *149*
Levandulové honzíky *153*
Tradiční žemle scones *155*
Ona zmrzlina *158*
Zlatý sirup po starodávnu *161*
Masový páj s houbami od Mondrichových *162*

VIKOMT & VIKOMTESA BRIDGERTONOVI

166

Míchaná vejce Akuri na toustu *168*
Cornwallské placičky jako sharma *171*
Filátka z makrely I *173*
Indický peprný eintopf *177*
Steaky z květáku a lilku pečené v litinovém tandúru *179*
Brambory po bombajsku *185*
Šafránové žemle s mangem *187*
Vikomtesin dort s korunkou *191*
Koktejly s ginem na dva způsoby *195*
Zlatý chai *198*
Semiya Payasam Lady Edwiny *201*

KRÁLOVNA CHARLOTTE

203

Extravagantní pošírovaní raci *204*
Humr Thermidor *207*
Gratinované ústřice *210*
Královská jehněčí pečeně *213*
Pečené duhové karotky *216*
Královský chřest *219*
Grandiózní šarlota *222*
Jaune Mange *227*
Královniny koláčky *229*
Charlottina Růžová dokonalost *233*
Croquembouche *236*
Pistáciový krém pro dva *241*
Víno z oranžérie *245*
Odpočinkový čaj *246*

Navrhovaná menu *249*
Poděkování *250*
Rejstřík *251*





SPOLEČENSKÉ LISTY

Lady Whistledownové

VÝJIMEČNÍ LIDÉ, VÝJIMEČNÉ ZPRÁVY

Nejdražší čtenáři,

Londýnská smetánka se konečně vrátila po nekonečném, a troufám si říci, nudném pobytu na venkově. Před námi leží nová sezona a ti, kdož udávají tón, touží po něčem novém, vzrušujícím a – jak tato autorka doufá – i lahodně šokujícím, co by nás pobavilo a okouzlilo. Jelikož tu máme nejméně dva plesy každý týden a společenské povinnosti, jako je návštěva opery, promenády a dopolední přijímání hostů a potenciálních nápadníků, nebude tahle sezona jen o péřových ozdobách, nevázanosti a sklenkách šampaňského – bude to práce! Tedy, nabruste svůj ostrovtip i nože a vylaďte šatník, drazí čtenáři, a používejte tuto kuchařku ve svůj prospěch, až podle ní budete připravovat povzbudivé a vábivé slané dobrůtky a svůdné sladkosti.

A tato autorka si již brousí brk v očekávání mnohých kuchyňských skandálů.

Srdečně vaše,

Lady Whistledownová







ÚVOD

Bridgertonovi, epický příběh a pojem, který se stal tím nejmilovanějším zosobněním regentské Británie, se nám před očima rozvíjí jako pestrobarevná tapiserie, kde se každé vlákno blyští životem a vzruchy – od nádherných scenérií, luxusních rób a okouzlujících osobností přes neskutečná jídla, která zdobí jejich tabule. Před námi leží úchvatný svět, udávající tón doby, společnost ve společnosti, v níž se sešli vysoce postavení členové šlechty a jejich blízcí (často velmi všeteční) příbuzní i ti, kdo se do ní pokoušejí dostat prostřednictvím svého vtipu, své práce nebo úsilí zakotvit v dobrém či výhodném manželství.

Přežít a vzkvétat v této nejvyšší sféře společnosti nelze bez kombinace dobrého původu, bezchybných způsobů, vytříbeného vkusu a, pochopitelně, i pověsti, která musí být rovněž bez poskvrnky. Vyžaduje to také i nejrůznější nadání. Aby se dalo úspěšně proplout každoroční společenskou sezonou, tedy dobou, kdy zámožné rodiny otevírají své domy luxusním recepcím a plesům, je třeba být vtipným společníkem, zběhlým hudebníkem či tanečníkem, bedlivým studentem společenských pravidel a etikety a, což je možná nejdůležitější, i dokonalým hostitelem i hostem. Zatvrzelí otcové, ambiciózní matky, nápadníci šplhající po společenském žebříčku i žárliví konkurenti, ti všichni se mohou spolčit, aby zničili pečlivě budovanou pověst rodiny; ovšem tyto překážky je třeba překonat.

