

Neobvyklé chutě

sepsal Gurmet



lahopřeji!

Otevřením této knihy jsi učinil první krok na velice dlouhé cestě, jež tě provede úžasnými krajinami nenapodobitelných bretonských pokrmů. Budeš prozkoumávat vůně a chutě tak lahodné, že se budeš zdráhat uvěřit, že něco podobného může vůbec existovat. Ale věř, existuje, a je to téměř na dosah ruky!

Vskutku, dodržíš-li pečlivě vybrané recepty uvedené v této kuchařské knize, připravíš výjimečné pokrmy s takovou lehkostí, že tě ostatní budou podezírat z čarování. Ale jedinou magii, kterou potřebuješ, je ta ve tvém srdci, je to vášeň k vaření lahodných ohromujících pokrmů, jež lze snadno připravit a do nekonečna vychutnávat.

Začni zde a jednoho dne se třeba i ty staneš Gurmetem!

Sluneční sufflé

Potřebujeme:

- 2 a půl unce kravského sýra
- 1 unci másla
- 1 unci mouky
- 9 uncí mléka
- špetku soli
- špetku pepře
- lžičku mletého muškátového oříšku

Příprava:

- Zapal v peci a udržuj středně silný oheň.
- Nyní vezmi Dobře nabroušenou elfí dýku a jejím přejížděním po sýru jej Nastrouhej na tenoučké hoblinky.
- Odděl bílky od žloutků a pilně bílky šlehej, dokud nezhoustnou.
- Začni připravovat značkovou sluneční omáčku - rozpustí máslo a za stálého míchání přidej mouku. Míchej, dokud není směs hladká. Přesuň ji na menší oheň a začni pomalu přimíchávat mléko. Je důležité nepřestávat míchat! Pokračuj deset minut, dokud směs nez
- Přidej sůl, pepř a muškátový oříšek a sejmi hrnek z plamene.
- Přidej strouhaný sýr a pak vaječné žloutky. Dobře zamíchej. Pak jemně přimíchej sníh z bílků - nejlépe se pro tento úkon hodí lžička ze dřeva bílého ořechu.
- Směs opatrně nalij do čtyř kamenných misek na suflé, přičemž každou naplň téměř (ale ne úplně!) po okraj.
- Vlož misky do středně vyhřáté pece a zavři dvířka! Ponechej zavřené 25 minut, jinak tvá báječná slunce vyjdou jen proto, aby se hned zase zřítily do hlubin pece.
- Po 25 minutách vyjmi a ihned podávej.

Obdivuj se nádheře slunce a okus znamenitou chuť slunečního suflé!

Potage le Magnifique

Potřebujeme:

- 4 šálky kuřecího vývaru
- 4 šálky hovězího vývaru
- 2 a půl unce másla
- 1 dřevěný žejdlík mouky
- 1 šálek nasekané mrkve
- půl šálku nasekané cibule

Příprava:

- Zapal dřevo na otevřeném ohništi a udržuj slabý oheň.
- smíchej všechny přísady do velkého polévkového kotle.
- Důkladně míchej!
- Jakmile je polévka teplá, nalij ji do hliněných polévkových misek a podávej.

Pohleď, proslulé Gurmetovo jídlo - potage le Magnifique!

Ale počkat. Víš, co tě napadá. "To má být všechno? Nic víc na tom není? Co je tajemstvím Gurmeta?"

Opravdu očekáváš, že ti prozradím recept na svůj nejoblíbenější pokrm? Nu, co myslíš? Ano, prozradím! Protože tím tajemstvím, můj příteli, jsi TY! Ano, správně, Potage magnifique je výborný a naprosto jedinečný. Z uvedených obyčejných přísad uvaříš polévku, která je silná i chutná. Ale má-li být Potage magnifique skutečně velkolepý, je potřeba představitosti skutečně nápaditého kuchaře. Máš takový dar?

Podával jsem takové misky potage le Magnifique, že dospělí muži plakali radostí. Dokážeš uhádnout, co jsem přidal? Dokážeš... čarovat?