

KNIHA RECEPTŮ / BOOK OF RECIPES



The Festival of American Cuisine TASTE OF AMERICA will introduce American cuisine and traditions to Czechs **from June 4th through June 29th 2012**. This festival will be a unique opportunity for Czechs to taste traditional American dishes in six selected restaurants for attractive festival prices. This special festival offer will be available for all who book a particular menu on the website www.tasteofamerica.cz. Successful reservations will be confirmed via email after the request.

The first ever festival of American cuisine in the Czech Republic was organized in 2011 by Alakarte company in cooperation with the U.S. Embassy in Prague. "We want to bring a bit of America to the Czech plates and show them that American cuisine is not only McDonald's," says Pavel Suchanek from Alakarte company, which organizes various gastronomic festivals in the Czech Republic.



Taste of America

FESTIVAL AMERICKÉ KUCHYNĚ

**4. až 29. června
2012, Praha**

Rezervujte si stůl na
www.tasteofamerica.cz

3CHODOVÁ MENU ZA 290 Kč

The poster features a central image of a burger with fries. The background has a stylized American flag pattern with stars and stripes. The text is arranged in a clear, promotional layout.

V termínu od 4. do 29. června 2012 se ve vybraných pražských restauracích uskuteční 2. ročník festivalu americké kuchyně Taste of America www.tasteofamerica.cz. Festival představí vybrané speciality americké kuchyně, a přinese tak malý kousek Ameriky na váš stůl. Milovníci americké kuchyně se mohou těšit na poctivé burgery, šťavnaté steaky i typické americké dezerty jako je brownie nebo lívance s javorovým sirupem.

Jak chutná Amerika, to je téma dalšího festivalu z dílny Alakarte.cz. Uskuteční se totiž již druhý ročník festivalu americké kuchyně Taste of America, během kterého šéfkuchaři vybraných pražských restaurací představí poctivou americkou kuchyni, kterou bychom ve fastfoodech hledali jen stěží. Dnešní americká kuchyně je kombinací starých tradic i nových internacionálních vlivů, a tak není překvapením, že kromě typických steaků, burgerů či žeber patří mezi oblíbená americká jídla například cibulová polévka, jejíž původ bychom hledali ve Francii nebo tvarohový koláč původem z Belgie. „Díky tomu, že má americká kuchyně tak mnohostranný původ, zdomácněla v ní jídla ze všech koutů. I neodmyslitelný americký sendvič je původně vynálezem Angličana, sira Sandwiche,“ vysvětluje Petra Sahajdáková, šéfkuchařka restaurace Dock House. O rozmanitost americké kuchyně tedy není pochyb, trochu jiné je to však s její reputací. Ta je v Česku často spojována s řetězci rychlého občerstvení, i když i zde se blýská na lepší časy. „Myslím, že se povědomí o americké kuchyni neustále zlepšuje, stále více lidí si uvědomuje rozdíl mezi burgerem z fastfoodu a tím poctivým, s dobrým hovězím masem. A to je dobře,“ říká Max Munson, majitel restaurací Jáma Steakhouse a Jáma Restaurant. „Festival nabízí výběr z vícero burgerů, a tak mají hosté z čeho vybírat i co porovnávat,“ doplňuje Pavel Suchánek, ředitel Alakarte.cz.

Letošní ročník festivalu je takovým průřezem typických amerických specialit a hosté se tak mohou těšit například na grilovaný hanger steak neboli hovězí pupek, hovězí burger s Jack Daniel's omáčkou nebo Chipotle burger, nechybí ani typické čokoládové brownie nebo třeba nachos s hráškovým guacamole. Všechna festivalová menu jsou tříchodová za cenu 290 Kč a jsou k dispozici na festivalové stránce www.tasteofamerica.cz, kde si lze také jednoduše rezervovat stůl ve vybrané restauraci. „Cenu všech menu jsme tak jako u předchozích festivalů drželi u všech restaurací na stejné hladině, aby se každý návštěvník mohl orientovat na základě svých chutí a nemusel se ve svém výběru nijak omezovat cenou či počtem chodů,“ vysvětluje Pavel Suchánek.

Festival americké kuchyně se uskuteční v některých vybraných pražských restauracích jako je třeba T.G.I, Friday's na Andělu, Jáma Steakhouse nebo Dock House. „V loňském roce usedlo ke stolům v restauracích více než 1500 návštěvníků a já věřím, že letošní ročník bude minimálně stejně úspěšný,“ říká Pavel Suchánek. Platba za menu probíhá až v restauraci. Každý z návštěvníků festivalu má následně možnost se o svůj zážitek podělit s ostatními prostřednictvím hodnocení dané restaurace na stránkách www.alakarte.cz.