Ať už jde o událost tak ohromného významu, jako je první ples sezony u lady Danburyové, nebo výjimečný každoroční oběd u Jejího Veličenstva královny, či vybranější večírky jako jsou ty pro vdané dámy z nejvyšší společnosti anebo bohémská spolčení volnomyšlenkářských umělců… to vše poskytuje bezpočet příležitostí vidět a být viděni, možností, jak udělat dojem a dojmům se poddat. Stejně tak jako tato společnost dychtivě očekává vrcholnou událost, korunovaci Démantu sezony, nemůže se dočkat ani toho, která ze společenských událostí zastíní všechny ostatní. Čí slavnostní večeře nebo ples se stanou jevištěm pro ty nejdiskutovanější aférky, nejodvázanější čtverylky, nejvtipnější příhody vyprávěné u večeře, nejzajímavější menu a ty nejskandálnější zítřejší drby na promenádách? Jen z toho pomyšlení se sbíhají sliny v ústech.

VĚK CHUTÍ

Regentské období, ve kterém se děj odehrává, je pojmenováno podle doby na počátku 19. století, kdy se Jiří IV. stal Princem Regentem a vládl za svého nemocného otce, krále Jiřího III. Vyznačovalo se elegancí, zjemnělými způsoby a extravagantními večírky. V panských domech se pořádaly luxusní soirée a bály plné lesku a elegantní plesové sály tu byly samozřejmostí. V neúnavné honbě za požitky rodiny jako Bridgertonovi, Featheringtonovi nebo Cowperovi nelitovaly žádných výdajů. Společenský kalendář byl naplánován do posledních detailů, na každou společenskou příležitost se přepečlivě volilo oblečení a chybět kdekoli nepřicházelo v úvahu.

V seriálu *Bridgertonovi* je společenská sezona, tedy čas návratu nejvyšší společnosti z venkovských sídel do Londýna obdobím, kdy se společenská špička zabývá především onou vážnou činností, jak se co nejvíc scházet. Tato sezona je nejen příležitostí pro aristokracii, aby ukázala své bohatství, společenské postavení a avantgardní módní vkus, ale je i důležitým jevištěm, na němž se odehrávají nejrůznější dvorné hry a navazují strategická spojenectví. Jsou i příležitostí, jak se dostat do blízké společnosti baronů, vévodů a princů ve snaze vydobýt si společenskou prestiž. Hostinám vévodí monumentální kompozice z mořských plodů, zvěřiny a jiného masa. Talíře s jídly jsou pečlivě naaranžovány na bělostných ubrusech a tam, kde je to možné, předkládány s divadelní pompou.

Matrónám, které ostřížím pohledem vyhledávají vhodného partnera pro své vdavekchtivé potomstvo, udává tón sezony představení debutantek u dvora. Při této příležitosti se pozornost soustředí na dostupné dívky z nejlepších rodin a dává se tak najevo, že rodiny jsou otevřené nabídkám k sňatku. Pokud se na mladou dámu usměje to štěstí, že díky své kráse a ladnosti upoutá královninu pozornost, jako tomu bylo u Daphne Bridgertonové a Edwiny Sharmové, pak se jí může dostat té nejvyšší cti a bude vyhlášena Dokonalým démantem, čistým jako voda z křišťálové studánky. Toto požehnání prakticky zaručuje, že zakotví ve výhodném manželském svazku a celá společenská sezona pro ni bude plná potenciálních nápadníků, kteří se budou prát o její pozornost, místečko v jejím tanečním pořádku i o její ruku.

JAK HOSTIT NEJVYŠŠÍ SPOLEČNOST

Ať už jde o večírek vdaných dam ze společnosti udávající tón tak, aby se mohly vzájemně stýkat, nebo si dáváte odpolední čaj u matky potenciálního nápadníka, zatímco komorná vaší matky sbírá klepy u komorné hostitelky, anebo se prostě jen snažíte rozfoukat plamínky vášně mezi „démantem" a nějakým tím vévodou, musíte se vždy snažit o naprostou dokonalost. Nesmírně komplikované události, jako je první ples sezony u lady Danburyové nebo velký ples v Hastingsu Daphne a Simona vyžadují celou armádu služebnictva v zákulisí, ale ze všeho plynou poznatky, z nichž se i ta nejméně zkušená hostitelka může lecčemus přiučit.

FANTASTICKÉ ÚSTŘEDNÍ BODY TABULE

Pokud jde o prestižní události, jimiž se baví špičky společnosti, méně není nikdy více. Aby slavnostní večeře působila ještě dramatičtěji či aby vznikaly dramatické situace mezi namlouvajícími se dvojicemi, které se pokoušejí přes stůl navázat oční kontakt, ve vybranějších domácnostech se často objednává coby ústřední bod tabule nějaký propracovaný výtvor z cukru. Obyčejní smrtelníci možná vezmou v úvahu věž z bochánků z odpalovaného těsta plněných krémem a spojených sítí karamelizovaného cukru, tedy *croquembouche* (viz strana 236), neboli středobod tabule, který je zároveň i jedlý.

