

# Pikantní maličkosti...

... aneb jak jsme vyrazili za hranice na průzkum nových chutí.



**LENKA POŽÁROVÁ**  
zapálená kuchařka  
Autorka a vydavatelka  
ucelené řady kuchařek  
Což takhle dát si...

## Budapešť na talíři

**P**ortýr v cylindru a fraku mě hned u vchodu vyvedl z míry a pak už jsem se na vlně údivu jen vezla. Odložili jsme si kabáty v šatně a vykročili k restauračnímu sálu. „Zastavit,

stát!“ zavelela slečna uvaděčka a zmizela v šatnovém zákulisí, aby vzápětí vyplula s erárním sakem. To bylo určené pro mého manžela, který tu stál v džínách a košili, což se ukázalo pro vpuštění do všemi opěvovaného budapeštského podniku jako naprosto nevhodné. Já jsem na tom nebyla o moc líp a v ruce jsem navíc žmoulala ucho batůžku. Hlavou mi bleskla myšlenka, jestli se i mě pokusí navléct do nějakých obnošených šatiček, ale naštěstí byla moje výstroj shledána nezávad-

nou. Přesto jsme cestou ke svému stolu přitahovali pohledy číšníků i hostů. V tu chvíli jsem už v sobě měla silný aperitiv, takže jsem byla ráda, že jsem ke stolu vůbec doplula. Jeden pikolík mi odsunul židli, aby zachytil mé klesající pozadí. Druhý mi naléval skleničku šampaňského a třetí se horlivě ujišťoval, zda je všechno v pořádku. Není, ale s tím vy asi už nic nenaděláte, povzddechla jsem si v duchu.

Záhy zjišťuju, že hudba, která tu hraje, je živá. To když nám vlezlý houslista spustí třetí kousek přímo u ucha. Když Michal nahlas přemýšlí, jestli dá pokoj, až když mu něco zaplatíme, dusím se smíchem. Připadám si jak ve scénce z filmu Vrchní prchni. Naštěstí pro nás a k houslistově smůle začala hostina. Z té zaujal hlavně dezert v podobě palačinek s ořechovou náplní. Leckdo by možná úslužnost personálu ocenil, já jsem se však nepřestala ošívat. Proč se, kruci, tak starají? Proč donášejí na stůl jídlo na talí-

řích pod stříbrnými poklapy, aby je k údivu stolovníka synchronně nadzvedli? Proč se na mě dívají s podivem, když si neobjednávám ke každému chodu jinou značku vína? Proč si vůbec připadám jako na povinném výletě historií, do které nepatřím? A jak jsem vlastně mohla souhlasit s nápadem, že sem půjdeme? Naštěstí

**Než se vydáte na objevnou cestu po stopách gastronomie, pročtěte si důkladně jídelní lístek. A hlavně ceny.**

je tu už překvapení poslední. I když se Michal po celou dobu statečně snažil zapadnout do prostředí a hrát jejich hru, jeho vykulené oči při pohledu na cifru na účtu byly nepřehlédnutelným vybočením ze scénáře. A tak už vím, že je dobré vyhnout se obloukem restauracím, kde obsluha předstírá zájem a hosté nadšení. Ale také vím, že maďarská kuchyně je silným magnetem a nabízí i mnohem příjemnější zážitky, než byl ten můj.

## Maďarské palačinky Gundel

### TÉSTO

Prošlehejte 250 ml mléka spolu se 2 vejci, lžičkou cukru, špetkou soli a strouhanou kůrou z jednoho citronu. Vmíchejte 135 g hladké mouky a pak postupně ředte 80 ml perlivé vody, až vznikne

tésto s řídkou krémovou konzistencí. Nechte odstát půl hodiny. Na páni vymazané olejem usmažte osm tenkých palačinek.

### NÁPLŇ

125 ml smetany ke šlehání přiveďte k varu spolu s 60 g cukru. Vmíchejte 110 g mletých a 110 g najemno sekaných vlašských ořechů, 60 g hrozinek, 60 ml rumu, lžici strouhané pomerančové kůry a lžičku skořice. Při nízké teplotě vařte 2 až 3 minuty. Pokud směs příliš zhoustne, zředte ji smetanou.

### NA ZÁVĚR

Palačinky potřete ořechovou náplní, srolujte a rozdělte na talíře. Podávejte polité rozpuštěnou čokoládou (nejlépe s 50% obsahem kakaa), kterou můžete podle chuti dosladit.



Pravý uherský salám je z vepřového masa uzeneho na bukovém dřevě.

### CO SI Z MAĎARSKA PŘIVÉZT

Mletou sladkou či pálivou papriku (Kalocsa paprika), slazené zmrazené kaštanové pyré s rumem slisované do kostičky podobné máslu (gesztenyepüré), marcipán, domácí hrudkový tvaroh (túró), domácí povidla (szilva lekvár), paprikové čabajky a salámy, husí játra (liba máj), husí škvarky, naložené pikantní zeleninu, sladké tokajské víno nebo říznou pálenku.

### CO V MAĎARSKU OCHUTNAT

Rybí polévku (hálászle), lečo (lecsó), kuřecí, telecí nebo rybí paprikáš (paprikas), langoshe se zakysanou smetanou a strouhaným sýrem (lángos), palačinky plněné vepřovým masem zalité v paprikovo-smetanové omáčce (hortobágy palacsinta), makovo-ořechovo-jablečné řezy (flodni), makový a višňový štrúdl, marcipánovou zmrzlinu, kdoulové želé (birsalma sajt) nebo slané pagáče (pogácsa).