Zúčastněné restaurace/ List of the participating restaurants offering special American menus:

- Banditos Restaurant a Bar, Praha 2 (šéfkuchař Ivan Ivanovič)
- Dock House, Praha 4 (šéfkuchařka Petra Sahajdáková)
- Jáma Steakhouse, Praha 1 (šéfkuchař Martin Lev)
- James Joyce The Irish Pub, Praha 1 (šéfkuchař Martin Duchoň)
- Restaurace Jáma, Praha 1 (šéfkuchař Martin Lev)
- T.G.I. Friday's, Praha 5 (šéfkuchař Miroslav Máša)

For more information, go to www.tasteofamerica.cz



Taste of America

FESTIVAL AMERICKÉ KUCHYNĚ

**4. až 29. června
2012, Praha**

Rezervujte si stůl na
www.tasteofamerica.cz

3CHODOVÁ MENU ZA 290 Kč

The poster features a background with a stylized American flag pattern. At the top, the title 'Taste of America' is written in a large, brown, cursive font. Below it, a blue banner with white stars contains the text 'FESTIVAL AMERICKÉ KUCHYNĚ'. The dates and location '4. až 29. června 2012, Praha' are prominently displayed in blue and white. A photograph of a burger and fries is shown on the right side. At the bottom left, there is a call to action to reserve a table on the website. A red banner at the bottom right highlights the '3CHODOVÁ MENU ZA 290 Kč'.

Taste of America

FESTIVAL OF AMERICAN CUISINE

June 4 – June 29, Prague

3-course menus for CZK 290

How to join?

1. Select your festival menu
2. Reserve your table
3. Visit the restaurant

www.tasteofamerica.cz



Partners:



PRAGUEEVENTSCALENDAR



LP livingprague.com



Reserve your table at www.tasteofamerica.cz
or by phone at 725 293 328.

Dresink na hamburger "Food Fair Take Out"

Jeden z oblíbených receptů velvyslance Normana Eisena, jehož rodiče vlastnili a provozovali restauraci s rychlým občervením "Food Fair Take Out".

½ hrnku kečupu Heinz 57

½ hrnku majonézy Hellman's

špetka česnekového prášku

špetka oregana

špetka mleté papriky

špetka mletého pepře

(možno přidat i lžičku nakládané zeleniny "Pickle Relish")

Vše dobře promíchejte, až směs získá světle růžovou barvu.

Velvyslanec USA v České republice Norman Eisen dodává: „Někdy si rád přidávám více kečupu – jen tak, nebo když si chci rozjasnit pošmourný den.“

Podávejte s hamburgerem.

"Food Fair Take Out" Burger Dressing

The Ambassador's parents owned and operated a take-out burger restaurant called "Food Fair Take Out" when he was growing up. The following is still one of his favorite recipes.

½ cup Heinz 57 Ketchup

½ cup Hellman's Mayo

Dash garlic powder

Dash oregano

Dash red pepper

Dash black pepper

(Optional: 1 tsp. pickle relish).



Stir til blended (bright pink!)

The Ambassador of the US to the Czech Republic Norman Eisen adds: „Sometimes I add more ketchup to taste just because I feel like it, or if it's a grey day and I want more color in the dressing.“

Serve on top of a hamburger.

Ronald Reagan's Hamburger Soup

Serves 6

1 tablespoon butter or margarine

1 pound lean ground beef

1 clove chopped garlic

1 cup diced onions

$\frac{3}{4}$ cup sliced carrots

1 cup sliced celery

$\frac{1}{2}$ cup diced green pepper

6 cups beef broth, beef stock, or water with 4 beef bouillon cubes

8 ounces (1 cup) diced tomatoes (fresh or canned, including the juice)

$\frac{1}{8}$ teaspoon freshly ground black pepper

5 ounces canned hominy, drained.



1. In a soup pot, melt the butter. Add the ground beef and cook, stirring, until it browns.
2. Peel and chop the garlic. Add the onions, garlic, carrots, celery and green pepper. Cover the pot and simmer 10 minutes.
3. Add the beef broth, stock or water with bouillon cubes, along with the tomatoes and pepper. Bring to a boil, then reduce the heat, and let the soup simmer for 35 minutes.
4. Stir in the drained hominy. Simmer for 10 minutes more.

Hamburgerová polévka Ronalda Reagana

6 porcí

1 lžice másla nebo margarínu

450 g mletého libového hovězího

1 stroužek česneku

1 hrnek nakrájené cibule

$\frac{3}{4}$ hrnku mrkve nakrájené na kolečka

1 hrnek nakrájeného celeru

$\frac{1}{2}$ hrnku papriky nakrájené na kostičky

6 hrnků hovězího vývaru (může být ze 4 kostek hovězího bujónu)

1 hrnek rajčat (čerstvých nebo v plechovce)

špetka čerstvě mletého pepře

140 g kukuřice z plechovky

1. V hrnci rozpustíte máslo, přidejte mleté maso, míchejte a restujte do zhnědnutí.
2. Oloupejte a nakrájete česnek, přidejte k masu spolu s cibulí, mrkví, celerem a zelenou paprikou. Pod pokličkou vše 10 minut poduste.
3. Přidejte vývar spolu s rajčaty a pepřem. Přiveďte k varu, poté snižte teplotu a dalších 35 minut vařte na mírném ohni.
4. Vmíchejte scezenou kukuřici, povařte na mírném ohni dalších 10 minut.