PŘIPRAVTE JEVIŠTĚ

Ano, i nejpečlivější plány mohou někdy vzít za své, ovšem ty nejvybranější stoly jsou úplně jiná záležitost. Ať už jde o odpolední čaj s nejlepší přítelkyní nebo nevázaný večírek, na němž se testují talenty nápadníků dívek udávajících tón, je zapotřebí vytvořit dokonalé jeviště, mají-li se na něm odehrát ta správná dramata. A o to jde! Tabule musí být prostřena těmi nejnažehlenějšími ze všech nejbělejších ubrusů, na něž se rozmístí rodinné stříbro, ten nejlepší porcelán, nejozdobnější svícny a komplikovaná květinová aranžmá. Pokud nevlastníte stříbro s vašimi vyrytými monogramy či kompletní sadu porcelánu značky Wedgwood (tedy zatím... sezona je ještě mladá), můžete navštívit výprodeje na panských sídlech, zastavárny a velkovýprodeje, kde určitě najdete výjimečně zdobné kousky, které podněcují fantazii. Připomeňte si, že více je více, a popadněte co nejvíc kousků porcelánu, klidně každý jiný, broušené a ryté sklenky i vázy a staré stříbro.

Je-li kreativita základním pravidlem uspořádání tabule, jakmile dojde na zasedací pořádek, je zase nutná strategie. Stejně jako je tanec koordinovaný pohyb, je nutné s nejvyšší opatrností dbát toho, aby se nějaká ta vulgární matka či hochštaplerský

nápadník na lovu neocitli loket vedle lokte některého z vašich váženějších hostů. Máte-li ve svém společenském okruhu někoho jako je Cressida Cowperová, je zapotřebí, abyste měli vytipované perspektivní nápadníky (i své sóloprocházky v zahradě) pod kontrolou, a pokud máte to obrovské štěstí, že vás svou přítomností poctí některý baron nebo vévoda, pak musíte pochopitelně zajistit, aby dostal vybrané místo hned vedle vás.

NA SVÉ HOSTY DBEJTE

I když svíčky a věže umně sestavené z cukrovinek vaše hosty nepochybně potěší a pobaví, výteční hostitelé se vyznačují drobnými, nenápadnými gesty, která jejich pozvané zaručeně okouzlí. Vezměte si například promyšlený a strategický tah lady Bridgertonové, když na jídelníček večeře zařadila *angreštový koláč* (viz strana 149), jelikož šlo o nejoblíbenější vévodův dezert. Zjistit si to, co mají vaši hosté rádi, by se mělo stát vaší druhou přirozeností. Je tu nějaká oblíbená barva? Možná byste z ní mohli udělat nenápadné barevné téma celé večeře. Určitý oblíbený skladatel? Dejte pokyny svým hudebníkům (nebo svému playlistu) a máte hudební podkres večera. Pochválil vám posledně váš host skvělé domácí *sušenky pravé lásky* (strana 74)? Hezky jim jich pár zabalte na cestu domů kočárem. Může se zdát, že lady Whistledownová je jediná, kdo při těchto příležitostech dává pozor, ale udělat si pár promyšlených poznámek, když máte hosty, vám ukáže, že každý z nás touží po troše pozornosti.

NECHTE JE, AŤ CHTĚJÍ VÍC

Nepochybně si získáte mnohá další srdce i příznivce svou verzí *indického peprného eintopfu Lady Edwiny* (strana 177) a také zjistíte, že vaše pozvánky na večeři se stanou horkým zbožím, jakmile vytvoříte *impozantní zvěřinový páj* (strana 129). Hosty však budete vždy chtít vyprovodit domů nějakým nezapomenutelným posledním dojmem – totiž tím, jak skvěle ovládáte sladká kouzla. Opulentní večeře, když je sezona v plném proudu, obvykle neponechávají moc místa na moučníky, takže možná omezíte počet chodů na tři nebo čtyři a jako dezert zvolíte třeba *želé bonbony Pâte de Fruits* (strana 105), které vypadají jako sbírka drahokamů, případně nějaký ten kandovaný oříšek či jiné drobné sladkosti, naaranžované jako šperky v krabičce. Krémové dezerty jako je *pistáciový krém* (strana 241), o nějž se podělili Brimsley s Reynoldsem, želé, jako je *Jaune Mange* (strana 277), a *yorkšírský pudink* (strana 34), by se měly podávat na delikátních dezertních talířcích či by měly být naaranžovány na patrových stojáncích.

