

Coco-guayaba

Kokosové mléko s citrónovou šťávou smícháme s 0,5 l šťávy z konzervy guayavy, přidáme 100 g cukru a 0,1 l rumu, zamícháme a podáváme s ledem.

Coco-papaya

Kokosové mléko a citrónovou šťávu smícháme s 0,4 l šťávy z papaje, přidáme 100 g cukru a 60 ml rumu. Podáváme vychlazené.

Coco-mango

Kokosové mléko a citrónovou šťávu smícháme s 0,5 l šťávy z manga, přidáme 100 g cukru, 60 ml rumu a podáváme s ledem.

Ovocný pohár (DULCÉS DE FRUTA DE PEPITAS)

2 banány, 1 grapefruit (toronja), broskvový a jablkový kompot, rozinky, mandle, nerafinovaný krystalový cukr casonada, 1 citrón, sherry

Do pohárů nebo misek dáme oloupaný a na plátky nakrájený banán, na plátky krájené dílky grapefruitu, na kousky nakrájené broskve a jablka z kompotu, trochu rozinek, několik loupných mandlí, trochu osladíme, zalijeme šťávou z kompotu, pokapeme citrónem a lžící sherry. Podáváme vychlazené. Můžeme použít různé kombinace ovoce, musíme však dodržet tři chuti — sladkou, hořkou a kyselou, a tři konzistence — čerstvé křupavou, měkkou a tekutou.

Sangría

1 pomeranč, 50 g cukru, 2 hrnky pomerančového džusu, lépe čerstvé šťávy, vymačkané z pomeranče, 0,7 suchého červeného vína, 0,1 l cointreau

Neloupaný, dobře omytý pomeranč rozřízneme napříč na poloviny, z jedné poloviny si seřezeme 2 tenké plátky, které rozčtvrtíme a uschováme na ozdobu. Ostrou škrabkou seřezeme z druhé polky pomeranče aromatickou kůru, kterou smícháme s cukrem v misce tak, že ji pořádně promneme nebo pomačkáme lžící, aby se uvolnil vonné silice. Pak přidáme pomerančovou šťávu, víno, cointreau, přikryjeme a necháme vy-

chladit. Po 15 minutách vyjeme pomerančovou kůru. Podáváme v bůli, ozdobené čtvrtkami pomerančů s kostkami ledu.

Sangrita

1/5 l rajčatové šťávy, 0,1 l pomerančového džusu, 50 ml šťávy z citrónu, 1 cibule, 1/4 lžice soli, 1 pálinkové čile

Všechny suroviny dáme do mixéru a promícháme velkou rychlostí 10 vteřin. Před podáváním necháme 2 hodiny vychladit. Sangrita je mexický nealkoholický nápoj, může se podávat s tequilou. S tequilou se nemíchá, podává se zvlášť ve dvou sklenicích.

Marguerita

50 ml tequily, 20 ml cointreau nebo curacao, 20 ml citrónové šťávy

Všechny suroviny dobře smícháme s ledem. Plníme do soli lemovaných vychlazených sklenic (kraj sklenice zvlhčíme vně i uvnitř plátkem citrónu a omočíme v soli).

Petroleo

50 ml tequily, 20 ml citrónové šťávy, 1/2 lžičky polévkového koření, 1 plátek citrónu

Smícháme tequilu s citrónovou šťávou, polévkovým kořením a ledem, nalijeme do sklenic a ozdobíme plátky citrónu.

Blady Maria (americká Bloody Mary)

50 ml tequily, 0,1 l vychlazené rajčatové šťávy, 1 lžička citrónové šťávy, několik kapek tabaska, špetka česnekové soli, plátek citrónu

Do předem vychlazených sklenic nalijeme všechny suroviny, přidáme led a zamícháme. Je možno přidat i žlutou.

Tequila pozdě k ránu (TEQUILA MADRUGADA)

1 hrnek pomerančového džusu, 30 ml tequily nebo vodky, 1 lžička ovocného sirupu, citrón, sůl

Smícháme džus, tequilu nebo vodu a sirup, kraj sklenice zvlhčíme vně i uvnitř plátkem citrónu a omočíme v soli, vložíme kostky ledu, přelijeme nápojem a zakápneme citrónovou šťávou.