Recepty doporučené Obamovými

Gratinovaný květák – zapečený se sýrem

6 porcí

- 1 velký květák (více než 1 kg)
- 2 polévkové lžíce másla
- 2 polévkové lžíce mouky
- 1 ¼ hrnku mléka
- Podle chuti sůl a čerstvě mletý černý pepř
- ¼ kávové lžičky nastrohaného muškátového oříšku
- 2 hrnky nastrohaného sýru Gruyere
- ½ hrnku strouhaného parmesanu
- ¼ hrnku čerstvě nahrubo umleté strouhanky



© 2010 Rebecca Crump • rebecca@ezrapoundcake.com

1. Troubu předehřejte na 200 stupňů. Pekač vymažte tukem, květák rozeberte na růžičky.
2. Květák krátce povařte v páře (na mírnějším ohni, v hrnci s menším množstvím vody), dokud nezměkne. Pak vyndejte květák z vody a nechte okapat.
3. Na středně velké pánvi rozehřejte na mírném ohni máslo a až se rozpustí, vmíchejte mouku. Za stálého míchání povařte asi 2 minuty. Přidejte mléko a stále míchejte, aby se neutevořily hrudky. Vařte další 3 – 4 minuty, dokud omáčka nezhoustne. Takto připravený bešamel dochuťte solí a pepřem a přidejte muškátový oříšek.
4. Přendejte květák do vymazaného pekáčku, posypte polovičním množstvím sýra a přelijte připraveným bešamelem. Nakonec posypte zbývajícím sýrem a strouhankou.
5. Pečte nezakryté 20 – 30 minut, dokud povrch nezezlátne.

Cauliflower Gratin

Serves 6

- 1 large head cauliflower (about 3 pounds)
- 2 tablespoons butter
- 2 tablespoons flour
- 1 ¼ cups milk
- Kosher salt and freshly ground black pepper, to taste
- ¼ teaspoon grated nutmeg
- 2 cups shredded Gruyere cheese
- ½ shredded parmesan cheese
- ¼ cup panko (Japanese breadcrumbs) or coarsely ground fresh bread crumbs

1. Preheat the oven to 350 degrees. Spray a 1-quart casserole dish with cooking spray. Trim the cauliflower and cut into florets.
2. Steam the cauliflower in a large pot with a little water over medium –low heat until tender. Remove the cauliflower from the pot and place it on the towel to remove excess moisture.
3. In a medium (2-quart) saucepan, heat the butter over medium heat. When the butter has melted, whisk in the flour. Cook, stirring, for 2 minutes. Add the milk, whisking constantly to make sure there are no lumps. Cook another 3 to 4 minutes, allowing the sauce to thicken. Season with salt and pepper and add the nutmeg.
4. Put the cauliflower into the prepared pan. Top with half of the cheese. Pour the white sauce (bechamel) over the cheese. Top with the remaining cheese and the bread crumbs.
5. Bake, uncovered for 20 to 30 minutes until golden and bubbly.

Recepty doporučené Obamovými

Čočková polévka s mrkví

6 – 8 porcí

6 hrnků vody

1 hrnek červené čočky

6 mrkví

3 stonky řapíkatého celeru

¾ hrnku špenátu

½ kávové lžičky římského kmínu

½ kávové lžičky kurkumy

½ kávové lžičky mletého koriandru

½ hrnku syrových těstovin střední velikosti (kolínka nebo mušle)

2 polévkové lžíce másla

Sůl (dle chuti)

1. Do velkého hrnce nalijte vodu a přiveďte ji k varu.
2. Čočku propláchněte v cedníku pod tekoucí vodou. Mrkev oloupejte a nakrájejte na kolečka asi 1 cm silná. Řapíky celeru omyjte a také nakrájejte na asi centimetrové kousky. Omyté špenátové listy natrhejte na menší kousky.
3. Čočku dejte do vroucí vody, přidejte kmín, kurkumu i koriandr a dále mrkev, celer a špenát. Ztlumte teplotu na vařiči, hrnec přikryjte poklicí a nechte polévku mírně vařit 35 minut.
4. Přidejte těstoviny a vařte polévku dalších 10 minut. Nakonec přidejte máslo, osolte a zamíchejte.



Lookout Mountain Carrot Lentil Soup

Serves 6 -8

6 cups water

1 cup red lentils

6 carrots

3 stalk celery

¾ cup spinach

½ teaspoon cumin

½ teaspoon turmeric

½ teaspoon ground coriander

½ cup uncooked medium-sized pasta, such as elbows or shells

2 tablespoons butter

Salt to taste

1. Place the water in a large pot and bring to a boil over high heat.
2. Place the lentils in a colander and rinse under running water. Peel the carrots and cut it into round slices about 1/2 –inch thick. Wash the spinach and tear it into bite-sized pieces.
3. When the water boils, add the lentils to the pot. Toss in the cumin, turmeric, and coriander. Add the carrots, celery and spinach. Lower the heat on the stove, cover the pot, and let the soup simmer for 35 minutes.
4. Add the pasta. Simmer the soup for another 10 minutes. Add the butter and salt, and stir.