SKUTEČNÁ BRIDGERTONSKÁ KUCHAŘKA

Kdo by nechtěl strávit ve světě Bridgertonových víc času? Tahle kuchařka otevírá dveře do jejich okouzlující doby a zve nás k tomu, abychom jedli a pili jako naše oblíbené rodiny. Zatímco mnohé z receptů mají kořeny v době regentství, vzali jsme si z Bridgertonu příklad a naplnili oněch sedmdesát receptů mnoha barvami a ano, také je trochu zjednodušili. V bridgertonském světě dominoval empírový zvýšený pas, ale podezřele zde chybí ty správné, pod bradou vázané čepce. Trápí nás to? Ale vůbec ne. Pestrobarevné věže z makronek se na tabulích v Bridgertonu objevují coby významný prvek, ale tyhle delikátní křehulky včetně našich poněkud bytelnějších, nazvaných *Růžová dokonalost* (viz strana 233), přišly na svět až počátkem 20. století. Stejně tak bělostný, přes metr vysoký svatební dort včetně erbů Bridgertonových a Hastingsových je na svatbě Daphne a Simona zcela na svém místě, ale podobný dort se v období regentství nevyskytoval. (Prášek do pečiva, který celému výtvoru dodává lehkost, bude muset být teprve objeven.) Pokud bychom se chtěli zcela ponořit do naprosté historické věrnosti, museli bychom dlouhé hodiny zvolna vařit telecí nožičky, abychom se dobrali želatiny, zcela zásadního prvku pro tvorbu oněch proslulých *rosolů* (viz strana 80), které byly v regentském období mezi společenskou elitou opravdovým megatrendem. Namísto toho vám nabízíme moderní variantu v podobě práškové želatiny. Nemáte zač.









BRIDGERTONOVI

„Patrně to není v módě, jak zjišťuji,
ale shledávám, že se máme celkem rádi.“

—VIOLET BRIDGERTONOVÁ

V čele rodiny stojí matka, lady Violet, a její veselá skupinka osmi dětí, pokřtěných podle abecedy: Anthony, Benedict, Colin, Daphne, Eloise, Francesca, Gregory a Hyacinth. Přes tragickou ztrátu jejich otce drží Bridgertonovi pospolu a jejich domácnost je plná tepla, humoru a inteligence. Violet dovoluje všem dětem sedět u stolu s dospělými, čímž porušuje typické dekorum platné u večeří tehdejší doby. Inkluzivita, která vede k bleskurychlým slovním přestřelkám mezi generacemi (a občasnému střílení hráškem). Pro hosty, jako je vévoda z Hastingsu, který vyrostl v osamělém a formálním prostředí, jsou večeře u Bridgertonových stejně nekonvenční jako okouzlující.

Lady Violet se účastní příprav v kuchyni se svými pomocníky a vaří tam tradiční, ale lahodná jídla, která mají rády všechny generace a dají se podávat po domácku, takže jejích osm hladových dětí může vesele uždibovat ze svých oblíbených pochoutek. Nejmladší Bridgertonovic ratolesti mají rády třeba *šťavnaté salátové závitky* a *bramborové placičky*. Nesmělá Eloise si oblíbila jednoduchý *plněný koláč královny Viktorie*, protože ji neláká nic frivolního. V jídlech jako je *lavraki po řecku* či *egejská fasolada*, což je velmi chutná fazolová polévka, vidíme vliv Colinových cest po Evropě. Nezapomíná se ani na Benedicta – ten si s potěšením zajde později večer do kuchyně uzmout nějaký ten báječný *vepřový páj*, když se vrací z uměleckého studia a rád by něco na zub. V téhle kapitole je pro každého z Bridgertonových něco, protože je to právě jídlo, které vnáší do domova štěstí.

BRAMBOROVÉ PLACIČKY

Ploché skotské placky zvané Tattie Scones se podávají s vajíčky, uzeným lososem nebo ledvinkami a pro vydatné snídaně u Bridgertonových jsou jako dělané. Bramborové placičky jsou ideální drobností k zakousnutí pozdě večer i pro Benedicta Bridgertona, který coby umělec tráví ve studiu dlouhé dny. Vždy připravená kuchařka Bridgertonových mu je vždycky schovává od snídaně, aby je mohla snadno přihřát v horké pánvi.

