Chřest v listovém těstě s kari omáčkou

https://www.varimesmarcelou.cz/chrest-v-listovem-teste-s-kari-omackou

Chřest v listovém těstě je dokonalé sezonní pohoštění. A když místo klasické holandské omáčky použijete můj „kari dip“, který je mnohem chutnější (i rychlejší na přípravu), pak vám mých 12 kusů chřestu v listovém těstě rozhodně nebude stačit.

Když jsme s manželem chřest dofotili, říkala jsem si: „To musíš hned ochutnat“. Oba jsme stáli u stolečku a rychlostí blesku v nás mizel jeden kousek za druhým. Chřest v listovém těstě je naprosto dokonalé pohoštění. Přehánět nemám ve zvyku.

Na přípravu 12 ks chřestu v listovém těstě budeme potřebovat

- 180-200 g rychlého listového těsta
- 12 ks zeleného chřestu
- 1 rozšlehané vajíčko
- 80 g Parmské šunky
- Trochu olivového oleje na potření konců chřestu
- Směs bylinek (rozmarýn + oregano + sůl)
- 2 polévkové lžíce nastrouhaného sýra Parmezán nebo sezamu
- Vál a váleček
- Kráječ na pizzu
- 40 cm dlouhé pravítko

Příprava: **20 minut**

Čas pečení: **5 minut na 200 °C + 30 minut na 180 °C**

Náročnost: **velmi snadné**

Postup přípravy chřestu v listovém těstě

Z připraveného listového těsta rozválíme plát přibližně 25 x 35 cm. Abychom nakrájeli stejně široké pruhy těsta, pečlivě si ho rozměříme na 12 stejně širokých a dlouhých pruhů. Pomocí dlouhého pravítka a kráječe na pizzu je z rozváleného těsta nakrájíme.



Poznámka: své rychlé listové těsto mám stále k dispozici v mrazáku rozdělené na 3 kusy. V mrazáku vydrží i 4 měsíce.

Troubu zapneme a na termostatu nastavíme teplotu 200 °C.

Oba konce chřestu potřeme olivovým olejem a lehce posypeme bylinkami se solí. Stonek obtočíme Parmskou šunkou a následně pruhem těsta tak, aby se jednotlivé smyčky překrývaly 2-3 mm. Stejně, jako když natáčíte těsto na kremrole, nebo obinadlo okolo ruky.



S mým listovým těstem se výborně pracuje. Nelepí se, netrhá se a je velmi elastické.

Jednotlivé kusy pokládáme na plech, vyložený papírem na pečení. Potřeme je rozšlehaným vajíčkem a bohatě posypeme nastrouhaným sýrem. Původně jsem měla v úmyslu použít na posypku sezam, ale bohužel nebyl k dispozici. Tak příště.



Plech se zavinutým chřestem vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C a pečeme 5 minut. Pak teplotu snížíme na 180 °C a pečeme dalších 30 minut. Na posledních 5 minut, z celkově uvedených 30 minut, zapneme u trouby funkci „horkovzduch“.

Upečené je necháme na plechu vychladnout.



Podáváme samostatně s kari dipem nebo se salátem. Do salátu můžete přidat i upečené spadané nudličky sýra, jsou křupavé a velmi chutné.

Kari omáčka k chřestu v listovém těstě (můj „kari dip“)

- 200 g majonézy
- 2 lžičky dijonské hořčice
- 3 lžičky kari koření
- 1 lžíci bílého vinného octa nebo čerstvé citronové šťávy
- 1-2 čajové lžičky rajčatové passaty nebo rajčatové omáčky na pizzu
- Sůl, pepř, krupicový cukr na doladění chuti
- 1 malou šalotku nasekanou na velmi jemné kostičky
- 1 polévkovou lžíci oleje na opečení cibule
- Jemné kostičky čerstvé červené papriky na dozdobení mističek

Jemné kostičky cibule opečeme na olivovém oleji. Ne do hněda, ale jen aby šalotka ztratila palčivou chuť, jen zesládla. Necháme vychladnout.

Do misky vložíme opečenou cibuli a všechny ostatní ingredience. Metličkou promícháme. Chuť doladíme podle svých zvyklostí, tzn. solí, mletým černým pepřem a několika zrnky krupicového cukru.



Omáčku necháme odležet. Jednotlivé mističky dekoruji jemnými kostičkami čerstvé červené papriky. Krásně to k sobě barevně i chuťově ladí.

Kari omáčku podávám v sezoně chřestu místo omáčky holandské.