Recepty doporučené Obamovými

Pečená rajčatovo–česneková omáčka na těstoviny

4 porce

1 cibule

5-6 středních rajčat

1 palička česneku

¼ hrnečku olivového oleje

Sůl a pepř (na dochucení)

1. Troubu přehřejte na 180 stupňů.
2. Cibuli oloupejte a nakrájejte na větší kousky. Rajčata pokrájejte na čtvrtky. Seřízněte vršek paličky česneku, aby byly vidět vršky jednotlivých stroužků.
3. Všechnu zeleninu dejte do pekáčku (zapékací mísy) a zakapejte olivovým olejem.
4. Dejte do trouby a pečte tak dlouho, dokud zelenina nezměkne (asi 20 minut). Vyndejte z trouby.
5. Až zelenina vychladne, vyloupněte česnek do mísy, přidejte ostatní zeleninu a rozmichejte. Podávejte s těstovinami.



Roasted Tomato-Garlic Sauce

Serves 4

1 sweet onion

5 – 6 tomatoes (approximately 8 ounces each)

1 head of garlic

About ¼ cup olive oil

Salt and pepper, to taste

1. Preheat the oven to 400 degrees.
2. Peel and coarsely chop the onion. Remove the stems from the tomatoes and cut them into quarters. Cut the top off the head of garlic, so you can see the tops of cloves.
3. Place all the vegetables in a roasting pan and drizzle with olive oil.
4. Place the pan in the oven and roast until the vegetables are soft enough to puree (about 20 minutes). Remove the pan from the oven.
5. When the vegetables are cool enough to handle, use your clean hands to pop the garlic cloves out of their skins and into the bowl of a food processor or blender. Add the remaining vegetables and puree until well mixed, with a few chunks remaining for texture. Serve with pasta.

Recepty doporučené Obamovými

Salátový dresink (zálivka na salát)

2 stroužky česneku

½ hrnku olivového oleje

¼ hrnku balsamického octa (nebo jablečného vína)

Asi 1 kávová lžička čerstvého nasekaného oregana (nebo ½ lžičky sušeného)

½ - 1 polévková lžice Dijonské hořčice

Trocha čerstvě nasekaných bylinek (bazalka, kopr nebo majoránka) – není nutné

1. Česnek oloupejte, na prkénku rozdrťte (např. obrácenou stranou dřevěné lžice).
2. Rozdrčený česnek a další ingredience dejte do zavařovací skleničky (či jiné nádoby s těsnícím víčkem), uzavřete a řádně promíchejte. Pak přidejte k salátu.

Chuť této zálivky bude lepší, pokud se nechá trochu rozležet. Nespotřebovanou zálivku můžete uchovávat v lednici.

Varianta se sýrem s modrou plísní: do zálivky přidejte ¼ hrnku nastrohaného Roquefortu (Nivy nebo podobného sýru s modrou plísní)

Balsamic Vinaigrette Salad Dressing

Makes about ¾ cup

2 cloves garlic

½ cup olive oil

¼ cup balsamic (or apple cider) vinegar

Approximately

1 teaspoon chopped fresh oregano or ½ teaspoon dried

½ to 1 tablespoon Dijon mustard (optional)

A sprinkling of chopped fresh herbs, such as basil, dill or marjoram (optional)

1. Peel the garlic cloves. Place on a cutting board and crush with the back of a wooden spoon.
2. Place the garlic and remaining ingredients in a quart-sized canning jar or another container with a tight-fitting lid. Cover and shake vigorously. Pour or spoon onto your salad.

Tip: The flavor improves when dressing is allowed to sit for a while. Store leftover dressing in the refrigerator.

Tip: Turn this into blue cheese dressing by adding about ¼ cup of crumbled Roquefort cheese.



Cheesecake s čerstvým ovocem

Korpus

- 1 hrnek rozdrčených sušenek
- 3 polévkové lžíce rozpuštěného másla
- ½ kávové lžičky mleté skořice
- 1 polévkové lžíce másla

Náplň

- 2 hrnky malin a/nebo borůvek
- 220g smetanového sýra (Filadelfie, případně Lučina)
- ¼ hrnku bílého jogurtu
- ¼ hrnku cukru
- 1 kávová lžička vanilkového cukru
- Mléko – dle potřeby
- 1 – 2 polévkové lžíce rozpuštěné čokolády na ozdobení (není nutné)
- Čerstvé snítky máty na ozdobu (není nutné)

Příprava korpusu:

1. Troubu předehřejte na 170 stupňů.
2. V míse smíchejte všechny přísady na korpus a dejte do dortové/koláčové formy (nejlépe s odnímatelnými postranicemi) – rukama pevně natlačíme na dno formy, uhladíme, aby povrch byl rovnoměrně rozprostřen po celé formě.
3. Pečeme 10 minut, do mírného zhnědnutí, po vychladnutí přidáme náplň.

