

FENOMÉN jménem toustís

O anglické kuchyni se šušká ledacos, lichotivé to zrovna nebývá, ale existuje jedna výjimka. Toustís neboli anglické muffiny miluje celý svět. A pochutnat si na nich můžete i vy! Vyzkoušejte lahodné variace šéfkuchaře Miroslava Lojdy.

Historie tohoto báječného nadýchaného kousku se datuje do dob viktoriánské Anglie. Angličan Samuel Bath Thomas emigroval do New Yorku, otevřel si pekárnu a jal se podle receptu své maminky péct. Chybička se vloudila, Mr. Thomas si jaksi nezapamatoval vše, co měl, a místo anglických crumpets se zrodila budoucí hvězda v podobě muffinu – toustís.

Celosvětově oblíbené pečivo si dnes můžeme dopřát k snídani, svačině i jako skvělou přílohu při grilování snadno a bez zdlouhavé domácí přípravy. Toustís od Penamu jsou balené prakticky po šesti kusech, k dostání jsou ve světlé i tmavé variantě, a navíc jsou už lehce naříznuté, takže parádu s nimi nadělá bez obav i méně zkušený kuchař. Ať už toustís jen zlehka opečete na grilu, naplníte třeba avokádovým dipem, či z nich připravíte lahodné vejce Benedikt, neuděláte chybu.

Miroslav Lojda je už skoro dva roky šéfkuchařem designové restaurace Columna, kde se na vlastní chuťové pohárky můžete přesvědčit, jak trendy obohacené zkušenostmi ze špičkových zahraničních hotelů a restaurací chutnají.



À LA CAESAR

POTŘEBUJETE

1 bulku toustís
150 g kuřecích prsou
1/2 salátu little gem
3 plátky slaniny
parmezán
majonézu

POSTUP:

- Toustís rozkrojíme nožem napůl. Každou polovinu opečeme nasucho na rozpálené pánvi z obou stran. Poté na pánev vložíme plátky slaniny a upečeme je dokřupava.
- Na druhé pánvi krátce orestujeme na plátky nakrájená kuřecí prsa. Dopečeme je v troubě při 160 °C asi 14 minut.
- Obě půlky toustís namažeme majonézou. Na obě pak dáme salát little gem, upečené kuřecí maso, slaninu a nakonec posypeme hoblinami parmezánu. Rovnou podáváme.



FRANCOUZSKÉ TOUSTÍS

POTŘEBUJETE

1 světlou bulku toustís
10 ml mléka
1 vejce
skořiči
cukr
máslo
zakysanou smetanu
jahody, borůvky, maliny

POSTUP:

- V malé misce rozšleháme vejce, přidáme mléko, cukr a skořiči. Toustís podélně rozkrojíme a namočíme do směsi.
- Na rozpálené pánvi rozpustíme máslo a namočené toustís smažíme z obou stran. Pak je vyndáme a lehce osušíme ubrouskem.
- Navrch přidáme zakysanou smetanu a ozdobíme jahodami, borůvkami a malinami. Na závěr posypeme cukrem.



S CHORIZEM

POTŘEBUJETE

1 tmavou bulku toustís
4 plátky choriza
2 plátky čedaru
papričky jalapeños
hořčici

POSTUP:

- Toustís rozkrojíme nožem na poloviny. Každou nasucho z obou stran opečeme na rozpálené pánvi.
- Namažeme hořčicí, poklademe plátky choriza a papričkami jalapeños. Navrch položíme plátky čedaru.
- Obložené toustís na dvě minuty vložíme do rozpálené trouby a necháme zapéct. Podáváme teplé.



S TUŇÁKEM

POTŘEBUJETE

1 tmavou bulku toustís
1 rajče
1 větší konzervu tuňáka
2 lžičce polotučného tvarohu
1/3 červené cibule
ledový salát
sůl, pepř
olivový olej

POSTUP:

- Do malé misky dáme tuňáka z konzervy a rozmícháme ho s tvarohem. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli. Dochutíme solí, pepřem a kapkou olivového oleje.
- Toustís podélně rozkrojíme. Na rozpálené pánvi nasucho opečeme z obou stran. Obě půlky namažeme pomazánkou z tuňáka a ozdobíme natrhaným ledovým salátem.



FOTO: Penam

5. ročník
Pořádá
EXKLUZIV
&
Loučeň
zámek, kde to žije



PŘIHLASTE
DCERU, VNUČKU, KAMARÁDKU NEBO I SEBE
A VYHRAJTE

**EXKLUZIVní svatbu
za 600 000 Kč**



NAVÍC! Každý soutěžící obdrží EXKLUZIVní parfém Eve Truth EDP 50 ml v hodnotě 699 Kč.



Pravidla, přihlášky a podrobnější informace na www.exkluzivni-svatba.cz nebo na tel. 222 994 111.