

Moje tri naj

Určite toskánsky chlieb, olivový olej a víno. Z krajca chleba vyčarujete rýchlu večeru. Opečte ho, potrite cesnakom, pokvapkajte olejom, osolte a posypte oreganom.



Zelené je dobré

Bylinky si pestujem v záhrade. Bez voňavého rozmarínu, tymianu, oregana, bobkového listu a šalvie si neviem predstaviť život v kuchyni.

Multi surovina

Bruschettu skúste nakrájať a vmiešať trebárs do šalátu, zeleninovej polievky alebo krému. A keď máte chuť na sladké, pokvapkajte ju červeným vínom a zľahka pocukrujte.

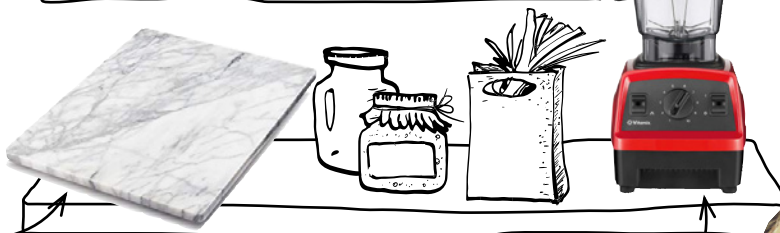


Gastro biblia

Darovala mi ju suseda Laila. Jeden z najznámejších toskánskych spisovateľov a gastronómov ju dal dokopy ešte na konci 19. storočia. Hocikedy do nej nazriem, odpadávam!

Gúčať kuchyne

Z výletu v Colonnata som si priniesla nádhernú mramorovú dosku na krájanie. Mám ju v kuchyni len tak opretú. Je krásna aj ako objekt.



Dokonalý pomocník

Vo Vitamixe mixujem krémové zeleninové polievky a smoothie celé leto.

U Márie Mikloškovej



V tomto cestíčku, v „pastelle“ môžete vypražiť čokoliek. Kolieska cibule, krevety, kalmáre aj cuketu.

ZA MISU, PRÍPRAVA 20 MINÚT

- 20-25 väčších šalviových listov
- 2 vajcia (studené) • 200 ml studeného mlieka • 150 g hladkej múky • soľ • olej na vyprážanie

Listy šalvie umyte a osušte. Z bielkov vyšľahajte sneh. Žĺtky vymiešajte s mliekom. Postupne prisypte múku a na záver soľ. Do zmesi opatrne vmiešajte vyšľahaný sneh a všetko spolu zľahka premiešajte, aby cestíčko ostalo pekne nadýchané. Potom doň namáčajte šalviu a hneď ju vyprážajte dozlatista. Nechajte ju odkvapkať na papieri a osolte.

„V Toskánsku sa asi ani nedá najesť zle! Na pláži Lido v Tirrenii robia podľa mňa najúžasnejšie fritto místo (vyprážené plody mora). Najlepšie dubákové tagliatelle som zas jedla v Buti. No a po florentínsky steak vyrážam k dedinskému mäsiarovi Testimu, ktorý zároveň skvelo varí,“ hovorí Mária. Módna redaktorka z Bratislavy a nadšená kuchárka sa pred pätnástimi rokmi presťahovala so svojou rodinou do toskánskeho Vicopisane. Na farme Oliwood pestujú olivy a vyrábajú extra panenský olej. Máriinu kuchársku knihu Oliwood party si zoženť, aj keby kamene padali.



Vyprážená šalvia