Příprava náplně:

1. Ovoce omyjte a osušte.
2. Sýr, jogurt, cukr a vanilkový cukr dejte do mísy a elektrickým šlehačem asi 2 minuty šlehejte střední rychlostí.
3. Zamíchejte lžící. Náplň by měla být asi tak hustá jako poleva. Pokud je hmota příliš hustá, špatně roztíratelná, přidejte postupně po lžících mléko.
4. Náplň přendejte lžící na korpus a pomocí širšího nože nebo stěrky rovnoměrně rozprostřete po celém povrchu – opatrně, abyste korpus nepoškodili. Překryjte fólií a dejte na 1 – 2 hodiny vychladit do lednice.
5. Před podáváním opatrně sundejte postranní část formy a povrch dortu můžete nazdobit ovocem, rozpuštěnou čokoládou (pomocí vidličky namočené do čokolády), event. snítkami máty.

Raspberry Ice Cream

Serves 10

1 cup milk

1 cup heavy cream

1 vanilla pod, split

4 egg yolks

½ cup sugar

8 ounces fresh raspberries

2 tablespoons powdered sugar



1. In a medium saucepan, add the milk, heavy cream, and vanilla pod. Heat slowly to just below boiling.
2. In a bowl using an electric mixer or a whisk, beat the egg yolks with the sugar until thick.
3. Remove the vanilla pod from saucepan and scrape the seeds into the liquid. Pour the liquid into the egg yolk/sugar mixture and stir to combine.
4. Pour the mixture back into the pan and heat slowly to just below boiling, stirring until mixture thickens. Remove from the heat and allow to cool.
5. When cold, pour into an electric ice cream maker and freeze according to the manufacturer's instructions.
6. Mash the raspberries and strain through a sieve into a bowl. Stir the powdered sugar into the strained berries. A few minutes before the end of freezing in the ice cream maker, swirl in the raspberry sauce through the slot in the machine. Spoon into an airtight plastic container and place in freezer for at least an hour before serving.

Malinová zmrzlina

10 porcí

1 hrnek mléka

1 hrnek sladké smetany

1 vanilkový lusk

4 žloutky

½ hrnku cukru

230 g čerstvých malin

2 lžice moučkového cukru

1. Do středně velkého rendlíku nalijte mléko, smetanu a spolu s vanilkovým luskem pomalu přiveďte pod bod varu.
2. V míse ušlehejte metlou nebo ručním mixérem žloutky s cukrem do tuha.
3. Z rendlíku vyndejte vanilkový lusk, semínka seškrabte do mléka se smetanou. Poté nalijte na ušlehané žloutky s cukrem a smíchejte dohromady.
4. Když směs vychladne, nalijte ji do elektrického zmrzlinovače a zmrazte podle návodu svého přístroje.
5. Rozmačkejte maliny a propasírujte přes cedník do mísy a poté k propasírovaným malinám vmíchejte moučkový cukr. Několik minut před koncem mražení přilejte otvorem do zmrzlinovače malinovou šťávu. Poté hmotu lžící přendejte do vzduchotěsné plastové krabičky a dejte do mrazáku alespoň na hodinu před podáváním.

Barack Obama's Chili

1 large onion

1 green bell pepper

Several cloves of garlic

1 tablespoon olive oil

1 pound ground turkey or beef

¼ teaspoon ground cumin

¼ teaspoon ground oregano

¼ teaspoon ground turmeric

¼ teaspoon ground basil

1 tablespoon chili powder

3 tablespoons red wine vinegar

Several fresh tomatoes, depending on size (or 1 15 ounce can of diced tomatoes with juice)

1 (15 ounce) can red kidney beans



Tip: I suggest starting with 4 cloves of garlic and 2 cups of chopped fresh tomatoes. You can substitute 1 teaspoon of fresh chopped oregano and 1 teaspoon of fresh chopped basil for those two dried herbs on the ingredient list.

Of course you can adjust everything to taste, including the spices. It's the people's choice!

1. Peel and chop the onion. Wash the pepper, remove the seeds, and chop. Peel and chop the garlic.
2. In a pot over medium heat, heat the olive oil. Add the onion, green pepper, and garlic. Sauté until the vegetables are soft.
3. Add the ground meat and sauté until it browns.
4. In a small bowl, mix together the cumin, oregano, turmeric, basil, and chili powder. Add to the ground meat.
5. Add the red wine vinegar to the pot and stir to combine.
6. Chop tomatoes and add to the pot. Simmer until the tomatoes cook down.
7. Drain the kidney beans in a colander in the sink and rinse with cold water. Add the beans and cook for a few more minutes.
8. Serve over white or brown rice. Garnish with grated cheddar cheese, onions and sour cream.

Chili Baracka Obamy

1 velká cibule

1 zelená paprika

Několik stroužků česneku

1 lžíce olivového oleje

450 g mletého krůtího nebo hovězího masa

špetka mletého kmínu, oregana, kurkumy, bazalky

1 lžíce chili prášku

3 lžíce červeného vinného octa

2 hrnky krájených čerstvých rajčat (nebo 1 plechovka rajčat)

1 plechovka červených fazolí

Samozřejmě můžete přidat cokoli dalšího podle své chuti, včetně koření. Je to na Vás!