Na 16 placiček

125 g hladké mouky, plus na poprášení
1 lžička prášku do pečiva
½ kg moučných brambor (asi 2 velké)
sůl
40 g (asi 3 lžíce) másla pokojové teploty
čerstvě umletý černý pepř

POZNÁMKA PRO KUCHAŘE: *Tyto placičky se dají připravit i ze sladkých brambor (batátů) s oranžovou dužinou, ale budete potřebovat o něco víc mouky, asi o 30 až 40 g, protože batáty mají víc tekutiny než běžné brambory.*

1. Ve středně velké míse promíchejte mouku s práškem do pečiva. Velký plech vyložte papírem na pečení a lehce ho poprašte moukou.

2. Brambory dejte do velkého hrnce, zalijte vodou tak, aby sahala asi 2,5 cm nad ně. Při středně vysoké teplotě přiveďte k varu a pak vařte zhruba 15 minut. Vmíchejte dostatečné množství soli a brambory vařte ještě dalších 20 minut, až půjdou snadno napíchnout na vidličku. Sceďte je a nechte stranou trochu vychladnout, asi 10 minut.

3. Jakmile s nimi budete moct manipulovat, oloupejte je a dejte do středně velké mísy. Přidejte máslo, 1 lžičku soli a několikrát nad nimi otočte mlýnkem s pepřem. Pak je důkladně rozmačkejte, až budou téměř hladké (sem tam nějaká ta hrudka nevadí). Přidejte mouku s práškem do pečiva a vařečkou promíchejte, až získáte víceméně hladkou hmotu.

4. Rukama prohněťte na hladké pevné těsto. Pracovní plochu lehce poprašte moukou a těsto na ni vyklopte. Ruce si rovněž pomoučněte a vytvarujte placku asi 2,5 cm vysokou. Placku rozdělte na 4 díly.

5. Vždy jeden díl (ostatní nechte přikryté utěrkou) vyválejte na kulatou placku o průměru asi 15 cm v průměru a ½ cm vysokou. Rozkrojte ji na 4 díly a přesuňte je na plech. Stejně naložte s ostatními plackami.

6. Velkou litinovou pánev rozehřejte při střední až středně vysoké teplotě. Až bude rozpálená, plochou vařečkou do ní vložte 4 až 6 placek. Nasucho opékejte z jedné strany, až placka zhnědne a bude křupavá, trvá to 3 až 5 minut. Opatrně placky

recept pokračuje na další straně





obraťte a opékejte stejně dlouho i z druhé strany dohněda a dokřupava. Hotové placky přesuňte na servírovací mísu, kladťe je případně přes sebe, a volně zakryjte alobalem nebo utěrkou, aby zůstaly teplé, zatímco připravujete další.

7. Teplé bramborové placky podávejte s vejci, jaká máte rádi (smažená či vláčná míchaná jsou obzvlášť dobrá) nebo jako součást velké tabule s vaší oblíbenou čerstvou a/nebo nakládanou zeleninou, ovocem, uzenou rybou, opékanými klobásami a podobně.

EGEJSKÁ FASOLADA

„Když jsi to tam tak miloval (Řecko), proč ses vůbec vracel domů?“
— ELOISE

Fasolada je polévka z bílých fazolí, kterou si Colin oblíbil během svých cest po Řecku; připomínala mu hřejivá jídla jeho dětských let. Tenhle recept ji trochu upravuje směrem k elegantním pokrmům, které by byly hodny bridgertonovského stolu. Tajemství chuti spočívá v nádechu oregana a zakápnutí olivovým olejem těsně před podáváním. Polévka je to bohatá na vlákninu, bílkoviny, železo a vitamin B, a tak je skvělá na brunch, oběd, večeři, a dokonce poslouží i jako vítané pozdně noční pochutnání, zvlášť v kombinaci s dokonale opečeným chlebem.

Na 6 až 8 porcí

340 g suchých bílých fazolí jako jsou například cannelloni

sůl

6 lžic extra panenského olivového oleje, plus na zakápnutí

1 velká cibule, nakrájená nahrubo

3 středně velké mrkve, oškrábané a nakrájené nahrubo

3 řapíky celeru, očištěné, zbavené vláken a nakrájené nahrubo

4 stroužky česneku, nasekané nadrobno

3 lžíce rajčatové pasty (protlaku)

2 velké brambory, nejlépe nepříliš moučné ani lojovité, nakrájené na zhruba 1cm kousky

špetka paprikových vloček, plus další k podávání

1½ lžičky sušeného oregana

2 bobkové listy

2 l vody

opečený chleba k podávání

1. Fazole dejte do středně velké mísy a zalijte je vodou tak, aby sahala asi 5 cm nad ně. Přisypte velkou špetku soli, promíchejte a nechte v ledničce máčet nejméně 8 hodin až přes noc.

