

DEN 1.

Španělská kuchyně je **ovlivněna stravováním Arabů a Židů**, kteří žili na Pyrenejském poloostrově ve středověku, stejně jako kulinářským uměním „nového světa“ (viz mnohasetleté španělské koloniální panství v Americe) a na severu i **francouzskou kuchyní**. Existují jídla typická pro celou zemi, byť jsou v otázce stravování mezi jednotlivými španělskými regiony samozřejmě rozdíly.

Podobně jako jinde ve Středomoří se tu velmi hojně užívá **olivový olej**, jehož je **Španělsko největším producentem i konzumentem na světě**, a také další charakteristické součásti jižanské kuchyně: **česnek, cibule, rajčata, papriky...** Ke španělské kuchyni neodmyslitelně patří zeleninové saláty. Vlivu Arabů lze přičíst používání koření jako **šafrán a římský kmín**, rozšíření medem slazených sladkostí či přidávání ovoce a mandlí do nejrůznějších jídel.

Španělské stravovací zvyklosti se výrazně liší od našich. Snídaně není příliš důležitá. Hlavním jídlem dne je oběd, který má často několik chodů. Podává se ale až mezi 13:30 a 16. hodinou. Po obědě následuje siesta, odpočinek, během něhož je neslušné např. dojednat pracovní schůzky. Tomu odpovídá většinou i pracovní doba. Večere už je lehčí, ale nezačíná dříve než ve 21 hodin, výjimkou není ani 23. hodina!

Existují jídla typická pro celou zemi. Většinou ale má každý region svá tradiční jídla a speciality. Důležitou roli hrají ryby a mořské plody, stejně jako luštěniny s dušeným masem. Objevení Ameriky a dovoz neznámých zemědělských produktů do Evropy přinesl i nové suroviny (rajčata, brambory, papriky, kakaové boby), které rychle zdomácněly ve španělské kuchyni. Brambory jsou považovány za zeleninu.

Španělská kuchyně je barevná a rafinovaná, ale i překvapivě prostá. Je si velmi podobná, ale přitom rozdílná. Používá mnoha stejných surovin, ale jinak je zpracovává. Jiné jsou přísady, jiné jsou kombinace. Na pobřeží převažují ryby a saláty, ve vnitrozemí masité pokrmy a husté polévky, tedy jídla hutná a kalorická, tak jak to vyžadují jiné klimatické podmínky. Ale i tato charakteristika je značně zjednodušená. Nelze totiž hovořit o jedné kuchyni, protože tu vedle sebe existují kuchyně katalánská, baskická, galicijská, kastilská, andaluská a další. Všude je tradiční časté používání česneku a olivového oleje, místo něhož se v některých oblastech používá při přípravě pokrmů spíše sádlo. Nikde nechybí ovoce a zelenina, oblíbené jsou brambory a rajčata. Všude mají svůj "kotlík" tedy vše vařeno v jednom hrnci, jemuž někde říkají puchero, jinde zase olla podrida, caldereta, frite, cocido, caldo, marmitako... Různé jsou však suroviny a různé je i koření, která se k jeho ochucení používají.

Obecně je Španělsko rozděleno do šesti základních oblastí. Pro severní Španělsko až k Pyrenejím jsou charakteristické omáčky, pro Aragon je typické ragú, pro Katalánii ryby, region Valencie a Murcie je oblastí rýže, v jižním Španělsku se vše smaží a v centrálním Španělsku je základem pečení či rožnění.

Mezi čechy nejnavštěvovanější destinaci Španělska patří Kanárské ostrovy

I když v turistických střediscích Kanárských ostrovů vládne kuchyně mezinárodní, po určitém úsilí objevíte i něco tradičního. Původní kuchyně je ovlivněna kuchyní pevninskou, především extremadurskou, kastilskou a andaluskou, objevíte tu však i speciality zcela původní. Gofío je kaše z pražené pšeničné nebo kukuřičné mouky, která se jí v kombinaci s jinými potravinami, mojo je zase omáčka, k jejíž přípravě je třeba olej, ocet, sůl, česnek a různé bylinky a koření. Může to být třeba sladká paprika, pálivá paprika nebo třeba koriandr. Podává se k masu, rybám i nejrůznější zelenině. V místní kuchyni nemůže samozřejmě chybět tradiční kotlík, kterému tu říkají cocido nebo také puchero canario, který se zpravidla připravuje z hovězího a vepřového masa, dýně, sladkých i běžných brambor, cizrny, kukuřice, případně i dalších místních surovin.