1. Olupejte a nakrájíte cibuli a česnek. Umyjte papriku, očistěte od semínek a nakrájíte.
2. V hrnci na středním plameni rozežřete olivový olej. Přidejte cibuli, zelenou papriku a česnek. Restujte do změknutí zeleniny.
3. Přidejte mleté maso a restujte, dokud nebude hnědé.
4. V misce smíchejte kurkumu, oregano, kmín, bazalku a chilli prášek a přidejte k masu.
5. Do hrnce přilejte vinný ocet a vše promíchejte.
6. Přidejte krájená rajčata a vše duste na mírném ohni, až budou rajčata vařená.
7. Fazole z plechovky propláchněte v cedníku studenou vodou, přidejte do hrnce a vařte dalších několik minut.
8. Podávejte s bílou nebo celozrnou rýží a kysanou smetanou. Můžete posypat čedarem a cibulí.

Summer Salsa

3 large (about 12 ounces each) tomatoes

4 garlic cloves

2 jalapeño peppers (or less, to taste)

1 red bell pepper

½ red onion

1 tablespoon olive oil

juice of 1 lime

Chili powder, pepper and salt, to taste

Fresh scallions, cilantro or parsley, to taste

1. Chop the tomatoes. Peel and mince the garlic. Remove the seeds from the jalapeño peppers and mince the rest. Remove the seeds from the bell pepper and dice the rest into small pieces. Peel and chop the red onion into small pieces. Place all the cut vegetables into a bowl.
2. Add the remaining ingredients to the bowl and stir gently to combine. Serve with tortilla chips.

Letní salsa

3 velká rajčata

4 stroužky česneku

2 jalapeño papričky (menší tmavě zelené pálivé chilli papriky) nebo méně podle chuti

1 červená paprika

půl červené cibule

1 lžíce olivového oleje

šťáva z jedné limetky

chili prášek, pepř a sůl podle chuti

čerstvé zelené cibulky, koriandr nebo petržel, podle chuti

Rozkrájejte rajčata, oloupejte a nakrájejte česnek. Papriky omyjte, odstraňte jaderníky a nakrájejte na malé kousky. Olupejte a nakrájíte cibuli nadrobno. Nakrájenou zeleninu dejte do mísy.

Přidejte zbývající ingredience a jemně smíchejte. Podávejte s tortilla lupínky.

Apple-Custard Pie

This version of the ordinary apple pie is rich and creamy, yet light, and makes an elegant dessert for a special dinner party. Arrange the thin apple slices neatly in overlapping circles to make a pretty circular pattern.

2 lbs cooking apples

1 9-inch Unbaked Piecrust

Sugar

3 tablespoons all-purpose flour

½ teaspoon salt

¼ teaspoon cinnamon

2 eggs

¾ cup half-and-half or milk

Dash ground nutmeg

1. Peel and core apples; cut into thin slices. This will make about 6 cups. Prepare Unbaked Piecrust with Fork-Scalloped Edge
2. Preheat oven to 375 °F. In large bowl, toss apple slices with ½ cup sugar, flour, salt, and cinnamon until apples are well coated.
3. Carefully arrange prepared apple slices in overlapping circles in the unbaked piecrust, working from the outer edge of the pie plate toward the center.
4. In small bowl with wire whisk or fork, beat eggs with ¼ cup sugar, half-and-half, and the ground nutmeg; pour mixture over apple slices in piecrust.
5. Cover loosely with foil. Bake pie 45 minutes; remove foil and bake 30 minutes more.
6. Pie is done when knife inserted in custard comes out clean. Cool, then refrigerate.



Jablečný koláč

Tento jablečný koláč je vhodným moučníkem pro každou slavnostní příležitost. Tenké plátky jablek úhledně vyrovnejte v překrývajících se kruzích tak, aby vznikl kruhový vzor.

0,9 kg jablek

1 korpus koláče o průměru 23 cm (neupečený)

Cukr

3 polévkové lžíce hladké mouky

0,5 kávové lžičky soli

0,25 kávové lžičky (mleté) skořice

2 vejce

0,75 hrnku mléka a smetany (v poměru 1:1) nebo pouze mléka

Špetka mletého muškátového oříšku



1. Jablka oloupejte a zbavte jadřinců, nakrájejte na tenké plátky. Vidličkou nazdobte okraj (neupečeného) korpusu
2. Troubu předehřejte na 190° C. Ve velké míse promíchejte plátky jablek s polovinou hrnku cukru, moukou, solí a skořicí tak, aby se všechny plátky jablek pěkně obalily.
3. Pečlivě vyskládejte připravené plátky jablek v překrývajících se kruzích na neupečený korpus koláče, postupujte od vnějšího okraje směrem ke středu korpusu.

