

Francouzská kuchyně

Zapečená cibulová polévka

Cibule 1kg

Máslo 100g

Bílé víno 0,5L

Bageta 1ks

Strouhaný sýr 200g

Vejce 1ks

Sůl, pepř, bobkový list, tymián

- **Polévka** - Cibuli nakrájíme na tenké proužky a orestujeme na másle - v některých regionech ji nechávají světlou, jinde opravdu dohněda. Během restování přidáme koření. Jakmile je cibule osmažená, zalijeme ji sklenkou bílého vína a necháme zcela vyvařit. Toto zopakujeme ještě 2x, celkem "obětujeme" cca 0,5L vína. Potom cibuli zalijeme vývarem, provaříme a ochutíme solí a pepřem.



Hotovou polévku nalijeme do misek, zakryjeme na másle opečeným toastem, posypeme sýrem a dáme zprudka zapéct do trouby s horním žářem. Jinou alternativou je připravit si těstíčko ze strouhaného sýru a vejce. Těstíčko natřeme na tenké plátky chleba, nebo veky a zapečeme v troubě. Takovéto toustíky vkládáme do hotové polévky přímo na talíř.

Tradiční slaný koláč Quiche Lorraine

Mouka hladká 250g

Máslo 150g

Žloutek 3ks

Slanina 250g

Strouhaný sýr - Gruyère, Eidam 200g

Smetana 30% 500ml

Vejce 2ks

Sůl, muškátový oříšek, pepř



- **Křehké slané těsto** - do hromádky mouky dáme povolené kousky másla, sůl, cukr a rukama vše zpracujeme do části mouky. Uděláme důlek, do kterého dáme žloutek a skořápku vody. Postupně uhněteme těsto, které řádně zpracujeme dlaní proti pracovní desce. Vytvarujeme bulku, zabalíme do folie a necháme uležet půl hodiny.
- **Náplň** - Slaninu nakrájíme na špalíky a orestujeme na pánvi. V misce rozmícháme smetanu, vejce a žloutky, osolíme a okořeníme.
- **Pečení koláče** - těsto vyválíme, vyložíme jím koláčovou formu a propíchneme vidličkou aby se nenafukovalo. Posypeme strouhaným sýrem, potom posypeme restovanou slaninou a zalijeme smetanou s vejci. Pečeme v troubě vyhřáté na 180°C cca 35 minut



Coq au vin - kohout na víně

Kohoutek, slepice, nebo farmářské kuře 1,5kg

Slanina 100g

Kořenová zelenina 250g

Šalotka nebo cibule 150g

dle potřeby slepičí vývar

Červené víno 3 dcl

Žampiony 200g

Olej, sůl, černý pepř



- **Recept** - Drůbež očistíme, naporcujeme na menší kusy - dva na porci, nasolíme a opeříme. Ve vhodném hrnci opečeme porce masa ze všech stran dozlatova. Vyjmeme, v tuku orestujeme slaninu, přidáme mrkev, celer a potom cibuli. Vše řádně orestujeme dohněda. Vrátime porce masa, podlijeme červeným vínem a vývarem a dusíme doměkka. Maso vyjmeme, omáčku zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě a dobře provaříme. Na pánvi orestujeme čtvrtky žampionů a přidáme do omáčky. Porce masa prohřejeme v omáčce a servírujeme. Vhodná příloha je bramborová kaše, těstoviny, nebo pečivo.



Steak z kachního prsa

Kachní prsa 2ks

Cukr 150g

Víno červené 4 dcl

Badyán, hřebíček, skořice - vše v celku

Kukuřičný škrob



- **Příprava steaku** - kachní prso nařízneme na kůži na pravidelné kostičky, aby se při pečení lépe vyškvařil tuk. Neřežeme však do masa. Osolíme, opeříme a položíme na suchou rozpálenou pánev kůží dolů. Z kůže se začne uvolňovat tuk, ve kterém se maso opeče. Až je kůže vypečená, maso otočíme a rovněž opečeme. Stupeň propečení lze upravovat dopékáním v troubě. Po upečení maso vyjmeme a tuk slejeme.



- **Omáčka** - do pánve s výpekem nasypeme cukr a necháme zkaramelizovat. Přidáme celý badyán, hřebíček, pepř a skořici. Až se koření rozvoní, přilijeme červené víno a necháme svařit na desetinu. Mírně zahustíme škrobovou moučkou, nebo perníkovou strouhankou ochutíme solí a pepřem.

Čokoládová pěna s malinami

Kvalitní hořká čokoláda 250g

Máslo 50g

Cukr 50g

Vejce 6ks

Maliny 300g

Cukr 40g

Šťáva z 1 citronu



- **Čokoládová pěna** - rozpustíme kousky čokolády a másla v misce ve vodní lázni a necháme mírně zchladnout. Vyšleháme sníh z 6 bílků s kapkou citronové šťávy, když je sníh tuhý, přisypeme postupně cukr, čímž sníh ještě zpevníme. 4 žloutky vmícháme postupně do vlažné čokolády, jakmile má směs lesklý povrch, přidáme do ní část sněhu a opatrně promícháme. Takto odlehčenou směs zlehka vmícháme do zbytku sněhu. Takto připravenou pěnu dobře vychladíme a můžeme podávat.
- **Malinová omáčka** - čerstvé, nebo mražené maliny rozmixujeme, propasírujeme jemným sítkem, osladíme a ochutíme citronovou šťávou.