DEN 2.

TAPAS

Co je pro Itálii pizza nebo špagety, pro Anglii fish and chips, to jsou pro Španělsko tapas. Tak trochu jídlo, tak trochu chuťovka. Na léto jednoduše geniální gáblíček.

Vysvětlovat někomu, co je to tapas, je podobně složité jako učit ho jezdit autem, aniž by do něj sedl. Tapas je potřeba zažít, protože popsat jednotlivé druhy či chody nejde, neboť jejich variace jsou prakticky nekonečné. Popis surovin nebo recepty také nic nevyprávějí o atmosféře tapas barů.

Typické tapas bary či restaurace jsou narvané k prasknutí. To jen tak obrazně, protože mívají většinou velkou část průčelí otevřenou do ulice a lidé se tam hemží z místa na místo mezi lokálem a chodníkem. Na zemi bývá nastláno mnoho typických španělských malých tenkých ubrousků.

Pro českého návštěvníka bývá nepochopitelné, jak to obsluha takových podniků všechno zvládá. Za barem pracují všichni strašně rychle, což by se ještě pochopilo, ale také si přesně pamatují, co jste si objednali, a to nejen pro expedici, ale také při závěrečném účtování. Servírování tapas je pro našince jedno velké tajemství. Nejspíš se tu rodí číšníci se speciálním talentem.

Jak dostaly tapas svoje jméno

Jako každé jídlo má mýtus o svém stvoření. Tady je ten o tapas. Jednoho letního dne projížděl Alfonso XIII. provincií Cádiz. Zastavil se na jídlo v jedné restauraci. Jak tak seděl na terase a vychutnával sherry, zvedl se vítr. Příčinlivý hostinský mu zakryl sklenici plátkem šunky, aby mu do nápoje nenapadal prach. Zakryt se španělsky řekne „tapar“. Král šunku snědl a chtěl další. Půvabná, ale málo pravděpodobná historka má mnoho variant, v nichž se sklenice přikrývají třeba chlebem nebo plátkem sýra.

Tapas – malé pikantní jednohubky, které se podávají před jídlem, ale i během celého dne a hlavně večer ke sklenice vína nebo sherry. Tapas se jedí rukama bez příborů a talířků. V barech se kdysi dávaly k pití zdarma, dnes už tento zvyk mizí a většinou se za ně platí.

Tapas se jedí rukama a může to být téměř cokoli.

Název tapa znamená v překladu „víko“ a vznikl údajně v Andalusii, kraji sherry. Tedy to je ta další historka, jak tapas vznikl.

Majitelé tamních barů pokládali často přes sklenku drinku plátek chleba, aby zabránili v přístupu mouchám. Později se vyvinul zvyk dávat na plátek chleba malý slaný kousek jídla, který měl povzbudit chuť k pití. Z toho se vyvinuly tapas.

Dnes je možné setkat se s velkým množstvím druhů těchto jednohubek – bývají to např. olivy, sušené maso nebo sýr, bramborový salát, cizrna se špenátem, kousky nejrůznějšího masa nebo mořských plodů, ančovičky atd.

Hlavní funkcí tapas je, aby byli lidé spolu. U tapas nikdo není sám. Takže pokud si budete chtít udělat typické španělské chuťovky doma, tak není nic jednoduššího. Za tapas se může vydávat skoro cokoli, co patří do středomořské kuchyně – kousky salámu, minišpízy z oliv, sýra, případně rajčátek, pečené kroužky z kalamárů nebo krevety.... Jejich hlavní funkcí je především vydráždit chuťové buňky před dalším jídlem, většinou před večeří, někdy i před obědem. Tyto laskominy se dostaly z lidových hospod do vysoké gastronomie. Nejednen šéfkuchař je má ve svém portfolio. V jejich rukou nabývají nejbizarnějších tvarů i chutí.

TAPENADE z černých nebo zelených oliv - vhodná jako Tapas

200 g černých oliv (zelených)

1 lžíce kapary

5 ks ančoviček

1 stroužek česneku

trochu citronové šťávy

citronová kůra

6 lístků bazalky

1-2 lžíce olivového oleje

mletý pepř (z mlýnku)

sůl (opatrně ančovičky jsou dostatečně slané)

Postup přípravy

Všechny ingredience mimo soli a pepře dáme do misky a tyčovým mixerem rozmixujeme. Pak dochutíme pepřem a solí.