4. V malé misce ušlehejte vidličkou nebo kovovou metličkou vejce s cukrem, mléko se smetanou a nastrohaným muškátovým oříškem. Touto směsí přelejte plátky jablek na koláčovém korpusu.
5. Volně překryjte alobalem a pečte 45 minut. Pak odstraňte alobal a pečte dalších 30 minut.
6. Koláč je dopečený v momentě, kdy ponoříte do těsta nůž a těsto na něm neulpí. Nechte vychladnout a dejte do lednice.

Piecrust

1 cup all-purpose flour

½ teaspoon salt

¼ cup + 2 tablespoons shortening

Water

1. In medium bowl, with fork, stir flour and salt. With pastry blender or two knives used scissor fashion, cut shortening into flour until mixture resembles coarse crumbs.
2. Sprinkle 2 to 3 tablespoons cold water, a tablespoon at a time, into flour mixture, mixing lightly with a fork after each addition until pastry is just moist enough to hold together. Shape pastry into a ball and flatten slightly. Wrap in waxed paper and refrigerate for half an hour.
3. On lightly floured surface, with lightly floured rolling pin, roll pastry into circle 1/8 – inch thick and about 2 inches larger all around than an 8- or 9-inch pie plate.
4. Roll pastry circle gently onto rolling pin; transfer to pie plate and unroll, easing into bottom and side of plate. With kitchen scissors or sharp knife, trim pastry edges, leaving a 1-inch overhang. Fold overhang under, then bring up over pie-plate rim; pinch to form a stand-up edge, then make a Decorative Pie Edge. Bake as directed in recipe.

Koláčový korpus

1 šálek hladké mouky

0,5 kávové lžičky soli

0,25 šálku + 2 polévkové lžíce tuku na pečení

Voda

1. Ve středně velké míse vidličkou promíchejte mouku se solí. Hnětačem nebo dvěma noži nasekejte tuk do mouky a zpracujte tak, aby směs připomínala hodně hrubou strouhanku.
2. Přidávejte postupně 2 až 3 lžíce studené vody, po každém přidání zlehka promíchejte vidličkou, až bude těsto natolik vlhké, že bude držet pohromadě. Těsto zformujte do tvaru koule, pak trochu zploštěte. Zabalte do povoskovaného papíru nebo mikroténu a dejte asi na půl hodiny odpočinout do lednice.
3. Na lehce pomoučeném povrchu lehce pomoučeným válečkem vyválejte asi 0,3 cm silnou kulatou placku asi o 5 cm větším průměru než je talíř o průměru 20 – 23 cm.
4. Vyválenou placku opatrně narolujte na váleček a potom přendejte na talíř. Kuchyňskými nůžkami nebo ostrým nožem upravte (prostříhejte) okraje těsta a nechte asi 2,5 cm převis. Pak přečnívající část zahrňte dolů a prstama vytvarujte okraj, potom dokončete nazdobení okraje koláče. Upečte.

Chocolate Chunk Brownies

1 cup butter or margarine

5 squares unsweetened chocolate

2 cups sugar

4 eggs

1 ½ cups all-purpose flour

1 teaspoon vanilla extract

½ teaspoon salt

½ 12-ounce package semisweet-chocolate chunks



1. Preheat oven to 350°F. Grease 13" by 9" baking pan. In heavy 3-quart saucepan over low heat, melt butter and 4 squares chocolate, stirring. Remove from heat; stir in sugar. Cool slightly.
2. Add eggs, one at time, beating well. Stir in flour, vanilla, and salt. Spread in baking pan.
3. Sprinkle batter with semisweet-chocolate chunks. Bake 40 minutes, until toothpick inserted in center comes out clean. Cool in pan on rack.
4. Prepare topping: In 1-quart pan over low heat, melt remaining chocolate. With spoon, drizzle chocolate over brownies; cut into squares.

Čokoládové sušenky (s kousky čokolády)

1 šálek másla nebo margarínu

5 kostiček hořké čokolády

2 hrnky cukru

4 vejce

1,5 hrnku hladké mouky

1 kávová lžička vanilkového extraktu

0,5 kávové lžičky soli

140 g čokoládových peciček nebo 170 g na menší kousky nalámané mléčné, nejlépe polosladké, čokolády

1. Troubu předehřejte na 170° – 180° C. Vymažte pekáč (33 cm x 23 cm). V asi 3 litrovém rendlíku se silnějším dnem rozpustíte na mírném ohni za stálého míchání máslo a 4 kostičky čokolády. Odstavte z ohně a vmíchejte cukr, nechte pomalu vychladnout.
2. Postupně přidávejte vejce (jedno po druhém) a dobře našlehejte. Vmíchejte mouku, vanilku a sůl. Těsto rozetřete na pekáč.
3. Povrch těsta posypejte drobnými kousky čokolády, pečte 40 minut. Zkuste špejlí ve středu pekáče, jestli je koláč upečený (po vyndání na špejli neulpí těsto) a nechte vychladnout.
4. Připravte si polevu: v menší nádobě na mírném ohni rozpustíte zbytek čokolády a pomocí lžice pokapejte povrch upečeného koláče, nakonec nakrájejte na čtverce.

