



*Petra Davidová*

# Kitchen & the City

a její první offline kuchařka





*Kitchen*  
— & —  
*the City*



*Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy*

*Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována ani šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude trestně stíháno.*

**Petra Davidová**

## **KITCHEN & THE CITY**

Vydala Grada Publishing, a.s.  
U Průhonu 22, 170 00 Praha 7  
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400  
[www.grada.cz](http://www.grada.cz)  
jako svou 6556. publikaci

**Autorský kolektiv:**

Petra Davidová  
Gabriela Koutská

Odpovědná redaktorka Hana Janišová  
Sazba a zlom Antonín Plicka  
Návrh layoutu Antonín Plicka, Martin Vévoda  
Návrh a zpracování obálky Antonín Plicka  
Fotografie receptů a ilustračních fotografií Dominika Pokludová ([www.dblog.cz](http://www.dblog.cz))



[www.instagram.cz/kitchenandthecity](http://www.instagram.cz/kitchenandthecity)



[www.facebook.com/kitchenandthecity](http://www.facebook.com/kitchenandthecity)

**[www.kitchenandthecity.cz](http://www.kitchenandthecity.cz)**

Počet stran 224  
Vydání 1., 2017

Vytiskla tiskárna FINIDR, s.r.o., Český Těšín

© Grada Publishing, a.s., 2017  
Cover Photo © Robert Tichý

ISBN 978-80-271-9731-6 (ePub)  
ISBN 978-80-271-9730-9 (pdf)  
ISBN 978-80-271-0114-6 (print)

# OBSAH

Úvod 7

## Saláty, předkrmy a polévky 9

Salát z mladých výhonků s tatarákem z tuňáka 11

Salát z červeného melounu s fetou 13

Salát s restovanými liškami 15

Salát z čočky beluga 17

Salát s grilovanou broskví a kuskusem 19

Paleo chléb 21

Nakládaný meloun s řepou a kozím sýrem 23

Sendvič naan s hummusem 25

Lilkový dip 29

Lilkové závitky 31

Cuketové rolky 33

Ciabatta s grilovanou zeleninou 35

Studená polévka z bobů edamame 37

Krém z pečených kaštanů 39

Jarní minestrone 41

## Hlavní chody 43

Mexické tacos 45

Steak s hříbkovým máslem 47

Steak z telecí svíčkové s cuketovými nudlemi 49

Pražma v solné krustě s citronem 53

Rajská omáčka s karlovarským knedlíkem 55

Koprová omáčka 59

Kachna s červeným zelím 61

Kachna na pomerančích 65

Hovězí kýta na červeném víně 67

Chřest s noky z ricotty 69

Candát s hráškovým pyré 71

Tvarohové knedlíky 73

## Asie 75

Lilek s medem a chilli 77

Zelené karí 79

Nudle udon 83

Polévka tom yam 85

Thajský salát s pomelem 87

Sekané kuřecí na thajské bazalce 89

Suši dort 91

Lepkává rýže s mangem 93

Salát s nudlemi soba 95

Salát s rumpsteakem a kešů ořechy 97

Salát s mangem a mandlemi 101

Vietnamská polévka pho bo 103

Kuřecí sataj s arašídovou omáčkou 107

Krůtí kuličky s koriandrem 111

Kebaby na thajský způsob 115

Vietnamské letní závitky 117

Grilovaná kuřecí křídélka se sezamem 119

Obsah

Ostrá grilovaná křídélka 121  
Ještě ostřejší grilovaná křídélka s chilli a medem 123  
Knedlíčky gyoza 125  
Nudle pad thai 127

## Dezerty 131

Sněhové pusinky s čokoládou 133  
Sněhové dortíky s citronovou kůrou 135  
Šátečky bez kynutí 137  
Raw borůvkový koláč 139  
Levandulová bábovka 141  
Bábovka červený samet 143  
Pavlova 145  
Omrbré jahodový dort 147  
Mrkvové muffiny 151  
Mačča semifreddo 153  
Makronky s restovaným černým sezamem 155  
Makronky s brusinkami 159  
Maková bábovka 163  
Madlenky 165  
Lívance 167  
Limetkový páj 169  
Sachr dort 173

Kandované fialky 177  
Kakaový koláč 179  
Jogurtové nanuky 181  
Jablečný koláč 183  
Galetka s marcipánem a ovocem 185  
Drobenkový koláč 187  
Cheesecake 189  
Brownies 191  
Donuty 193  
Avokádový crème brûlée 197

## Svátky 199

Velikonoční nádivka 201  
Velikonoční jidáše 203  
Vánoční rybí polévka 207  
Staročeský kuba 211  
Vánočka 213  
Žloutkové řezy 217  
Řezy se sněhovou čepicí 219  
Zkaramelizované ořechy 221  
Cukroví pro naše psí holčičky 223

O autorce 224

## Obsah

# ÚVOD

Když je vám osmnáct, občas se odbudete i polévkou z pytlíku. Když je vám třicet a máte doma nějaké ty malé dvounohé i čtyřnohé radosti, jste rádi, když uvaříte cokoli, co neobsahuje žádný polotovar. No a když už máte děti odrostlé, začnete si to vaření, pečení a samozřejmě také ochutnávání konečně užívat. Teprve až když se zastavíte a nadechnete se, přijde na řadu opravdová láska a pokora ke každé čerstvé surovině, úcta k vůni bylinek, respekt k fláku argentinské svíčkové, kterou připravujete, jako by byla pro krále, i když moc dobře víte, že ten steak manžel slupne na sedačce u telky během pár minut a ani u toho nemrkne. Je vám to jedno, protože milujete jak jeho, tak tu svíčkovou.