Tapenade je také výborné třeba s pečenými bramborami nebo těstovinami, lze je udělat nejen z oliv, ale i z rajčat, lilku, cuket, konzervy tuňáka, lososa, když je dáme do sklenice s víkem v lednici vydrží 8-10 dní.

DEN 3.

Paella je typické španělské jídlo z rýže, podobné rizotu nebo pilafu. Pochází ze španělského města Valencie. Lidé, kteří ve Španělsku nežijí, paellu obvykle vnímají jako národní jídlo Španělska, ale většina Španělů ji spíše pokládá za regionální pokrm, vyskytující se v oblasti Valencie. Obyvatelé Valencie ji naopak považují za jeden ze svých symbolů.

Podobně jako v případě rizota existuje spousta receptů s různými ingrediencemi. Na rozdíl od rizota se však v paelle častěji objevují plody moře, zelenina a koření. Připravuje se na speciální nízké rovné pánvi s uchy zvané paellera a výsledný pokrm je méně lepivý.

Paella se poprvé objevila v chudších oblastech na jihu Španělska. Vznikla na rybářských lodích na způsob arroz caldoso; šlo tehdy o jedno z nejchudších jídel pro rybáře. Při přípravě paelly je nejdůležitější přísadou rýže, která se neomývá, jelikož škrob při vaření způsobuje potřebné zahuštění.

Existují tři nejznámější druhy paelly:

- Paella na valenciánský způsob (španělsky paella valenciana) obvykle obsahuje zeleninu, maso (kuřecí, králičí či kachní), hlemýždě, fazole a koření
- Paella s mořskými plody (paella de marisco) nahrazuje maso a hlemýždě mořskými plody a neobsahuje fazole
- Paella mix (paella mixta) je libovolnou kombinací masa, mořských plodů, zeleniny a fazolí. Dalšími důležitými přísadami jsou šafrán a olivový olej.

Paella se po dobu přípravy ničím nezakrývá. Posléze se může přikrýt poklicí či fólií a dát nad páru asi na 30 minut, aby "došla". Rýže se nikdy nenechává zcela dovařit, má být naopak uvnitř lehce křupavá.

Velkou chybou, které se dnešní kuchaři dopouštějí, je míchání ryb (resp. mořských plodů) s vepřovým či drůbežím masem, protože pak chutná i kuřecí nebo jakékoli jiné maso jako ryba. Tento mix se spíše objevuje ve vnitrozemí a na severu Španělska.

Pokrm by nikdy neměl být ostrý či pikantní. Rozšířená informace, že Španělé mají rádi ostrá jídla, je spíše mýtus. Jen mizivé procento lidí si paellu skutečně přiostrí.

Paella po valencijsku

Suroviny

olivový olej panenský
paprika žlutá 1 ks - malá, zbavená semen a nakrájená na kostičky
paprika oranžová 1 ks - malá, zbavená semen a nakrájená na kostičky
paprika červená 1 ks - malá, zbavená semen a nakrájená na kostičky
cibule 0.5 ks - nakrájená nadrobno
česnek 4 stroužky - nasekaných nadrobno
rozmarýn 1 snítka
sardelky 4 ks - řezy, okapané
konzervovaná rajčata loupaná 400g konzerva, okapaná a nasekaná
paprika sladká 1 ČL
vývar kuřecí 2l - horký
šafrán 3 špetky - nitky
olivy zelené 100 g
rýže kulatozrná 500g na paellu
sůl
pepř
krevety tygří 8 ks celé, nejlépe nepředvařené
slávky 500 g očištěné

K PODÁVÁNÍ

citron 3 ks
hráškové výhonky či mladé rostlinky

Na středním až silném ohni (může to být i gril s pořádnou vrstvou žhavých uhlíků) rozehejte pánev na paellu (o průměru cca 40cm) nebo jiný vhodný kus nádobí. Vlijte do ní trochu olivového oleje. Vsypete papriky nakrájené na kostičky, opékejte 3–4 minuty, pak přidejte cibuli, česnek a rozmarýn. Soustavně míchejte vařečkou nebo obracečkou, aby se česnek nepřipálil.