Junior's Pure Cream Cheesecake – The Most Famous New York's Cheesecake

For the cream cheese filling

4 8-ounce packages cream cheese (the regular variety, not light Neufchâtel cream cheese), at room temperature

1 2/3 cups sugar

¼ cup cornstarch

1 tablespoon pure vanilla extract

2 extra-large eggs

¾ cup heavy whipping cream



1. Preheat the oven to 350° F and generously butter a 9-inch springform pan. Make the batter for the sponge cake as the recipes directs. Evenly spread the batter on the bottom of the pan, and bake just until set and golden, about 10 minutes. Place the cake on a wire rack to cool (do not remove it from the pan).
2. While the cake cools, make the cream cheese filling: Place one 8-ounce package of the cream cheese, 1/3 cup of the sugar, and the cornstarch in a large bowl. Beat with an electric mixer on low until creamy, about 3 minutes, then beat in the remaining 3 packages of cream cheese.
3. Increase the mixer speed to high and beat in the remaining 1 1/3 cups of the sugar, then beat in the vanilla. Blend in the eggs, one at a time, beating the batter well after adding each one. Blend in the heavy cream. At this point, mix the filling only until completely blended. Be careful not to overmix the batter.
4. Gently spoon the cheese filling on top of the baked sponge cake layer. Place the springform pan in a large shallow pan containing hot water that comes about 1 inch up the sides of the pan. Bake the cheesecake until the center barely jiggles when you shake the pan, about 1 hour.
5. Cool the cake on a wire rack for 1 hour. Then cover the cake with plastic wrap and refrigerate until it's completely cold, at least 4 hours or overnight. Remove the sides of the springform pan. Slide the cake off of the bottom of the pan onto a serving plate. Or if you wish, simply leave the cake on the revomable bottom of the pan a place it on a serving plate. If any cake is left over, cover it with plastic wrap and store in the refrigerator.

Junior's Pure Cream Cheesecake – Nejslavnější cheesecake New Yorku

Náplň

4 balení obyčejného (ne nízkotučného) žervé (celkem asi 900 g) , v pokojové teplotě

1,7 hrnku cukru

0,25 hrnku kukuřičného škrobu

1 polévková lžice vanilkového extraktu

2 větší (velká) vejce

0,75 hrnku hustě ušlehané šlehačky

1. Troubu předehřejte na 170 °C – 180 °C, dortovou formu o průměru 23 cm dobře vymažte máslem. Dle příslušného receptu si připravte těsto na korpus. Těsto rovnoměrně rozetřete do pečící formy a pečte do zlatova (asi 10 minut). Po upečení nevyndávejte z formy a nechte vychladnout.
2. Zatímco korpus chladne, připravte si krémovou náplň: do větší mísy dejte 1 balíček sýru, 1/3 hrnku cukru a kukuřičný škrob. Elektrickým šlehačem mixujte asi 3 minuty (nízkou rychlostí), až hmota bude krémově hladká a potom umixujte se zbývajícím žervé.
3. Zvyšte rychlost mixéru a mixujte se zbývajícím cukrem (1 1/3 hrnku), pak vmíchejte vanilku. Nakonec vmíchejte vejce (postupně, jedno po druhém), dobře promíchejte po každém přidání. Smíchejte s krémem, pořádně promixujte, dokud se vše kompletně nespojí. Dejte ale pozor, abyste směs nepřeshlehali.
4. Lžící opatrně nandejte na povrch upečeného korpusu. Dortovou formu dejte do větší mělké nádoby s vodou tak, aby voda dosahovala asi 2,5 cm nad dno formy. Pečte asi hodinu, pokud formou zatřesete, těsto by se už nemělo hýbat.
5. Nechte *cake* chladnout asi 1 hodinu, pak zakryjte plastickou fólií a dejte alespoň na 4 hodiny nebo přes noc chladit do lednice. Sundejte postranice dortové formy a přemístěte (přendejte) na servírovací talíř. Také je možné nechat *cake* na dně (spodní části) dortové formy a tu pak dát na talíř. Nedojezený *cake* zakryjte plastovou fólií a uchovávejte v lednici.

Více informací najdete na stránkách

Taste of America www.tasteofamerica.cz

Amerického centra www.americkecentrum.cz

Velvyslanectví USA v Praze <http://prague.usembassy.gov/>

Taste of America

FESTIVAL AMERICKÉ KUCHYNĚ

4. – 29. června 2012, Praha

3chodová menu za 290 Kč

Jak se zúčastníte?

1. Vyberte si menu
2. Rezervujte si stůl
3. Navštivte restauraci

www.tasteofamerica.cz



Partneři:



PRAGUEEVENTSCALENDAR



GASTRONAUT
Jedinečný web s přehledem
gastronomických akcí v ČR

expats.cz

[LP livingprague.com](http://LP.livingprague.com)

bety.cz

Rezervujte na www.tasteofamerica.cz
nebo telefonicky na 725 293 328.