Psal se rok 2015 a já se jednoho rána probudila nejenom jako Petra, ale i jako food-bloggerka, autorka blogu o vaření s názvem Kitchen and the City. Neplánovala jsem to. Žijeme v pokrokové a rychlé době, ve které se věci dějí, aniž o nich stihnete dopředu snít. Navíc proniknout do online světa, když máte po levé ruce dvacetiletou Natálku a po pravé o dva roky starší Dominiku, není vůbec nic těžkého. Řeč je o mých dvou milovaných dcerách, světlech mého života.

A protože se věci dějí opravdu rychlostí blesku, držíte v ruce i mou první offline kuchařku.

Doufám, že se vám podle ní bude dobře vařit, péct i smažit. A vůbec nejšťastnější budu, když listy v kuchařce budou celé opatlané od mouky, másla nebo ideálně od ukápnutého vajíčka, tak jako jsou v té mé, kterou jsem kdysi dostala od své maminky.

Ze srdce

vaše Petra







saldty & p̄adkrmny & polo'vky





# SALÁT Z MLADÝCH VÝHONKŮ S TATARÁKEM Z TUŇÁKA

Trocha exotiky, trocha kvalitního rybího masa, trocha speciálně pokrájeného chilli na tenké „nitě“ – a filmová epizoda s názvem „přesvědčím i zarytého odpůrce salátů“ může začít právě teď!

## Ingredience

250 g tuňáka  
150 g hedvábného tofu  
100 g bobů edamame  
sůl  
různé druhy mladých výhonků  
(řeřicha, sakura)  
chilli nitě  
mořská řasa

## Ingredience na zálivku

4 stroužky česneku  
2 cm zázvoru  
50 ml olivového oleje  
3 lžice sójové omáčky  
1 lžice worcestrové omáčky  
1/2 lžice omáčky sriracha  
1 lžička cukru  
1/2 sušené nepálivé chilli papričky, rozdrcené  
mletý pepř

---

Nasekejte tuňáka nadrobno a znovu sekejte. Přidejte na kostičky nakrájené tofu a oblanširované vyloupané boby edamame, lehce osolte, promíchejte a uložte do lednice. Nechte si stranou jednu lžici tofu i bobů na ozdobu talíře.

**Zálivka:** Česnek prolisujte, zázvor nastrouhejte a smíchejte se zbylými ingrediencemi.

Na talíř naaranžujte salátové výhonky, naneste vychlazený tatarák, pokapejte zálivkou a dozdobte.

Salát z mladých výhonků s tatarákem z tuňáka





# SALÁT Z ČERVENÉHO MELOUNU S FETOU

Ráda objevuji nové chutě a v restauracích často zkouším jídla, která jsem nikdy předtím neochutnala. A přímo se vyžívám v neotřelých kombinacích, jakou představuje právě feta s melounem. Mňamózní!

## **Ingredience**

meloun nakrájený na kostky  
nastrouhaná feta  
čerstvá nasekaná máta a pár lístků  
k dozdobení  
2 lžičce olivového oleje  
okurka nakrájená najemno  
sůl

---

Vše jemně promíchejte a dejte vychladit do lednice. Solte opatrně, feta bývá poměrně slaná.



+

# SALÁT S RESTOVANÝMI LIŠKAMI

Často chodívám na procházky a občas zabloudím i do lesa na houby. Běžně přinesu domů v košíčku dvě babky. A mnohdy dva čtyřcentimetrové modráky. Nebo taky nic. V takových případech sedám do auta a mířím rovnou do supermarketu.

## Ingredience

100 g pancetty nebo prosciutta  
250 g čerstvých lišek  
2 svazky rukoly  
100 g cherry rajčat  
parmazán  
červený pepř  
balzamikový krém

---

Rozpalte pánev, vhodte pokrájenou pancettu. Až pustí trochu tuku, přidejte lišky a za stálého míchání restujte asi pět minut. Natrhejte rukolu, pokrájejte rajčata, přidejte orestované lišky s pancettou, hoblínky parmazánu, rukou nadrcený červený pepř a zakápněte balzamikovým krémem.

Salát s restovanými liškami

---







# SALÁT Z ČOČKY BELUGA

Černá čočka s názvem beluga evokující stejnojmenný kaviár ve spojení s nahořklou chutí rukoly dokonale zjemňuje a doplňuje feta. Tento salát vás zasytí jak efektně naservírovaný u rodinného stolu, tak na cestách sbalený do plastové krabičky. Skvěle chutná i jako příloha ke grilovanému masu. Léto, pikniky, grilování a všechny ty letní dobrůtky jsou tak... ááách!

## Ingredience na salát

500 g černé čočky beluga  
1 šalotka  
200 g fety  
hrst rukoly  
hrst hladkolisté petržele

## Ingredience na zálivku

šťáva z 1 citronu  
5 lžic olivového oleje  
1 lžíce balzamikového octa  
mořská sůl  
pepř

---

**Zálivka:** Uvedené suroviny důkladně prošlehejte.

**Salát:** Uvařte čočku podle návodu a dejte vychladit. Nakrájejte šalotku na tenké plátky, sýr rozdrobte prsty, natrhejte rukolu a petržel a vše smíchejte s vychladlou čočkou a zálivkou.