Pak přidejte sardelky, podrťte je vařečkou/obracečkou na pastu a důkladně je promíchejte s ostatními surovinami v pánvi. Vsypete rajčata, promíchejte a pár minut prohřívejte. Potom vsypete mletou papriku a asi minutu míchejte. Vlijte asi 1,5 litru vývaru, promíchejte a vložte šafrán. Přiveďte k prudkému varu a vařte 3 minuty. Pak vyjměte rozmarýn, vsypete olivy, promíchejte a rovnoměrně zasypte rýží, aby byla rozprostřená po celé pánvi.

Vařte rýži asi 15 minut nebo tak dlouho, až zmizí skoro polovina vývaru (nemíchejte). Ochutnejte, jak je rýže uvařená – měla by být asi zpola hotová. Podle potřeby dosolte. Krevety naaranžujte do kruhu na rýži spolu se slávkami. Přiklopte, pokud máte poklop na gril, tak tímto poklopem (kouřové aroma tak prostoupí celým pokrmem), pokud vaříte na vařiči či otevřeném grilu, přiklopte pánev poklicí. Vařte asi 5 minut.

Odklopte, ochutnejte rýži, a pokud je paella suchá a rýže není hotová, přilijte trochu vývaru a vařte ještě 4–5 minut. Neotevřené slávky vyhod'te.

Uvařenou paellu podávejte pokropenou trochou olivového oleje a citronové šťávy, osolenou vločkovou mořskou solí a opeřenou čerstvě mletým pepřem, ozdobenou hrachovými výhonky a klínky citronu, popřípadě poprášenou další paprikou.

DEN 4.

Tortilla española – národní jídlo, omeleta ze syrových brambor, vajec a cibule. Často se servíruje studená.

Španělská tortilla patří ke klasickým jídlům španělské kuchyně. Ačkoli nám její název může připomenout dobře známé mexické tortilly, nemá s nimi, kromě názvu, nic společného. Jedná se totiž o omeletu s opečenými bramborami a často i cibulí, popř. dalšími přísadami.

Název „tortilla“ je zdobnělinou španělského výrazu „torta“, který znamená „dort“. Ve Španělsku se označuje jako „tortilla de patatas“ (patatas – brambory). Je však oblíbená i v Latinské Americe, kde se, pro odlišení od místních kukuřičných tortill, označuje jako „tortilla española“ (española – španělská).

Hledání kolébky španělské tortilly

Podle legendy španělskou tortillu vymyslel baskický generál Tomás de Zumalacárregui během obléhání Bilbaa, když pro své vojáky potřeboval snadné a přitom levné a výživné jídlo. Přestože o pravosti legendy existují pochyby, vypadá to, že časově původ tohoto pokrmu sahá do doby karlistických válek, tedy do přelomu 18. a 19. století.

O historické prvenství ve výrobě bramborové omelety ve Španělsku dlouhodobě usiluje celá řada měst a obcí. Díky pramenům, které publikoval v roce 2008 ve svém díle Javier López Linaje, bylo za kolébku španělské tortilly vyhlášeno město Villanueva de la Serena (provincie Badajoz v západním Španělsku). Právě z tohoto města, konkrétně z roku 1798, pochází dosud nejstarší popis přípravy tohoto oblíbeného jídla.

Město se nově objevených historických pramenů chopilo a každoročně pořádá pod názvem Fiesta de la Tortilla de la Patatas několikadenní festival jako poctu bramborové omeletě. V rámci něj se v roce 2015 pokusili překonat rekord, který do té doby držela tortilla připravená ze 3 200 vajec. Na přípravu rekordní tortilly padlo 3 250 vajec a 1 100 kilogramů brambor. Tortilla se může podávat teplá jako hlavní jídlo, nebo vychladlá a nakrájená na malé trojúhelníkové kousky jako součást španělských tapas, a ve Španělsku si ji můžete objednat téměř všude. Je tak snadná, že není problém připravit si ji doma. A to jak v základní, čistě bramborové (případně bramborovo-cibulové) verzi, nebo můžete přidat některou z oblíbených přísad, jako jsou papriky, chorizo, cuketa, šunka, krevety či další podle vlastní chuti.

