

Plněná vejce

Plněná vejce jsem v knihách AR nezaznamenal, ovšem to určitě není důvod, abychom je v naší kuchařce vynechali. Patří k oblíbeným jídlům studené kuchyně a receptů na ně je nepřeberně. V téhle kapitole se pokusím o zajímavý výběr z toho, co jsem vyzkoušel nebo zatím jen přečetl. Další variace najdete v různých kuchařkách či na internetu. Abych vám pátrání po cizojazyčných stránkách usnadnil, zmíním stručně názvy tohoto pokrmu v (u nás) nejběžnějších cizích jazycích.

Jakožto čtenářům knih AR je nám asi z cizích jazyků nejbližší angličtina. Ta pro plněná vejce používá termín **deviled eggs**, což bývá překládáno jako **d'ábelská vejce**. Ne všechna plněná vajíčka ovšem pálí jako čert, takže bych se přikláněl spíše k překladu po čertech dobrá vejce. Trochu méně často říkají anglicky mluvící plněným vejcím **stuffed eggs** – tedy stejně jako my - **plněná vejce**.

Uznávaným mezinárodním jazykem kuchařů je francouzština. Obecně (existuje opravdu bohatá škála receptů) se nazývají **œufs farcis**.

Na západě a na jihu máme německy mluvící sousedy, kteří plněným vejcím říkají zcela jednoduše **gefüllte Eier**. Na severu sousedíme s Polskem, kde plněným vajíčkům říkají **jajka faszerowane**. S východními sousedy Slováky si asi (až na nějaké ty jazykové pastičky) rozumíme – mladším připomínám, že u našich východních sousedů jde o **plnené vajcia**.

Opusťme však jazykové úvahy a vraťme se do kuchyně. Základem všech receptů jsou vajíčka vařená natvrdo. O těch už byla řeč a je zbytečné se k nim vracet. Protože plněná vejce asi nebudem připravovat jako rychlovku, je vhodné si vajíčka uvařit den předem a nechat je chladit v ledničce. Prvním úkonem je vejce oloupat a pak rozpůlit. Můžete se rozhodnout, jestli vajíčko rozříznete podélně nebo příčně.

Žloutky vyloupněte a dejte do misky, v níž budete míchat náplň. Musíte se rozhodnout jak budete vajíčka aranžovat. Na trhu jsou talíře přímo určené na servírování plněných vajec.



V prohlubních půlky vajec leží stabilně a jsou tak připravené k plnění. Pokud takový talíř nemáte, můžete trochu seříznout bílek a vytvořit tak plošku na níž bude plněné vejce spočívat. Odříznuté plátky bílků nasekáme nadrobno a přidáme k žloutkům. Stejnou fintu použijeme u vajec rozpůlených příčně. Teoreticky by se dala napříč rozříznutá vejce servírovat v kalíšcích určených pro vajíčka naměkko, ale málokdo má asi doma takovou zásobu kalíšků. Pokud ovšem chcete plněná vejce servírovat jako předkrmu, bude vám stačit pro každého strávnicka jeden kalíšek a to už možná doma máte.



A nyní začne velké míchání náplně do připravených rozpůlených vajíček. Náplň a případně dozdobení jsou právě ty věci, kterými se jednotlivé recepty na plněná vejce liší. Recepty budou vždy na čtyři vejce¹ – suroviny si vynásobíte nebo podělíte podle potřeby.

Klasická plněná vejce

5 lžic majonézy

1 lžička plnotučné hořčice

1 lžička jablečného octa

sůl, pepř, česnek² podle chuti

čerstvá nebo nakládaná paprika na ozdobu

Žloutky v misce rozmačkáme vidličkou, postupně přidáváme hořčici, ocet a postupně majonézu³ a utřete na pastu. Plňte do rozpůlených bílků a ozdobte kouskem papriky.

Plněná vejce podle našich babiček

5 lžic majonézy

1 lžička plnotučné hořčice

1 lžička octa

sůl a pepř podle chuti

sladká mletá paprika na ozdobu

¹ V receptech nebudu uvádět

² Původní recept počítá s česnekovým práškem, lépe je použít česnek čerstvě utřený nebo prolisovaný

³ Majonézu přidávejte až do dosažení požadované konzistence náplně. Není vyloučené, že ji použijete o něco méně nebo více než je v rozpisu.

Žloutky rozmačkáme a utřeme s ostatními surovinami. Naplníme bílky a zaprášíme sladkou paprikou.

Plněná vejce se žloutkovou pěnou se sýrem

15 g změkklého másla

60 g nastrouhaného tvrdého sýra (gouda, eidam)

1 lžička plnotučné hořčice

sůl s pepř podle chuti

sladká mletá paprika na ozdobu

Žloutky rozmačkáme a utřeme s ostatními surovinami. Naplníme bílky a zaprášíme sladkou paprikou.

