

Italská kuchyně pro starší děti

- **Bruschetta - opečený chléb s rajčatovou salsou**
 - **Hráškový krém s pancettou**
 - **Domácí těstoviny s boloňskou omáčkou**
 - **Panna cotta s ovocným jus - tradiční italský dezert s ovocným přelivem**
-



Bruschetta - opečený chléb s rajčatovou salsou



Ingrediencie

- 6 rajčat
- 2 stroužky česneku
- 5 lístků čerstvé bazalky
- 2 lžice olivového oleje
- šťáva z citronu
- sůl a pepř
- chléb na bruschettu



Příprava

Krajíce chleba opečeme na sucho na pánvi nebo na grilu. Rajčata nakrájíme na kostičky, přidáme rozmačkaný česnek, nasekanou bazalku a olej. Dochutíme solí, pepřem a citronovou šťávou. Salsu promícháme a navršíme na opečené krajíce chleba.



Počet porcí

Pro 4 osoby



Doba přípravy

15 minut



Hráškový krém s pancettou



Ingrediencie

- 1 cibule
- rostinný olej
- 600 ml zeleninového vývaru
- 2 brambory
- 150 g mraženého hrášku
- 4 plátky pancetty
- česnek
- muškátový oříšek
- kysaná smetana



Příprava

Cibuli nakrájíme, orestujeme na oleji, přidáme vývar, pokrájené brambory a po 15 minutách hrášek. Povaříme. Směs potom rozmixujeme a propasírujeme. Dochutíme česnekem a muškátovým oříškem. Podáváme s lžičkou kysané smetany a nasucho opečeným plátkem pancetty.



Počet porcí

pro 4 osoby



Doba přípravy

25 minut



Domácí těstoviny s boloňskou omáčkou



Ingrediencie

- Na těstoviny:
- 400 g mouky semoliny
- 4 vejce
- olivový olej
- sůl
- pepř
- Na omáčku:
- 400 g mletého masa
- 300 ml červeného vína
- 1 plechovka loupaných rajčat
- 1 malý rajčatový protlak
- 50 ml mléka
- rozmarýn
- 1 mrkev
- ¼ bulvy celeru
- 2 stonky řapíkatého celeru
- 2 stroužky česneku
- 2 cibule



Příprava

Těstoviny:

Ze všech surovin vypracujeme tuhé těsto (propracováváme cca 5 minut). Vzniklé těsto zabalíme do potravinářské folie a necháme jej 30 minut v lednici (pro spojení a zvláchnění). Odpočité těsto vyválíme válečkem natenko, nakrájíme na 15 cm úzké pláty – podle šířky válce strojku na těstoviny. Ve strojku nejprve vyválíme těsto na vhodnou tloušťku a následně v nástavcích vykrajujeme požadované tvary (tagliatelle – širší nudle).

Omáčka:

Maso je nejlepší namíchat z různých druhů (50% telecí kýty, 30% hovězího krku, 20% vepřové krkovice) a namlít si ho doma. Mrkev a celer nakrájíme na jemné kostičky, orestujeme ve větším hrnci na oleji, přidáme cibuli a řapíkatý celer, poté maso orestujeme za stálého míchání tak, aby se netvořily velké hrudky (můžeme si pomoci šťouchadlem na brambory). Přidáme rozmarýn a rozmáčkнутé stroužky česneku. Poté přidáme rajčata, která je nutné zprvu orestovat, abychom se zbavili jejich přirozené kyselosti. Přidáme protlak, zarestujeme, přilijeme víno a necháme vyvařit. Nakonec přilijeme mléko na zjemnění a necháme vařit na mírném ohni (pokud máte čas, ideální jsou minimálně 3 hodiny). Dochutíme solí a pepřem.



Počet porcí



Pro 4 osoby



Doba přípravy

75 minut



rezervace@chefparade.cz



+420 730 155 087

Panna cotta s ovocným jus - tradiční italský dezert s ovocným přelivem



Ingrediencie

- 0,6 litru smetany
- 8 lžic cukru
- 6 plátků želatiny
- 100 g lesního ovoce
- 1/2 limetky
- 2 dl vody



Příprava

Necháme nabobtnat želatinu. Smetanu zahřejeme na 70 stupňů, přidáme 3 lžice cukru a želatinu. Metlo vše rozmícháme a nalijeme do formiček. Zachladíme.

Vodu, ovoce, zbylý cukr a šťávu z limetky svaříme a přepasírujeme. Pokud nebude omáčka dostatečně hustá, tak ji dál redukuje do potřebné konzistence.



Počet porcí

Pro 6 osob



Doba přípravy

40 minut

