

44. Kýta v mátě se zeleninou

Na 8 porcí

Příprava: 15 minut

Pečení: 1 hodina až 1 a 1/2 hodiny

Maso potřete pastou z citronové kůry i šťávy, česneku a rozmarýnu, osolte a opepřete. Vložte do olejem vymazaného pekáče, pak do trouby předehřáté na 180°C a pečte hodinu.

Maso potřete mátovým želé a pečte ještě asi 20 minut, obložené pokrájenou zeleninou, kterou jste osolili, opepřili a zakápli trochou oleje. Po upečení nechte maso přikryté asi 15 minut odpočívat, zeleninu uchovejte v teple a pak ihned podávejte.

Tip

K takto připravenému masu se výborně hodí brambory na jakýkoli způsob, různá pyré, ale i klasické bramborové knedlíky.

Měli byste vědět

Kombinace jehněčího s mátou je zvykem v anglosaských zemích. Svěží chuť máty toto jemné maso dobře odpíchne a doplní. Želé si můžete snadno připravit tak, že svazek máty rozmixujete, šťávu vymačkáte a svaříte ji podle návodu se želírovacím cukrem. V chladu vydrží řadu týdnů.

Ingredience
2 kg jehněčí kýty
jemně strouhaná kůra
a šťáva z 1 citronu
4 stroužky česneku, rozdrcené
1 lžice rozmarýnu
3 lžice mátového želé (viz níže)
kapustičky, dýně, sladké nebo běžné
brambory, případně kořenová
zelenina na doplnění
olej na opékání
sůl a pepř na dochucení



45. Kuře v páře z Jün-nanu

Na 4 porce

Příprava: 10 minut

Vaření: 2 hodiny

Kuřecí maso vložte do hrnce s vroucí osolenou vodou a 3 minuty povařte. Scedte a propláchněte pod studenou vodou. Pařák postavte do silnostěnného hrnce a rozložte na něj kousky masa, osolte je a přidejte zázvor a cibulku, zakápněte vývarem a vínem.

Do hrnce vlijte vodu, přikryjte, uveďte do varu a nad párou povařte maso asi 2 hodiny. Občas přilijte vodu. Odstraňte zázvor a cibuli a také vrstvičku tuku. Podávejte zvlášť silný vývar v miskách a zvlášť maso doplněné omáčkami k namáčení a ozdobené cibulkou.

► Tip

Jídlo, typické pro tuto oblast Číny, můžete doplnit dušenou rýží a špenátovými listy, připravenými v páře.

► Měli byste vědět

Jihozápadní čínská provincie Jün-nan se vyznačuje kulinární různorodostí. Z jedné strany sousedí se sečuánským regionem, a tak tu najdeme velmi podobné pokrmy. Ale na jihu má za sousedy Vietnam, Laos a Barmu, které ovlivnily i ráz tohoto jídla. Technika vaření v páře je v čínské kuchyni velmi běžná a k potravinám extrémně šetrná. Na rozdíl od vaření ve vodě se nevyluhují chuťové a vonné látky.

Ingredience
kuře o váze asi 1,5 kg,
nakrájená kousky
1 lžička soli
6 plátků čerstvého zázvoru
2 jarní cibulky, nakrájené na 5 cm
kousky + na ozdobení
750 ml drůbežího vývaru
2 lžíce rýžového vína
nebo suchého sherry

K podávání
světlá sójová omáčka
chilli omáčka
sekaná cibulka

