

má v rodném listu město Nice. O tom, že se jedná o kuchařský fenomén, svědčí fakt, že první zmínka o něm se datuje v dochovaném receptu z roku 1903. V salátu tradičně nesmí chybět čerstvá rajčata, vejce uvařená natvrdo, ančovičky, tuňák, olivový olej a lokální olivy. V průběhu let vznikla řada moderních variant, ve kterých se objevují vařené brambory, fazolové lusky, šalotka, citron a další ingredience. Mnozí Francouzi, kteří jsou známí svou národní kulinářskou hrdostí, však inovativní úpravy odsuzují, a dokonce je označují za svatokrádež. Ať tak, či onak, nejvíc si pravý Niçoise vychutnáte při západu slunce na francouzském pobřeží.

Caprese



Salát Caprese Shutterstock

Italská kuchyně se vyznačuje jednoduchostí a důrazem na kvalitní suroviny. Ztělesněním této definice je salát Caprese. Nápaditá kombinace plátků rajčat, mozzarely, bazalky a olivového oleje je často využívána jako předkrm, ale vychutnáte si ho například i jako lehkou večeři. Ve své domovině bývá označován jako Insalata Tricolore, protože obsahuje všechny tři barvy italské vlajky. Jeho kořeny se nacházejí na ostrově Capri a jedna z nejvěrohodnějších pověstí o vzniku této lahůdky praví, že si ho v poválečném období poprvé připravil zdejší zedník, ve kterém se jednoho dne probudil patriot a chtěl si připomenout svou zemi. Jedno je však jisté, přesně takhle chutná italské léto!

Pipirrana



Salát Pipirrana Shutterstock

Španělská salátová krásko pochází ze slunné Andalusie. Samotný recept je dokonale jednoduchý, svěží a suroviny na něj máte pravděpodobně i ve své lednici. Stačí smíchat na malé kousky nakrájená rajčata, křupavé okurky, cibuli, případně i zelenou papriku a vše zalít zálivkou z vinného octa, olivového oleje, cukru a soli.

pokračování str. 75

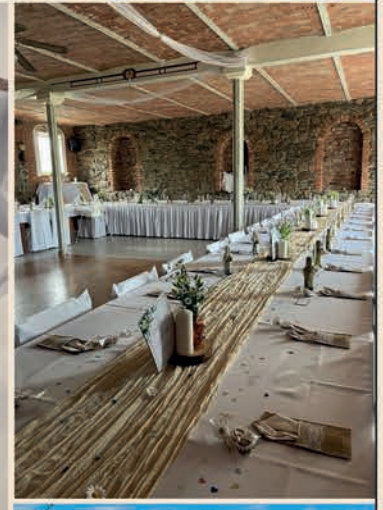


Statek Starý Kolín

Provozuje AJ Capital s.r.o.

Hlízovská 376

281 23 Starý Kolín



☎ 735 099 100

f svatbystarykolin

svatbystatek@gmail.com

📷 statekstarykolin

www.levna-svatba.cz

Najdete nás na www.facebook.com/UniformPraha