2. Fazole sceďte a dobře je propláchněte. Přesypte je do velkého hrnce a zalijte čistou vodou tak, aby sahala nejméně 5 cm nad ně. Při středně vysoké teplotě přiveďte k varu, pak teplotu snižte na středně nízkou a fazole vařte 10 až 15 minut, až začnou měknout (pár jich ochutnejte, neměly by být tvrdé, ale ještě trochu na skus ano), přičemž je občas promíchejte a odstraňujte pěnu, která vystoupá na povrch. Fazole pak sceďte, přesuňte do středně velké mísy a přikryjte navlhčeným kuchyňským papírem.

recept pokračuje na další straně





3. Ve velkém litinovém kastrolu nebo silnostěnném hrnci rozehřejte při střední teplotě 3 lžíce olivového oleje, pak vsypte cibuli, mrkev a řapíkatý celer. Osolte a za občasného promíchávání smažte asi 10 minut, až zelenina začne měknout. Přidejte česnek a za stálého míchání smažte asi 2 minuty do změknutí. Lehce zvyšte teplotu, vmíchejte rajčatovou pastu a opět za stálého promíchávání smažte 2 minuty. Přidejte sceze né fazole, brambory, paprikové vločky, oregano a bobkový list a promíchejte. Vlijte vodu, uveďte do varu a pak za občasného promíchání vařte 20 minut. Pak snižte teplotu na minimum, hrnec částečně zakryjte pokličkou a polévku nechte zvolna vařit, občas odeberte tvořící se pěnu a promíchejte, dokud nebudou fazole úplně měkké (téměř krémovité) a polévka nezhoustne, trvá to asi 1½ hodiny. (Je-li potřeba, přilévejte během varu trochu vody, aby byly fazole a zelenina vždy ponořené.)

4. Vmíchejte zbylé 3 lžíce olivového oleje a na závěr polévku dobře osolte. Pak ještě zlehka vařte asi 10 minut, aby byla opravdu hustá a sametová. Nakonec odstraňte bobkové listy a horkou polévku rozlijte do misek. Každou porci dobře zakapejte olivovým olejem. Ihned podávejte s dobrým křupavým opečeným chlebem a malou miskou paprikových vloček k dochucení.

DOKONALÉ VEPŘOVÉ PÁJE

Vepřové páje, koláčky s pokličkou ze slaného křehkého těsta, plněné náplní z vepřového masa mají ve Velké Británii dlouhou tradici. Mohou být všech velikostí, od těch připomínajících krabičky na šňupací tabák po obrovské pro dvacet lidí, ale nejoblíbenější byly ty ve velikosti „do kapsy". Vždycky jsou z křehkého těsta, které se připravuje s horkou vodou, tzv. hot water-crust pastry, které je na slané koláče jedno z nejsnadnějších a nejlepších. Masová náplň uvnitř je velmi hutná, kompaktní, takže se páje dají hezky krájet na úhledné porce – a pak snadno popadnout v kuchyni s kluky Bridgertonovými, zabalit do bělostných ubrousků a rychle sníst v běhu za nějakou tou klukovinou. Bridgertonovi je mají velice rádi na obědy a pikniky v zahradě – jsou skvělé samotné, nebo podávané se salátem a doplněné kupičkou ostré hořčice.

Na 6 porcí

NA TĚSTO S HORKOU VODOU

370 g hladké mouky, prosáté, plus další na poprášení

180–200 g chlebové mouky, prosáté

430 ml vody

155 g vepřového sádla pokojové teploty

sůl

1 velké vejce, lehce prošlehané

NA NÁPLŇ

1 malý pórek

½ kg vykostěného vepřového ramínka, nakrájeného na zhruba ½cm kousky

170 g anglické slaniny vcelku, nakrájené na malé kostičky

1 lžička čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku

¼ lžička mletého muškátového květu

sůl a čerstvě umletý černý pepř

NA SALÁT

1 lžička bílého vinného octa

½ lžičky dijonské hořčice, plus další k podávání

sůl a čerstvě umletý černý pepř

60 ml extra panenského olivového oleje

120 g salátových lístků, jako je kadeřavý salát, rukola, řeřicha či microgreens (drobné výhonky) apod.

