

## **Itálie pro starší gurmány**

---

- **Polévka acquacotta**
  - **Hovězí lasagne**
  - **Krémové risotto**
  - **Jahodový sorbet**
-

## Polévka acquacotta



### Ingrediencie

- 150 g mražených hub
- 5 ks červené cibule
- 1 ks řapíkatého celeru
- 5x mrkev
- 2x česnek
- olivový olej
- tymián
- petržel
- chilli paprička
- 3x konzerva drcených rajčat
- 5x mražná bageta
- 5 ks vajec
- česnek sušený
- parmazán
- voda



### Příprava

Oloupeme cibuli a česnek a nakrájíme je na větší kousky.

Tymián a chilli nakrájíme na drobné kousky.

Očistíme a nakrájíme mrkev na větší plátky.

Řapíkatý celer důkladně omyjeme a nakrájíme na středně velké kousky.

Do hrnce dáme trošku olivového oleje, po jeho zahřátí přidáme nakrájenou cibuli a česnek, vše orestujeme.

Přidáme nakrájenou mrkev a nakrájený řapíkatý celer, orestujeme.

Přidáme povolené houby, orestujeme a přidáme drcená rajčata z plechovky.

Přidáme nasekaný tymián a chilli.

Zalijeme vodou a necháme provařit až do doby, kdy bude zelenina měkká.

Před koncem vaření polévku dochuťíme solí, pepřem a v případě potřeby i česnekem.

Nakonec do polévky rozklepneme vejce, necháme ještě 3 min provařit a polévku odstavíme.

Bagetu si nakrájíme na kolečka, pokapeme olivovým olejem, přidáme trošku granulovaného česneku a upečeme v troubě - vytvoříme si bruschetty.



### Počet porcí

15 porcí





## Doba přípravy

25 min



[rezervace@chefparade.cz](mailto:rezervace@chefparade.cz)



+420 730 155 087

## Hovězí lasagne



### Ingrediencie

- olivový olej
- 900g hladké mouky
- 250g mouky semolina
- sůl, pepř
- 14 x mrkev
- 2 x řapíkatý celer
- 400 g sýr eidam - plátky
- 2 x jarní cibulka
- 2 x česnek
- 1,3 kg mletého hovězího masa
- rozmarýn, tymián
- červené víno
- parmazán
- 7 x žlutá cibule
- 5 x konzerva drcených rajčat
- 6 x žloutek
- 250 g másla
- muškátový oříšek
- mléko



### Příprava

V misce smícháme obě mouky, trošku oleje, sůl, vejce a vodu - vypracujeme hutnější těsto.

Nakrájíme jarní cibulku, mrkev a řapíkatý celer na malé kousky.

Oloupeme a nakrájíme cibuli a česnek na malé kousky.

Rozmarýn a tymián nasekáme.

Parmazán nastroháme na hoblinky.

Na pánvi orestujeme na trošce oleje česnek a cibuli.

Přidáme mrkev a řapíkatý celer, podusíme až do poloměkka.

Přidáme mleté hovězí maso, sůl, pepř, rozmarýn a tymián.

Přidáme drcená rajčata z konzervy, červené víno a vše důkladně povaříme.

Dochutíme solí a pepřem.

Bešamel - na pánvi si rozpustíme máslo, které zasypeme hladkou moukou, mírně opražíme. Přidáme mléko a muškátový oříšek.

Vezmeme si pekáč, který důkladně vymažeme olejem.

Těsto pomocí válečku vyvalíme a nakrájíme na tři tenké pláty ve velikosti pekáče.

Na spodek pekáče dáme nejdříve těsto, na které nalijeme směs z pánve, polejeme troškou bešamelu, navrch přidáme sýr. To opakujeme ještě dvakrát,

Poslední vrstvu již nezakrýváme těstem, ale polejeme jej bešamelem a posypeme nastrohaným parmazánem.

Pečeme v troubě při teplotě 180 - 190 °C po dobu 20 -25 min.

Po upečení vyjeme z trouby a necháme chvíli zchladnout.





## Počet porcí

15 porcí



## Doba přípravy

45 min



## Krémové risotto



### Ingrediencie

- 250 g másla
- 500 g rýže arborio
- sůl, pepř
- 400 g šalotky
- rozmarýn, tymián
- česnek
- voda
- parmazán
- 0,5 l smetany 31%
- bílé víno



### Příprava

Oloupeme si šalotku a česnek, oboje nakrájíme na menší kousky.

Na pánvičce si rozežřejeme olej, přidáme česnek a šalotku, kterou orestujeme do zlatavé barvy.

Následně přidáme propláchnutou rýži, orestujeme, přidáme rozmarýn a tymián, zalejeme vodou. Přidáme bílé víno.

Za častějšího míchání vaříme rýži do měkka.

Před koncem vaření vmícháme do rizota smetanu.

Rizotto dochutíme solí a pepřem.



### Počet porcí

15 porcí



### Doba přípravy

45 min



## Jahodový sorbet



### Ingrediencie

- 500 g jahod
- 300 g cukru krupice
- med
- 1 vanička máty peprné
- 1,5 l vody



### Příprava

Jahody pečlivě očistíme a rozmixujeme na dřeň.

Do hrnce dáme vodu, přidáme cukr a vše za stálého míchání přivedeme k varu.

Cukr se nám musí důkladně rozpustit. Poté směs v hrnci vypneme a přidáme do ní dřeň z jahod.

Necháme 10 min odstát, a následně ji přes sítko propasírujeme.

Směs nalijeme do sáčků nebo tvořítek na led a necháme v ledničce ztuhnout.

Před podáváním směs rozmixujeme v mixéru na led, vytvoříme ledovou tříšť.

Podáváme v kelímcích nebo malých miskách polité troškou medu a s lístky máty.



### Počet porcí

15 porcí



### Doba přípravy

20 min