Obsah

Úvod	1	Tortily a pokrmy z nich	
Suroviny	3	(TORTILLAS)	8
Způsob dávkování	7	Kukuřice	
Polévky (SOPAS)	7	Kukuřičné tortily	
Kukuřičná polévka		Moučné tortily	
Chřestová polévka se sýrem		Vaječné tortily	
Rybí polévka		Jak ohřát nebo opéci hotové tortily	
Dlouhá polévka		Takos	
Knedličková polévka		Kesadillas	
Gaspacho		Flitny	
Gaspacho z rajčat		Tostadas	
		Burritos	
		Čimichangas	
		Enčilády — plněné tortily	
		(ENCHILADAS)	11
		Jak připravovat enčilády	
		Uruapánské kuřecí enčilády	
		Prekládané vepřové enčilády	
		Stohované sýrové enčilády	
		Rolované hovězí enčilády	
		Enčilády s kysanou smetanou	

Tamales (TAMALES) — — — — 12

Obalové listy pro tamales
Plnění a balení tamales
Jak ohřát tamales
Těstová vložka do masových tamales
Těstová vložka vařená
Náplně pro masové tamales
Sladké tamales

Čiles — jídla z paprik (CHILES) — 13

Jak oloupat papriky
Sýrová náplň
Náplň pikadiljo
Těstíčko tenké
Těstíčko nadýchané
Papriky plněné fazolemi
Papriky plněné ořechy

Omáčky a náplně (SALSAS Y RELLENOS) — — — — 15

Molkachete
Omáčka kruda
Omáčka z červených paprik
Omáčka na enchilády
Omáčka čile-tomate
Omáčka ze zelených rajčat
Červená omáčka
Guakamole
Náplň z mletého hovězího masa
Náplň z klobás
Náplň pikadiljo
Náplň z vepřového nebo z drůbežního masa
Masička
Opečené fazole

Mole, drůbež, masa (MOLE, AVES, CARNES) — — — — 17

Co je mole
Zelené mole
Krocaní mole
Černé mole
Kuře s pomeranči
Opilé kuře
Grilované maso
Biftek Chalisko

Masové knedlíčky
Zazdřený pašík
Telecí s vlaškými ořechy
Chiapaská drůbeží prsa
Toltečský králík
Yukatánský zlatý králík

Zelenina, rýže (LEGUMBRES, ARROZ) — — — — 21

Mléčné mrkvičky
Plněná tykev
Koláče
Lilek z Kampeče
Citrónové fazolky
Banánové smaženky
Bílá rýže

Jídla z jednoho hrnce (PUCHEROS, SOPAS SECAS) — 22

Zelené papriky
Paprika s masem (I)
Paprika s masem (II)
Paprika s masem (III)
Bílé fazole
Hrachový hrnec
Kompletní fazoláda
Kuře s rýží
Suchá polévka z tortil
Špagety s klobásou
Klobásy s rýží
Suchá polévka z rýže

Vaječné pokrmy (HUEVOS) — — 25

Rančerská vejce
Míchaná vejce s klobásou
Čilakilis

Ryby (PESCADOS) — — — — 25

Smažená ryba
Mušle s citrónem
Chuťovka z Akapulka
Ryba s bramborem

Saláty (ENSALADAS) — — — — 26

Fazolový salát
Salát z pomerančů
Salát z grapefruitů

Nakládaná ryba
Maso nakyselo
Salpikón
Topopo
Vánoční salát

Chlebičky a chuťovky (TORTAS Y ANTOJITOS) — — — — 27

Tortas
Obyčejné tortas
Tortas se sýrem a paprikou
Pepiček
Antochitos
Náplně pro antochitos
Načos
Kakahuetes
Sýrové chuťovky
Grilovaný sýr
Paprika se sýrem

Pečivo a zákusky (PANES Y POSTRES) — — — — 29

Kukuřičný chléb
Smažený chléb
Sladké bochánky
Kalhoty
Pečivo z listového těsta
Tříkrálový chléb
Empanadas s tvarohem a rozinkami
Empanadas z náplní pikadiljo

Nápoje (BEBIDAS) — — — — 30

Pozole
Atole
Pulque
Tequila
Mezcal
Montezumova čokoláda
Kokosové nápoje
Ovocný pohár
Sangría
Sangrita
Marguerita
Petroleo
Blady María
Tequila pozdě k ránu

SEŠITY DOMÁČÍHO HOSPODÁŘENÍ — SVAZEK 156

Zdeněk Uher

Mexická kuchyně

Ilustrovala Vítězslava Klimtová. Foto Jiří Poláček. Obálku navrhl Zbyněk Hrabá. Graficky upravil František Fantýš. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH v Praze roku 1989 jako svou 6611. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Chalupová. Výtvarný redaktor Zbyněk Hrabá. Technická redaktorka Dana Zahradková.

1. vydání — náklad 200 000 — stran 32 — AA 5,86 — VA 6,83 — 505/21/818
Vytiskl Mir, novinářské závody, n. p., závod 1, provoz 12, Panská 8, Praha 1

Tematická skupina 08/26

24-032-89 Kčs 8,—

© Zdeněk Uher, 1989

ISBN 80-208-0072-7