SPECIÁLNÍ VYBAVENÍ:

1 vykrajovací forma o průměru 18 cm a 1 další o průměru 10 cm

POZNÁMKA PRO KUCHAŘE:

Abyste si usnadnili krájení masa a slaniny, nechte je napřed dobře vychladit. Nenechte se zlákat k nasekání masa v robotu, protože náplň by pak byla nepříjemně gumovitá.

Použité těsto je velmi tvárné a snadno se s ním pracuje. Jestli se při válení a tvarování trochu trhá, prostě jen udělejte z odkrojků záplatu. Pokud při zpracovávání příliš změkne, dejte ho znovu vychladit a pak s ním zase půjde dobře pracovat.

Vepřové páje můžete naplnit, přikrýt pokličkou z těsta, potřít rozšlehaným vejcem a pak před pečením nechat i několik hodin v ledničce.

recept pokračuje na další straně



1. PŘIPRAVTE TĚSTO: Ve velké míse promíchejte oba druhy mouky.

2. Do středně velkého hrnce dejte vodu, sádlo a 1 lžičku soli. Uveďte do mírného varu a promíchávejte, než se sádlo rozpustí a směs bude stejnorodá, trvá to tak 6 až 8 minut. Ještě horkou sádlovou vodu vlijte do mísy s moukou a vařečkou vše promíchejte, až vznikne drobenkovité těsto.

3. Vyklopte ho na kus papíru na pečení a rukama asi 1 minutu prohněťte, až bude hezky držet a bude celkem hladké. (Těsto na papíru nepodsypávejte moukou.) Těsto vytvarujte do obdélníku asi 2 cm vysokého, takhle se později bude lépe porcovat. Zabalte ho do pečicího papíru a dejte úplně vychladit, asi na 3 hodiny.

4. PŘIPRAVTE NÁPLŇ: Z pórku odkrojte kořínky a tvrdé konce tmavě zelených listů, pak ho podélně rozkrojte a poloviny znovu rozkrojte napůl. Nakrájejte ho napříč na co nejjemnější plátky a ty přesuňte do středně velké mísy. Zalijte studenou vodou a rukama promíchávejte, aby se vyplavil všechen písek a případné nečistoty. Sceďte přes jemný cedník a proces zopakujte, až bude pórek zcela čistý. Nechte ho dobře oschnout.

5. Nakrájené maso dejte do velké mísy.

6. Ve velké silnostěnné pánvi promíchejte slaninu, pórek, muškátový oříšek a květ, 1½ lžičky soli a ¼ lžičky pepře. Při střední teplotě a za občasného promíchání nechte smažit, až se ze slaniny začne vypékat tuk, asi 5 minut. Smažte dál za občasného promíchání, až pórek změkne a slanina bude vypečená, ale ne úplně křupavá, asi 6 až 8 minut.

7. Obsah pánve vsypte do mísy k masu a vyškrabte k tomu všechen tuk z pánve. Nechte vše 5 až 10 minut chladnout, abyste mohli směs dál zpracovat, pak ji rukama prohněťte, až se všechny přísady rovnoměrně promísí. Dejte do ledničky až do dalšího použití.

8. SESTAVTE A UPEČTE PÁJE: 2 plechy vyložte papírem na pečení.

9. Z ledničky vyndejte vychlazené těsto. Pracovní plochu a váleček lehce poprašte moukou. Těsto rozkrojte na 3 stejné díly. Po jednom rozválejte každý díl na placku o výšce asi 6 mm, těstem přitom otáčejte, aby se nepřichycovalo. Formičkami vykrájejte z každého dílu 2 velká a 2 menší kolečka, odkrojky pak znovu zpracujte a vykrojte, abyste měli po 4 kolečkách. (Můžete také použít 2 misky o uvedených průměrech a těsto kolem nich odkrojit ostrým malým nožem.) Kolečka rozložte na jeden z plechů. Zbylé kusy těsta rozválejte a vykrájejte stejným způsobem, takže budete mít ještě 6 velkých a 6 menších koleček. Menší kolečka dejte do ledničky.

10. Troubu předehřejte na 180 °C.

11. Vyberte si skleničku s dnem o průměru cca 7,5 cm. Zvenčí ji lehce poprašte moukou. Opatrně ji umístěte doprostřed většího kola a rukama těsto přitiskněte ke skleničce. Skleničku obraťte dnem vzhůru a dál kolem ní těsto uhlazujte a přitiskávejte rukama – celkem by mělo sahat do výše asi 5 cm. (Těsto byste neměli nijak natahovat, prostě ho jen uhlazujte a přitlačujte okolo stěn skleničky.) Jednou rukou teď držte těsto a druhou z něj opatrně vykruťte skleničku. Vzniklý pohárek z těsta opatrně postavte na plech a pak dejte do ledničky. Postup zopakujte se zbylými 5 většími koly.