Chorizo je salám intenzivní chuti, kterou mu dodává maso (většinou vepřové, ale existují i další varianty), paprika (typicky je to mletá uzená paprika Pimentón de Vera) a česnek. Většinou je tento salám sušený. Nesušený dostanete pod názvem chorizo fresco a používá se na další tepelnou úpravu, to je velice oblíbené v Argentíně, Uruguayi a Paraguayi. V našich končinách se s chorizo fresco setkáte málokdy, ale na dovolené ho rozhodně ochutnejte!

Španělská tortilla s pečenými paprikami

Suroviny

brambory 450 g
olivový olej 4 PL
česnek 2 stroužky
paprika 300 g nakládaná nebo pečená
vejce 6 ks
sůl
pepř

Brambory oloupejte, nakrájejte na tenounké plátky a osušte kuchyňským papírem. 3 lžíce oleje zahřejte ve velké nepřilnavé pánvi a vsypte brambory. Opékejte 8–10 minut, aby změkly. Často je obracejte. Až budou téměř měkké, osolte je a opeřete.

Pánev stáhněte z ohně, děrovanou lžící z ní vyndejte brambory a vložte je do mísy. Nasekejte česnek. Papriky slijte a osušte. Vejce prošlehejte s trochou soli a pepře. Všechno přidejte k bramborám a lehce promíchejte.

Do pánve vlijte zbývající olej, přidejte směs a na mírném plameni 8–10 minut prohřívejte, aby směs na dně sedla a začal tuhnout i její povrch. Na pánev položte talíř dnem vzhůru a vyklopte na něj omeletu. Pak ji přesuňte zpět na pánev a opékejte 2–4 minuty z druhé strany, aby utuhla dokonale. Přesuňte na talíř a nechte vychladnout na pokojovou teplotu.

DEN 5.

Perla španělské kuchyně: Studená polévka gazpacho má fascinující historii

Jedním z pokrmů, které proslavily španělskou kuchyni, je bezpochyby gazpacho. Hutný chlebem zahuštěný krém se podává v létě za studena a je nesmírně osvěžující. Jak se ale ve Španělsku vzal?

Když římsí vojáci před mnoha staletími dobývali svět, museli sebou mít patřičné zásoby, schopné přestát dlouhé cesty. Olivový olej, chlebové placky, ocet, který dezinfikoval a víno, které se v něj občas cestou proměnilo. A také česnek, který dodával sílu a snadno se přepravoval. Co nebylo možné udržet čerstvé, to byl chléb, a tak jej kuchaři drtili a s pomocí výše zmíněných surovin nápaditě proměňovali v jakýsi pikantní krém, podobný polévce – tu ovšem nebylo nutné v teplých krajích ohřívat. Podobné výživné kaše z toho, co bylo po ruce, ostatně převzali Římané už od Řeků.

Z vojenské kantýny do domácí kuchyně

Španělsko bývalo římskou provincií, úrodnou, bohatou a s podnebím, v němž se rychle ujaly další římské importy – vinná réva a olivovníky, které dnes tvoří páteř tamního zemědělství. Římané se tady také často usazovali, leckteří zde také dostali pozemky za zásluhy po odchodu z vojska. A tak není divu, že se onen prostý krém z toho, co bylo po ruce, rychle rozšířil po celé zemi. Stále ještě mluvíme o dobách, kdy starý kontinent nevěděl, co jsou rajčata a pěstování okurek, pocházejících z Indie, se teprve rozšiřovalo. Pozdější domácí gazpacho tedy bylo tvořeno z původních surovin, ale bylo už trochu luxusnější – obohatily ho španělské skvělé mandle a také zrnka vína, nesměl chybět ani razantní česnek. V téhle podobě dodnes existuje, říká se mu ajo blanco neboli bílý česnek, případně bílé gazpacho. Je typické pro oblast Málagy, turisté se s ním ale tak často nesetkávají.

Když gazpacho zčervenalo

Jedním z nepopíratelných benefitů Kolumbových cest (je dost pravděpodobné, že se starou římskou polévkou, z níž se vyvinulo gazpacho, během plaveb živil on i jeho námořníci), podnikaných pod záštitou španělské koruny, byl import bezpočtu nových plodin z Nového světa. Mnohé z nich se ujaly tak dobře, že si bez nich dnes už neumíme evropské kuchyně představit – platí to především pro papriky a rajčata. Španělské klima je jim mimořádně příznivé, a tak není divu, že se šťavnaté červené plody aztéckých „tomatl“ brzy dostaly i do gazpacha. Jeho červená verze uchvátila (také díky tomu, že do ní směji přijít jen ta nejlepší, nejzralejší rajčata) a udržela se v kuchyni nejen do našich dob, ale stala se jedním ze značkových jídel, které si se Španělskem spojujeme. Ve své klasické podobě si gazpacho stále uchovává rysy vojácké římské polévky včetně toho, že se podává zastudena. Po Římanech v částech Španělska dlouho vládli Arabové a jisté stopy jejich kuchyně našli odborníci i v gazpachu.