Plněná vejce se šunkou a nivou

50 g nivy⁴

50 g másla

50 g šunky

sůl a pepř dle chuti

majonéza nebo ředkvičky na zdobení

Sýr nastrouháme, šunku nakrájíme nadrobno a utřeme s máslem a pomačkanými žloutky. Bílky naplníme a ozdobíme kapkou majonézy, kolečkem ředkvičky nebo trojúhelníčkem šunky.

Plněná vejce s křenem

1,5 lžičky nastrouhaného křenu

2 lžičky másla

2 lžičky hořčice

sůl dle chuti

kečup na ozdobu

Ingredience smícháme s žloutky, naplníme bílky a ozdobíme kečupem.

Plněná vejce s tatarkou

2 lžíce másla

2 lžíce tatarské omáčky

2 – 3 ředkvičky nastrouhané

pažitka, petrželka nadrobno nasekané

ředkvičky a petrželka na ozdobení

Rozmačkané žloutky utřeme s tatarskou omáčkou, máslem, na jemno nastrouhanými ředkvičkami a nadrobno posekanou pažitkou a petrželkou. Směsí naplněné bílky ozdobíme plátkem ředkvičky, petrželkou a pažitkou.

Plněná vejce s bylinkovým máslem

2,5 lžíce tvarohu

2,5 lžíce čerstvého sýra

1 lžička bylinkového pesta

4 Samozřejmě můžete použít jakýkoli sýr s modrou plísní – gorgonzola či roquefort. Aby byla chuť výrazná je třeba vyhledat sýr dobře prorostlý plísní, nebo méně zralý nechat v chladu dozrát.

4 listy medvědího česneku

3 snítky tymiánu

sůl, pepř podle chuti

klíčky a květy medvědího česneku k ozdobení

Žloutky rozmixujte s tvarohem, čerstvým sýrem, pestem a nasekanými bylinkami, dochuťte solí a pepřem. Po naplnění bílků ozdobte klíčky a květy medvědího česneku.

Plněná vejce mimóza

½ lžíce majonézy

½ lžičky citronové šťávy

1 snítka estragonu

sůl a pepř dle chuti

řeřicha

Žloutky s majonézou citronovou šťávou, estragonem, solí a pepřem vymíchejte dohladka. Naplňte bílky a ozdobte řeřichou.

Klasický recept francouzské kuchyně, který si „zahrál“ i epizodní roli ve filmu Grand restaurant pana Septima. Pan Septim (Luis de Funès) se tam se svým šéfkuchařem dohaduje o tom, které bylinky patří do náplně.

Plněná vejce s pikantní majonézou a krevetami

4 lžíce majonézy

špetka mletého chilli, sůl a pepř

8 malých vařených krevet, klíčky řeřichy na zdobení

Žloutky rozmixujte s majonézou, dochuťte chilli, solí a pepřem a naplněná vejce ozdobte vařenými krevetami a zelenými klíčky.

Vejce plněná se zeleninovým salátem

vejce

1 lžíce majonézy

1 lžíce bílého jogurtu 1/2 lžičky mletého hořčičného semínka

50 g na jemno nastrohané mrkve

1 lžíce čerstvé nasekané pažitky

estragonový dresink

1 lžíce extra panenského olivového oleje

1 lžička estragonového octa

¼ lžičky dijonské hořčice

sůl a pepř

oranžovo-zelený salát

½ mrkve

½ bulvy fenyklu

1 cuketa

40 g štěrbáčku

Dresink připravíme do sklenice se šroubovacím uzávěrem. Dáme do ní olivový olej, ocet, hořčici a osolíme a opeříme podle chuti. Pořádně protřepeme a odložíme stranou. Ke žloutkům

přidáme majonézu, jogurt, mleté hořčičné semínko, nastrouhanou mrkev a polovinu pažitky – dohladka utřeme. Směs naplníme do bílků. Škrabkou nebo na struhadle z mrkve, fenyklu a cukety nastrouháme tenké plátky. Dáme do mísy, přidáme štěrbáček. Dresink ještě jednou protřepeme, nalijeme na zeleninu a salát lehce promícháme. Rozdělíme na 4 talíře, navrch položíme naplněné bílky. Posypeme zbývajícím pažitkou a podáváme

Plněná vejce s avokádovým krémem a uzeným lososem

1 zralé avokádo

2 lžíce čerstvého sýra

1 stroužek česneku

1 lžička citronové šťávy

sůl a pepř podle chuti

plátky uzeného lososa a kopr

Žloutky rozmixujte s čerstvým sýrem, avokádem, prolisovaným česnekem, citronovou šťávou, solí a pepřem. Naplněná vejce ozdobte kousky lososa a snítkou kopru.

