

# Sladké spomienky

Dovolenku vám pripomenú aj miestne špeciality



Foto: Mária Candráková

Foto: Mária Candráková

**N**avarte si s nami jedlá, ktoré vám chutili v reštauráciách na pláži. Pomôže vám pri tom šéfkuchár z reštaurácie Al Dente. „Vyskúšajte rybacie špeciality v netradičných kombináciách. Napríklad tuniaka pečeného s krustou v kombinácii s quinoou a chrumkavým cícerom,“ odporúča Drahoslav Ochaba. Fritto místo je typické talianske dovolenkové jedlo, ktoré ponúkajú všade, od drahých reštaurácií až po malé domáce podniky.

Fotografie z dovolenky si prezrite pri krémovom čučoriedkovom cheesecaku. A nezabudnite, že krevety sú zaručeným afrodiziakom! ■

## Čučoriedkový cheesecake

### Potrebuje:

tortovú formu s priemerom 28 cm

**Na korpus:** 500 g keksov,  
200 g rozpusteného masla

**Na plnku:** 230 g cukru, 400 g krémového syra Philadelphia, 400 g ricotty, 6 vajec,  
180 g šľahačky, 100 g kyslej smotany,  
postrúhanú kôru z 2 biocitrónov  
a 2 pomarančov, 250 g čerstvých čučoriedok

**Navrch:** 1 balenie plátkovej želatíny,  
500 g čerstvých čučoriedok,  
500 ml čučoriedkového sirupu

**Ako na to:** Keksy rozmixujeme a spojíme s rozpusteným maslom. Rovnomerne rozotrieme na dno aj boky tortovej formy. Dáme vychlaďiť. Medzitým vyšľaháme cukor, krémový syr, ricottu a po-



strúhanú kôru z pomarančov a citrónov. Postupne zašľahávame kyslú smotanu a po jednom aj vajcia. Pridáme nevyšľahanú šľahačku.

Na dno vychladeného korpusu uložíme 250 g čučoriedok. Zalejeme ich plnkou. Pečieme vo vodnom kúpeli pri 110 stupňoch asi 70 minút, kým nie sú okraje upečené a stred ešte riedky. Potom zvýšime teplotu na 130 stupňov a pečieme 20 minút. Rúru vypneme a cheesecake v nej necháme dopekať asi 30 minút. Želatínu necháme napučať v troške vody a potom ju zmiešame s mierne zohriatym sirupom. Navrch koláča poukladáme čučoriedky a zalejeme želatínou. Necháme vychlaďiť, ideálne až do druhého dňa.



# More na tanieri

## Fritto misto

Pre 1 osobu

**Potrebujeme:**

50 g olúpaných tigrích

kreviet bez hlavy,

50 g kalmárov,

50 g zeleniny (mrkva,

cukina), 50 g malých rybiek

v celku, 1 vaječný bielok

**Ako na to:** Krevety olúpeme, kalmáre narežeme na krúžky, zeleninu nakrájame na polcentimetrové prúžky a všetko spolu zmiešame. Zamiešame jeden bielok a hladkú múku. Fritujeme v horúcom oleji do zlatista. Osolíme a okoreníme. Servírujeme s citrónom.



## Risotto champagne

Pre 1 osobu

**Potrebujeme:**

100 g ryže arborio, 3 mušle

svätého Jakuba, soľ, korenie,

olivový olej, 1 lyžicu olivového

oleja, 100 ml sektu,

30 g strúhaného parmezánu,

20 g masla, 300 ml zeleninového

vývaru, 10 g cibule,

20 g upečenej cvikle

**Ako na to:** Na olivovom oleji orestujeme cibuľu nasekanú na drobno, pridáme ryžu a necháme res-

tovať. Pridáme sekt, necháme vydusiť alkohol a postupne pridávame zeleninový vývar. Neustále miešame, až kým nie je ryža uvarená al dente. Potom necháme vydusiť prebytočný vývar, stiahneme z ohňa a pridáme maslo, parmezán a premiešame. Popri miešaní rizota orestujeme do zlatista na olivovom oleji mušle svätého Jakuba, osolíme a okoreníme. Rizoto servírujeme tak, že navrch uložíme mušle a cviklu nakrájanú na kocky.



Foto: Mária Candráková

Foto: Mária Candráková



## Morské špeciality



Vari šéfkuchár Al Dente  
Drahoslav Ochaba

Foto: Mária Candráková



## Tigrie krevety s uhorkovým tataráčikom

Pre 1 osobu

### Potrebuje:

4 tigrie krevety, 50 g šalátovej uhorky, 2 lyžice bieleho jogurtu, soľ, korenie, strúčik cesnaku, žeruchu, čierny sezam, zrníčka zo štvrtky granátového jablka, kôpor, redkvička

**Ako na to:** Očistíme uhorku, vydlabeme semienka, nakrájame

na malé kocky, osolíme a necháme odkvapkať. Potom opláchneme, pridáme biely jogurt, cesnak, sezam a granátové jablko. Nakoniec pridáme čerstvý kôpor. Krevety orestujeme na olivovom oleji, osolíme a okoreníme. Servírujeme uhorkový tataráčik s krevetami, nakoniec ozdobíme žeruchou a čerstvou redkvičkou.

Foto: Mária Candráková



## Tuniak v cereálnej kruste so šalátom z quinoj

Pre 1 osobu

### Potrebuje:

200g čerstvého tuniaka, dohromady 50g müsli, kukuričných lupienkov, čierneho sezamu, 2 lyžice olivového oleja, 100g uvarenej quinoj, 40g konzervovaného cícera, 1 mladú cibuľu, 20g rukoly, šťavu z 1 limety, soľ, korenie

**Ako na to:** Tuniaka osolíme a okoreníme. Müsli, kukuričné lupienky a sezam podrvíme, v tejto zmesi tuniaka obalíme a orestujeme na olivovom oleji do ružova. Quinou zmiešame s cícerom, mladou cibuľou, rukolou, olivovým olejom, limetovou šťavou, soľou a s korením. Na tanier servírujeme šalát z quinoj a naň ukladáme plátky tuniaka.