Odborníci v jiné oblasti, totiž jazykozpytné, se přesného původu názvu gazpacha (někdy psáno i gaspacho) nemohou shodnout, respektive víceméně se shodují, že kořenů může být několik. Asi nejméně pravděpodobná je teorie o řeckém slovu pro kostelní pokladničku, do níž mohli věřící kromě jiných milodarů vkládat i chléb. Uvěřitelnější je spíš hebrejský (ve Španělsku žila početná židovská komunita) výraz gazaz, který znamená lámat na kousky, a patrně i latinské slovo caspa, znamenající úlomky. Ovšem existují i teorie o arabském původu názvu. Ve španělské literární bibli Donu Quijotovi najdeme také zmínku o gazpachu – rozumí se jím ale jakýsi koláč pečený na uhlících v pánvici gazpachera a naplněný nejrůznějšími pochutinami.

Postup pro přípravu klasického rajčatového gazpacha – známého dnes ve Španělsku jako gazpacho andaluz – nedoznal od římských dob mnoho změn. Nejprve je potřeba rozmělnit starší chléb respektive bílé pečivo. Římští kuchaři k tomu účelu používali hmoždíř, v němž přísady rozetřeli na kaši, dnes jsou nejběžnější různé mixéry. Hustý rajčatový krém s olivovým olejem ochucený octem a česnekem se pak podává s různými vložkami – na stůl přijdou v malých mističkách, v některých restauracích je má obsluha připravené na tácu, zavěšeném na krku, a do gazpacha vám je přidává tak, jak na ně ukazujete. Jsou to na kostičky nakrájené cibule, okurka, zelená paprika a také chlebové krutony. To ovšem platí pro klasické gazpacho, invence současných šéfkuchařů se nezastavuje třeba ani před melouny, červenými i žlutými, či avokádem. Někdy se gazpacho podává i mírně ohřáté. V každém případě jde o pokrm lehký, výživný a mimořádně chutný. Z oblasti Córdoby pak pochází varianta gazpacha zvaná salmorejo, která má stejný základ (rozmělněný chléb, rajčata, olivový olej a česnek), ale doplňuje se nakrájenými natvrdo vařenými vejci a sušenou šunkou jamón serrano. Obecně se ve Španělsku gazpacho dostalo i do přísloví, „de gazpacho no hay empacho“, což zhruba znamená, že gazpacha není nikdy dost. S čímž vřele souhlasíme.

Gazpacho

Suroviny

rajčata 600 g
šalotka 2 ks - nadrobno
paprika 2 ks
okurka 1 ks - střední
česnek 3 stroužky
olivový olej 3 PL
víno červené 100 ml - suché
vinný ocet bílý 2 PL - červený
sůl
pepř
cukr
worcesterská omáčka - pár kapek na dochucení

NA OZDOBU

chleba bílý 4 plátky

a 2 lžice olivový olej na opečení

Rajčata na vrchu lehce nařízněte do kříže a vložte na 1 až 2 minuty do vařící vody. Potom je vyjměte (snadno to jde děrovanou naběračkou), oloupejte a pokrájejte na drobno.

Do mixéru vložte rajčata, šalotku, papriky i oloupaný česnek a rozmixujte na hrubší hmotu. Okurku oloupejte, nakrájejte nadrobno a spolu se zbylými ingrediencemi ji přidejte k rozmixované zelenině. Znovu mixujte dohladka. Podle chuti dolad'te solí, pepřem a cukrem. Takto připravenou polévku přelijte nejlépe do skleněné misky nebo džbánu, zakryjte a dejte do ledničky pořádně vychladit.

Předehejte troubu na 200, horkovzdušnou na 180 °C. Chléb nakrájejte na kostičky, nasypete je na plech nebo do skleněné misky, pokapete olivovým olejem a opečte dorůžova (trvá to zhruba 10 minut). Chlebovými krutonky posypte vychlazenou polévku těsně před podáváním.