



ŘEPNÝ KRÉM S RUKOLOU

Řepná polévka je obvykle spojována se zimou, ale spolu s rukolou je to univerzální jídlo: horká vám bude chutnat v chladnu, vychlazená s pár kostkami ledu v létě.

1400 g červené řepy
 100 ml rostlinného oleje
 200 g cibule
 400 g mrkve
 200 g celeru
 3 ks bobkového listu
 1500 ml vody
 20 g česneku
 400 g bílého jogurtu
 šťáva z poloviny citronu
 sůl
 pepř
 krutony z bílého chleba
 100 g čerstvé rukoly

Omytou řepu vložte do pekáče a pečte v troubě předehřáté na 180 °C. Podle velikosti bulv to může trvat půl až tři čtvrtě hodiny. Upečenou řepu poznáte tak, že dužina při napíchnutí vidličkou neklade odpor. Upečenou řepu nechte zchladnout, pak ji oloupejte a nakrájejte na čtvrtiny.

Mezitím ve větším hrnci rozehřejte olej a nechte na něm zesklivatět nakrájenou cibuli. Poté přidejte mrkev a celer, obojí oloupané a pokrájené na větší špalíky. K orestované zelenině přidejte bobkový list, zalijte 1,5 litru vody a vařte do úplného změknutí zeleniny.

Poté sundejte hrnec z ohně. Z polévky odstraňte bobkový list a přidejte do ní upečenou řepu, utřený česnek, jogurt a citronovou šťávu. Vše rozmixujte do hladkého krému. Pokud je krém příliš hustý, zředte jej vroucí vodou.

Polévku dochuťte solí a pepřem a podávejte s opečenými chlebovými krutony a nasekanou čerstvou rukolou.



ŘEPNÝ KRÉM S RUKOLOU



ŠUNKOVÝ CHLEBÍČEK

Mám docela ráda teorii Jany Bilíkové, kreativní šéfkuchařky Ambiente, že většinu jídel můžete doslova „oloupat“ na dřevě, odstranit z nich nadbytečné ingredience, protože to kupodivu jídlo ve výrazu neoslabí, ale naopak posílí. To přesně jsme společně udělali i s naším šunkovým chlebíčkem. Obsahuje jen to podstatné, a přitom útočí na první signální. Můj nejmilejší ze všech.

Bramborový salát Sisters:

1000 g brambor

300 g majonézy

4 ks jarní cibulky

šťáva z poloviny citronu

10 g soli

čerstvě mletý pepř

100 ml vody

veka nebo bílý chléb

300 g šunky od kosti

20 ks vajec uvařených natvrdo

100 g majonézy na ozdobení

pažitka a mikrobylinky či mladé výhonky zeleniny na ozdobení

Brambory uvařte ve slupce, nechte zchladnout, oloupejte je a nakrájejte na plátky. Plátky brambor promíchejte s majonézou, nejmenno nasekanou jarní cibulkou, citronovou šťávou, solí, pepřem a vodou. Bramborový salát nechte uležet aspoň 2 hodiny, ideálně však přes noc.

Veku nebo bílý chléb namažte bramborovým salátem a položte na něj plátek šunky. Poté rozkrojte podélně napůl vejce uvařené natvrdo. Půlky posadte na šunku. Takto nachystaný chlebíček postříkejte majonézou, nejlépe si pomozte cukrářským pytlíkem s otvorem širokým asi 3 mm. Na závěr chlebíček posypejte nejmenno nasekanou pažitkou a mladými výhonky zeleniny či bylinek.



ŠUNKOVÝ CHLEBÍČEK



ŘEPNÝ CHLEBÍČEK

„Tenhle chlebiček si nechám zahrát na pohřbu,“ tvrdí jeden náš věrný zákazník a není to jediná pocta, kterou tento chlebiček získal. Opravdu jsem nečekala, že se stane vlajkovou lodí Sisters. Také proto, že jeho původ je dost prostý. Řepná pomazánka pantzarosalata pochází z chudé horské části Řecka, stejně jako část mojí rodiny. A musím uznat, že s kozím sýrem, rukolou a karamelizovanými ořechy chutná skvěle.

500 g syrové červené řepy
 2 g česneku
 3 g soli
 200 g bílého jogurtu
 50 g strouhanky
 40 ml červeného vinného octa
 30 ml rostlinného oleje
 200 ml horké vody
 100 g cukru
 140 g vlašských ořechů
 rostlinný olej na smažení
 bílý chléb nebo veka
 250 g čerstvého kozího sýra
 řepný list nebo rukola na ozdobení

Řepu dejte do pekáče a pečte ji, dokud není měkká. Po upečení ji nechte zchladnout, oloupejte a nakrájejte na větší kostky. Česnek utřete s troškou soli. Poté všechny suroviny až po 30 ml rostlinného oleje rozmixujte ve vyšší nádobě tyčovým mixérem dohladka.

V horké vodě rozpusťte cukr a v cukrovém sirupu povařte ořechy alespoň 15 minut. Poté je důkladně scedte a vhodte do rozpáleného oleje, kde je budete asi 5 minut ponořené smažit, dokud nezkarameлизují. Hotové ořechy opět scedte od oleje, přemístěte na plech s pečicím papírem a ihned oddělte jednotlivé kousky od sebe. Co nejrychleji přesuňte plech s ořechy do mrazáku (alespoň na 30 minut), abyste zastavili tepelný proces. Poté je uchovávejte v uzavíratelné nádobě.

Na jeden chlebiček namažte 30 g řepné pomazánky a ozdobte 20 g kozího sýra. Na něj položte kousek zkarameлизованého ořechu a dozdobte řepným listem nebo rukolou.



ŘEPNÝ CHLEBÍČEK

PAMPELIŠKOVÉ LATTE

V létě u kávovaru rádi experimentujeme s bylinkovými i ovocnými sirupy. Není to nic zvláštního ani nekonvenčního – ovocné tóny jsou ve správně upražené kávě přítomné, takže si obě přísady naopak notují.

Na 1 porci:

led

100 ml mléka

30 ml pampeliškového sirupu (dobře funguje také malinový)

1-2 espressa (podle vaší chuti)

Sklenici naplňte ledem, vlijte mléko, poté sirup a nakonec kávu.



PAMPELIŠKOVÉ LATTE