12. Vychlazenou náplň, pohárky a malá kolečka vyndejte z ledničky. Náplň rovnoměrně rozdělte do těstových nádobek a vnitřek těsta, kam už náplň nedosahuje, potřete rozšlehaným vajíčkem. Navrch položte menší kolečko a zlehka ho přitiskněte k náplni. Palcem a ukazováčkem spojte přečnívající okraje s víčkem; je-li třeba, potírejte ještě rozšlehaným vajíčkem, aby se těsto dobře spojilo. Takto vytvoříte asi 1 cm vysoký okraj. Malým ostrým nožem pak udělejte ve víčku malý zářez, aby mohla při pečení unikat pára.

13. Připravené páje postavte na plech a celé je potřete rozšlehaným vajíčkem. Vložte do trouby a pečte, až budou zlatohnědé a propečené, asi 1 hodinu. Zhruba v polovině pečení plech v troubě otočte předkem dozadu, aby se páje pekly rovnoměrně. Pak je vyndejte z trouby a nechte trochu vychladnout, zatímco připravujete salát.

14. PŘIPRAVTE SALÁT A PODÁVEJTE: Ve středně velké míse prošlehejte ocet, ½ lžičky hořčice a špetku soli a pepře. Pramínkem za stálého šlehání přimíchávejte olivový olej, až vznikne hustá zálivka. Vsypte zelené lístky a dobře promíchejte.

15. Páje servírujte na 6 talířkách. Rozdělte na ně salát a ihned podávejte, s další hořčicí k tomu.



BRIDGERTONSKÁ NEDĚLNÍ PEČENĚ

s omáčkou z připečené cibule

V dnešní době si Britové rádi dávají klasickou nedělní pečeni spíš někde v dobré hospodě, kde hoří oheň v krbu. V regentské době šlo o záležitost vyhrazenou srdci domova, u Bridgertonů obzvlášť. Jejich kuchařky s dobrými konexemi měly u řezníka právo prvního výběru toho nejlepšího masa. Aby mohla být tahle hovězí pečeně opravdu nazývána anglickou nedělní, musí být doprovázena následujícím: křupavými pečenými bramborami, láskyplně pojmenovanými roasties, *pečáky*, které skutečně úžasně křupou, a mezi nejmladšími Bridgertonovými jsou předmětem lítých bojů o poslední kousek. Dále tu musí být pastináky a/nebo mrkve, jemně glazované a ovoněné tymiánem a medem pro kapku sladkosti, pak luxusní omáčka z připečené cibule a, pochopitelně, yorkšírské pudinky, což není dezert, ale vláčné, lehké, pečené, takřka palačinkové těstíčko, jehož úkolem je absorbovat i poslední kapku té báječné omáčky.

Na 6 porcí

1 (2,5–3 kg) vysoký roštěnec s kostí

sůl a čerstvě umletý černý pepř

12 velkých snítek čerstvého rozmarýnu

1,2 kg malých pevných brambor (rohlíčky)

2 lžíce a 2 lžičky rostlinného oleje

1 malá cibule, nakrájená na silné plátky

3 lžíce extra panenského olivového oleje

½ kg pastináku, oloupaného a nakrájeného na šikmá asi ½cm kolečka

½ lžičky nahrubo nakrájeného čerstvého tymiánu

2 lžíce másla

2 lžičky medu

120 ml suchého červeného vína

30 g hladké mouky

900 ml hovězího vývaru

Yorkšírské pudinky k podávání (strana 34)

POZNÁMKA PRO KUCHAŘE:
Skvělá šťáva je páteří každé pečeně. Kdyby vám nějaká zbyla, dejte ji zmrazit a budete mít základ příštích báječných jídel, což je luxus, o jakém si tehdejší kuchaři a kuchařky mohli nechat jen zdát.

1. Pečínku postavte na malý plech a ze všech stran ji důkladně osolte a opepřete. Nepřikrytou ji dejte do ledničky na minimálně 2 a maximálně na 48 hodin.

2. Maso vyndejte z ledničky a nechte v pokojové teplotě stát 30 minut.

3. Mezitím naplňte velký hrnec vodou a přiveďte ji k varu. Vložte 4 snítky rozmarýnu a vodu dobře osolte. Přidejte brambory a vařte, až do nich půjde zapíchnout vidlička,

recept pokračuje na další straně

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázku z knihy Bridgertonovi – oficiální kuchařka**.**
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.