

Jablka jinak než na štrůdl



Jablka patří k surovinám, které máme často tak samozřejmě po ruce, až někdy zapomeneme, kolik toho vlastně umí. Nejsou jen do koláčů a závinů. Skvěle si rozumějí se sýry, masem, ořechy, kořením i zeleninou a hodí se do snídaně, svačiny, hlavního jídla i jako rychlý dezert.

Tady je deset nápadů, které stojí za vyzkoušení:

1. Jablečné čatní k masu a sýrům

Sladké, lehce kyselé a kořeněné čatní je skvělý způsob, jak zpracovat větší množství jablek. Jablka nakrájejte na malé kostičky a poduste s cibulí, trochou octa, cukru, zázvoru a koření. Hodí se například skořice, hřebíček, chilli nebo hořčičné semínko. Hotové čatní podávejte k pečenému masu, grilovanému sýru, paštice nebo na prkénku se sýry.

Tip: Pokud máte raději výraznější chuť, přidejte rozinky, brusinky nebo trochu chilli.

2. Salát s jablkem, sýrem a ořechy

Jablko umí obyčejný salát krásně osvěžit. Nakrájejte ho na tenké plátky a přidejte k listovému salátu, sýru a ořechům. Hodí se eidam, niva, kozí sýr i mozzarella. Zakápněte jednoduchou zálivkou z oleje, citronové šťávy, medu a hořčice. Výsledek je svěží, křupavý a hotový během několika minut.

3. Pečená jablka s ořechy

Jednoduchý dezert, který voní celým bytem. Jablkům vykrojíte jadřinec a naplníte je směsí nasekaných ořechů, rozinek, skořice a trochy medu. Pak je upečte doměkka. Můžete je podávat samotná, s jogurtem nebo tvarohem. A pokud chcete ještě jednodušší variantu, jablka jen nakrájejte na měsíčky, posypte skořicí a upečte na plechu.

4. Jablečné lívance

Jablko dodá lívancům vláčnost i sladkou chuť. Do běžného lívancového těsta nastrouhte jedno nebo dvě jablka a přidejte špetku skořice. Pak už jen smažte malé lívance dozlatova. Podávat je můžete s jogurtem, tvarohem, ořechy nebo jen lehce poprášené skořicí.

Tip: *Hodně sladká jablka často umožní ubrat cukr v samotném těstě.*

5. Domácí jablečná přesnídávka

Máte měkká, otlučená nebo méně vzhledná jablka? Přesnídávka je ideální řešení. Jablka oloupejte, nakrájejte a poduste s trochou vody doměkka. Pak je rozmixujte. Dochutit můžete skořicí, vanilkou nebo trochou citronové šťávy. Pro změnu zkuste přidat hrušku, švestky, mrkev nebo dýni.

6. Jablka k pečenému masu

Jablka výborně fungují i naslano. Přidejte několik měsíčků jablek na pekáč k vepřovému nebo drůbežímu masu spolu s cibulí a bylinkami. Během pečení změknou a nasáknou šťávu z masa. Jejich lehká sladkost navíc dobře vyváží výraznější koření. Výborná kombinace je například jablko, cibule, vepřové maso a tymián.

7. Jablečné plátky s arašídovým máslem

Rychlá svačina pro chvíle, kdy není čas nic vařit. Jablko nakrájejte na kolečka nebo měsíčky, potřete arašídovým či jiným ořechovým máslem a posypte nasekanými ořechy, semínky nebo trochou skořice. Vznikne jednoduchá svačina, která příjemně kombinuje sladkou, slanou i křupavou chuť.

8. Jablečná salsa

Možná nečekaná kombinace, ale velmi osvěžující. Jablko nakrájejte na malé kostičky a smíchejte s červenou cibulí, citronovou nebo limetkovou šťávou a trochou čerstvých bylinek. Kdo má rád pikantní chutě, může přidat chilli. Jablečná salsa se hodí k pečenému masu, grilovanému sýru nebo třeba do tortilly.

9. Jablka do ranní kaše

Nejjednodušší způsob, jak dostat podzim do snídaně. Jablko nakrájejte na malé kostky a krátce poduste na pánvi se skořicí a trochou vody. Pak ho přidejte do ovesné či jiné obilné kaše. Nahoru dejte ořechy, semínka nebo lžici jogurtu. Pokud nechcete zapínat pánev, stačí jablko do hotové kaše nastroumat.

10. Jablečné chipsy

Když chcete jablka uchovat déle, zkuste je usušit. Nakrájejte je na co nejtenčí kolečka, rozložte na plech a sušte při nízké teplotě v troubě nebo v sušičce. Podle chuti je můžete lehce posypat skořicí. Hotové chipsy se hodí jako svačina, do müsli nebo do domácích směsí s ořechy.

Která jablka kam?

Ne všechna jablka se v kuchyni chovají stejně. Pevnější a kyselejší odrůdy se hodí do salátů, na pečení nebo k masu, protože si lépe drží tvar. Měkčí a sladší jablka jsou naopak skvělá do přesnídávek, pyré, lívanců nebo kaší.

A pokud jsou jablka trochu otlučená? Není důvod je vyhazovat. Poškozenou část odkrojte a zbytek využijte tam, kde vzhled nehraje žádnou roli.

Jedno jablko, spousta možností

Jablko může být dezert, příloha, svačina, snídaně i základ domácí zásoby na zimu. A právě v sezoně stojí za to využít ho naplno. Tak až budete příště stát nad košíkem jablek a přemýšlet, co s nimi, vzpomeňte si, že štrúdl je jen jedna z mnoha možností.