



ŠPAGETY S CIBULOU, FENIKLOM A OLIVAMI

KEĎŽE FENIKEL JE PÔVODOM ZO STREDOZEMIA, NEČUDO, ŽE TÁTO ZELENINA MÁ ŠIROKÉ VYUŽITIE AJ V TALIANSKEJ KUCHYNI. FENIKEL MILUJEM PRE JEDINEČNÚ CHUŤ A VÔŇU. SKVELÁ JE JEHO KOMBINÁCIA S JEMNÝMI OMÁČKAMI A DOBRE SA HODÍ AJ K CESTOVINÁM.

Počet porcií: 4

400 g špagiet
2 stredne veľké fenikle
45 ml olivového oleja
1 PL masla
2 veľké cibule
200 g odkôstkovaných čiernych olív
120 ml suchého bieleho vína
45 ml smotany na varenie
soľ
nastrúhaný syr pecorino
na servírovanie

Fenikel očistíme a odrežeme hrubé zelené stonky. Vňať odtrhneme a odložíme na zdobenie. Fenikel umyjeme a pozdĺžne rozpolíme. Varíme 5 minút v osolenej vode. Vychladnutý nakrájame na tenké pásiky.

Vo veľkej panvici rozpálime olej a maslo. Pridáme dve lyžice vody a cibuľu nakrájanú na tenké pásiky. Restujeme pri strednej teplote asi 10 minút, občas premiešame. Pridáme olivy, víno a varíme ďalších asi 10 minút. Vložíme fenikel, prilejeme smotanu na varenie, dochutíme soľou, premiešame, ešte minútku povaríme a odstavíme.

Súčasne vložíme špagety do osolenej vriacej vody a varíme podľa návodu na obale.

Uvarené špagety scedíme, vložíme do panvice s trochou vody, v ktorej sa varili, a premiešame s hotovou omáčkou. Servírujeme posypané nastrúhaným pecorinom.







PISTÁCIOVÁ TORTA BEZ MÚKY POLIATA ČOKOLÁDOU

PISTÁCIE SÚ JEDNOU Z NEZAMENITEĽNÝCH SUROVÍN V TALIANSKEJ KUCHYNI. ČASTO SA POUŽÍVAJÚ NAJMÄ V CUKRÁRSKEJ VÝROBE. VÝRÁBA SA Z NICH PISTÁCIOVÁ MÚKA, PISTÁCIOVÁ PASTA A ŠUPKY ZBAVENÉ PRAŽENÉ PISTÁCIE S KRÁSNOU ZELENOU FARBOU SLÚŽIA NA ZDOBENIE DEZERTOV. MAJÚ JEDINEČNÚ CHUŤ A SKVELE DOPŔŇAJÚ A ZVÝRAZŇUJÚ CHUŤ ČOKOLÁDY. NEVÁHAJTE A TÚTO LAHODNÚ TORTU POLIATU ČOKOLÁDOVOU POLEVOU OZDOBENÚ KÚSKAMI PISTÁCII VYSKÚŠAJTE ČÍM SKÔR. PRETOŽE NEEEXISTUJÚ VŠEDNÉ OKAMIHY, HLAVNE AK ICH SPESTRÍTE TAKOUTO LAHÔDKOU.

Počet porcií: 8 – 12

KORPUS

100 g nesolených pistácií
100 g mandľových lupienkov
1 PL kypriaceho prášku
150 g kryštálového cukru
4 vajcia
60 g rozpusteného masla
štipka soli

ČOKOLÁDOVÁ POLEVA

100 g horkej čokolády
60 g smotany na šľahanie

NA OZDOBENIE

nesolené nasekané pistácie
maliny

maslo alebo olej na vymastenie
tortovej formy s priemerom
21 cm

V kuchynskom mixéri rozmixujeme pistácie a mandľové lupienky spolu s práškom do pečiva a štipkou soli na jemnú múčnu zmes.

V mise vyšľaháme vajcia s cukrom do penista. Zpracujeme rozpustené maslo, múčnu zmes a dobre premiešame. Cesto vlejeme do vymastenej tortovej formy s dnom pokrytým papierom na pečenie a pečieme vo vyhriatej rúre pri 170 °C približne 35 minút.

Hotový korpus necháme vychladnúť. Medzitým pripravíme čokoládovú polevu. Vo vodnom kúpeli rozpustíme nalámanú horkú čokoládu a premiešame so smotanou na šľahanie.

Polevou polejeme povrch vychladnutej torty a v chladničke necháme mierne stuhnúť. Okraje torty ozdobíme nasekanými pistáciami, malinami a odložíme najmenej na hodinu do chladničky.