Plněná vejce s tuňákovým krémem

80 g tuňáka z konzervy

3 lžíce čerstvého sýra

2 snítky tymiánu

sůl a pepř

plátky ředkviček a tymián na zdobení

Z tuňáka sceďte olej a rozmixujte jej se žloutky, čerstvým sýrem tymiánem, pepřem a solí. Naplněná vejce ozdobte plátky ředkviček a lístky tymiánu.

1 malá vařená červená řepa

3 lžíce čerstvého sýra

sůl a pepř podle chuti

klíčky a čerstvě mletý pepř na zdobení.

Žloutky rozmixujte s vařenou řepou, čerstvým sýrem, solí a pepřem. Naplněná vejce ozdobte klíčky a čerstvě namletým pepřem.

Plněná vejce Bloody Mary

2 lžíce majonézy

2 lžičky nastrouhaného křenu

2 lžičky ostré omáčky (např. Tabasco)

1 lžící + 1 lžičku tomatové šťávy

sůl (nejlépe celerová), pepř a worchester podle chuti

celerové lístky a plátky anglické slaniny na ozdobení

Žloutky rozmixujte s majonézou křenem, tomatovou šťávou a dalšími ingrediencemi. Naplněná vejce ozdobte celerovými lístky a kousky slaniny.

Plněná vejce BLT⁵

20 g majonézy

1 lžička medové hořčice

5 Zkratkou BLT anglicky mluvící rozumí Bacon, Lettuce Tomatoes, tedy slanina, salát (někdy se místo něj používá bazalka jako v tomto receptu) a rajčata

2 proužky slaniny s javorovým⁶ cukrem nakrájené na malé kostičky
 Malou hrst cherry rajčátek nakrájených
 půl hrsti bazalkových lístků nasekaných na jemno
 mleté chilli a pár bazalkových lístků na ozdobení.

Žloutky utřete s majonézou a hořčicí až se dobře spojí. Zamíchejte rajčátka, slaninu a bazalku. Směs naplňte do bílků poprašte chilli a ozdobte bazalkou.

Slanina s javorovým cukrem

250 g anglické slaniny
 90 g javorového sirupu
 30 g hnědého cukru
 cayenský pepř dle chuti

Troubu predehřejte na 180°C. Na plech dejte pečící papír lehce přestříkněte olejem. V misce smíchejte javorový sirup, hnědý cukr a cayenský pepř. Do směsi namáčejte proužky slaniny a nechte trochu okapat. Narovnejte na plech a pečte asi 25 až slanina zhnědne a bude křupavá. Nechte ochladnout na mřížce.

„Nejlepší“⁷ plněná vejce

20 g majonézy
 1 lžička dijonské hořčice
 1 lžička smetanového křenu
 sůl a pepř dle chuti
 paprika na ozdobení (podle chuti můžete použít sladkou i pálivou)

Do rozmačkaných žloutků vmíchejte majonézu a další ingredience. Míchejte dokud nevznikne hladká směs. Naplňte do bílků a poprašte paprikou.

Plněná vejce s pastou z kuřecích jater

2 lžíce majonézy
 100 g kuřecích jater
 1 lžíce másla
 1,5 lžičky prolisovaného česneku
 1 lžička čerstvého tymiánu (nasekaného na drobno)
 sůl a pepř dle chuti
 1,5 lžíce sherry⁸
 1 šalotka nakrájená nadrobno (a trochu na ozdobu)
 citronová šťáva dle chuti

Játra naložte asi na půl hodiny do misky s mlékem. Na pánvi rozpusťte máslo a opékejte na něm česnek až se rozvoní. Přidejte scezená játra a ochuťte pepřem solí a tymiánem. Opékejte játra dokud nezhnědnou (asi 2 minuty po každé straně). Přilijte sherry a vařte až se většina vína odpaří a játra jsou měkká. Játra přendejte do mixéru, přidejte šalotku a citronovou šťávu – rozmixujte dohladka. Játrovou pastu dobře promíchejte s žloutky a majonézou. Naplňte do bílků a ozdobte proužky šalotky.

6 Recept na slaninu s javorovým cukrem najdete hned za receptem na BLT vejce

7 Recepty na plněná vajíčka, které autoři označili jako „nejlepší“ by se dala snad vyplnit celá kuchařka. Tak tedy jen jeden recept na ukázkou

8 Jiné recepty doporučují jakékoli kvalitní bílé víno

Ďábelská vejce⁹

2 lžíce majonézy (obzvlášť mlsní si ji mohou připravit domácí)

1 lžička bílého vinného octa

1 lžička anglické hořčice

trochu omáčky striracha

trochu celerové soli

1 lžíce nadrobno nasekané pažitky

mletá uzená paprika na ozdobu

Ke žloutkům přidejte majonézu, ocet, hořčici, ostrou omáčku, celerovou sůl a většinu pažitky. Vše utřete dohladka. Směsí naplňte bílky a posypte mletou uzenou paprikou.

