

Mote pillo [čti mote pijo] ~ tradiční jídlo z horských oblastí ~ cca 4 porce



- 500g vařené kukuřice • 2 lžíce másla • 4 vejce • 2 střední cibule nakrájené na kostičky • 2 stroužky česneku nadrobno nakrájené
- půl hrnečku mléka • 2 lžíce nakrájené pažitky • 1 lžíce nakrájené petržele • slaný měkký sýr např. balkánského typu • sůl

» POSTUP: Ve velké pánvi rozehejeme máslo a přidáme nakrájenou cibuli, pokrájený česnek, sůl a smažíme, dokud cibulka nezesklovatí (cca pět minut). Poté přidáme kukuřici, dobře promícháme a asi dvě minuty smažíme. Zalijeme mlékem a vaříme, dokud se mléko nevsákne do kukuřice, poté přidáme předem rozmíchaná vejce, dobře promícháme a vaříme další 2–3 minuty. Vmícháme petržel a pažitku, případně dochutíme solí. Při servírování pokládáme plátky čerstvého sýra.

» POZNÁMKA: Nejvhodnější typem kukuřice je druh zvaný *mote*.

Arroz con huevo [čti aroz kon uevo] ~ rýže s vejcem



- rýže (cca 80 g rýže / osoba) • vejce • olej na smažení • ovoce či zelenina na ozdobu například rajče, avokádo...

» POSTUP: Uvaříme rýži dle návodu – většina typů rýže se vaří v poměru 1,5–2 díly vody na 1 díl rýže, rýži je třeba před vložením do vroucí osolené vody propláchnout.

Na pánvi ohřejeme olej a osmažíme vajíčko (à la volské oko). Servírujeme ozdobené rajčetem, avokádem atp.

» POZNÁMKA: Mladí Ekvádorci také rádi používají tatarku a kečup. Toto jídlo je oblíbené především u studentů pro pozdní snídani nebo oběd. A proč je tak oblíbené? Protože je velmi jednoduché na přípravu!

Locro de papa [čti lokro de papa] ~ bramborová polévka se sýrem ~ velký asi 3l hrnec



- 10 středně velkých brambor • 2 lžíce oleje • 1 na kostičky nakrájená cibule • 2 stroužky česneku • 2 lžičky kmínu • 7 hrnečků vody
- 1 hrneček mléka • 1 hrneček nastrouhaného čerstvého sýra (např. typ balkánský nebo mozzarella) • svazček koriandru • sůl

» POSTUP: V hrnci zahřejeme olej a osmažíme cibuli, utřený česnek, kmín, (máte-li tak prášek *achiote*). Mícháme asi pět minut, dokud cibule nezesklovatí.

Přidáme brambory a dobře promícháme se směsí. Vaříme dalších asi pět minut, hlídáme, aby se směs nepřipekla. Poté přilijeme vodu a přivedeme k varu. Vaříme, dokud nejsou brambory měkké, poté je rozmačkáme na kaši – ne všechny, polévka by měla být krémová a měla by obsahovat malé kousky brambor.

Teplotu stáhneme na nejnižší úroveň a vmícháme mléko a vaříme asi 5 minut. Pokud je polévka příliš hustá, přidáme další mléko (vodu). Osolíme, stáhneme z plotny a přidáme sýr a koriandr. Servírovanou polévku můžeme ozdobit plátky avokáda, nastrouhaným sýrem, jarní cibulkou

» POZNÁMKA: Recepty se mohou lehce lišit – každá rodina či restaurace používá například jiné poměry ingrediencí, koření či přísad atp.

Empanadas ~ plněné kapsy ~ asi 24 kousků



- 4 hrnky hladké mouky • 2 vejce • 100 g másla pokojové teploty • 3 hrnky vlažné vody • lžíce prášku do pečiva • lžíce cukru • lžička soli • slaný měkký sýr např. balkánského typu (náplň) • olej na smažení

» POSTUP: Hladkou mouku, sůl, cukr, prášek do pečiva, vejce a na kousky nakrájené máslo zpracováváme rukama a postupně přiléváme vlažnou vodu (opatrně, aby těsto nebylo moc řídké), dokud nevypracujeme vláčné těsto. Necháme v chladu odpočinout. Sýr nastrouháme nahrubo.

Odpočaté těsto znovu prohněteme a vyválíme placku o tloušťce cca 5 mm a vykrajuje kolečka (např. mističkou o průměru cca 15 cm). Nebo můžeme těsto rozdělit na požadovaný počet kousků a každá placička se vytvaruje samostatně. Na placku dáme lžici nastrouhaného sýra a přehneme placku do tvaru půlměsíce. Okraje pevně uzavřeme, můžeme k tomu použít například vidličku. Tím zároveň získáme zdobený okraj.

Empanadas smažíme dozlatova v oleji. Nejprve po jedné, poté po druhé straně a měly by být ponořené alespoň do poloviny v oleji.

» TIP: Pro lahodnější chuť se do náplně může přidat také najemno nakrájená cibule.

Avena ~ ovesný nápoj pro zahřátí ~ cca 5 porcí



- mléko – 1 litr • 1 hrneček ovesných vloček • 4 lžíce cukru (vhodný je třtinový) • skořice celá – 1 kousek

» POSTUP: Do zahřátého (pozor, ne vroucího!) mléka přidáme cukr, skořici a mícháme, dokud se cukr nerozpustí. Těsně před tím, než začne mléko vařit, přidáme ovesné vločky a pořádně promícháme. Když začne směs vřít, stáhneme teplotu/plamen na nejnižší výkon a asi 10 minut za stálého míchání vaříme.

» ZAJÍMAVOST: Nejen že zahřeje, ale je to také příjemná a oblíbená svačina mezi dospělými i dětmi. Často se konzumuje společně s *empanadas*.

Chicha [čti čiča] ~ tradiční fermentovaný nápoj pro fajšmekry!



- dva středně velké manioky • 1 batát (sladká brambora) • voda

» POSTUP: Oškrábejte maniok a nakrájejte na kostky. Vložte do hrnce a zalijte vodou tak, aby bylo vše ponořeno, vařte do změknutí. Slijte vodu a uschovejte ji. Rozmaširujte maniok v misce (ideálně v dřevěné) a do vody z manioku nastrouhejte batát, rozmixujte a postupně přidávejte k rozmačkanému manioku. Míchejte dokud se směs nespojí. Uložte do keramické nádoby a nechte fermentovat alespoň 24 hodin (až pět dnů).

» ZAJÍMAVOST: Nabídnout *chichu* je výrazem pohostinství. Stejně tak pít nabízenou *chichu* je gestem přijetí pohostinnosti. Tradiční způsob přípravy v Ekvádoru je rozmělnování ústy.