Plněná vejce s wasabi

2 lžíce řeckého jogurtu

1 lžíce majonézy

½ lžičky wasabi

2 lžičky sojové omáčky

chilli vločky na zdobení.

Žloutky, jogurt majonézu a wasabi rozmixujte dohladka. Opatrně přimíchejte sojovou omáčku, přidejte jen tolik, aby žloutková směs příliš nezřídla. Naplňte do bílků a ozdobte vločkami chilli.

Plněná vejce s jalapeños

30 g krémového sýra

40 ml řeckého jogurtu

1 paprička jalapeño opečená¹⁰

1 stroužek česneku opečený

nadrobno nakrájená šunka na zdobení

Žloutky, sýr, jogurt, jalapeño a česnek rozmixujte na hladký krém. Naplňte do bílků a zdobte špetkou nadrobno nakrájené šunky.

A na závěr něco pro piráty:

Lebková vejce

2 lžičky majonézy

2 lžičky nadrobno nasekané a opečené červené papriky

1 lžička dijonské hořčice

sůl, pepře mletá paprika a jablečný ocet dle chuti

Žloutky utřete s ostatními přísadami. Slámkou udělejte v bílcích otvory znázorňující oči, nos a ústa. Je fajn, když budete mít slámký různých průměrů. Směs žloutků naplňte do vajec. Jak vidíte na obrázku, vajíčka tentokrát servírujeme prohlubní s náplní dolů. Jako podklad můžete použít čipsy nebo třeba na nudličky nakrájenou mrkev.

9 Tahle vejce jsou jako „ďábelská“ označovaná i v česky psaných receptech. Dokáží si představit i ještě „ďábelštější“, ale název respektuji

10 Jestliže neseženete čerstvou papričku jalapeño, zkuste ji nahradit chilli papričkou, nebo požijte jalapeño konzervované (v tom případě bez opékání)



Uvedené recepty jsou jen ochutnávkou z obrovské škály variant. Spoustu dalších najdete v kuchařkách a na internetu. Snadno si vytvoříte i vlastní variace. Stačí obměňovat přísady do žloutků. Můžete vyzkoušet různé hořčice, koření, bylinky, máslo – prostě popusťte uzdu své fantazii.

Protože, jak známo, jíme i očima, je důležitá i prezentace tohoto v podstatě jednoduchého pokrmu. Prvním úkolem je naplnit bílkové „mističky“ co nejúhledněji. Nejprostší metodou je nacpat do nich náplň jednoduše lžičkou. Úhlednějších výsledků se dopracujete tvarováním náplně dvěma lžičkami, podobně jako se dělají noky nebo zavářkové knedlíčky. Aby se náplň na lžičky nelepila, namáčejte je do horké vody. Nejelegantnějších výsledků lze dosáhnout cukrářským sáčkem s vhodnou špičkou hladkou nebo řezanou. Pokud máte v náplni i nějaké kousky (třeba nakrájenou šunku), musíte zvolit špičku s dostatečně velkým otvorem, aby se neucpávala. A kdo cukrářský sáček nemá, může použít obyčejný pevnější plastový s ustríženým růžkem. V jedné kuchařce jsem našel doporučení používat kleště na zmrzlinu. Možná existují i menší, ale ty co máme doma v kuchyni jsou na slepičí vajíčka moc velké.

Další možností, jak plněná vejce vylepšit, je zdobení. Na následujících obrázcích máte pár příkladů, které by mohly být pro ransomáky atraktivní – připomínají malé plachetnice. Jako plachta poslouží trojúhelníček šunky, salámu, plátkového sýra nebo čipsu.



Existují i plněná vejce, která se svou výzdobou váží ke konkrétnímu svátku. Příkladem mohou být velikonoční témata – kuřátka slepičky zajíčci.



Na podzim nás může inspirovat poněkud temnější tematika spojená s Halloweenem. Obzvláště pavouci z černých oliv vypadají velmi efektně. Možností je samozřejmě víc, k Halloweenu by se určitě hodila i ta už popsaná „lebková“ vejce a na spoustu dalších nápadů přijdete sami nebo najdete inspiraci na internetu. I bílky jsou trochu „vylepšené“. Jak na takové úpravy vajec natvrdo probereme v následující kapitole – nakládání vajec.



čfk