



*Uzená zmrzlina s bourbonem a třešněmi*



the Smoking Gun®

**Sage**

# Uzená zmrzlina s bourbonem a třešněmi

 Příprava 20 minut + míchání / vaření 30 minut  
Připravte si vanilkový krém den předem.

 8–10 porcí



420 g vypeckovaných a rozpůlených třešní namočených přes noc; pokud nejsou dostupné čerstvé, můžete je nahradit mraženými

60 ml bourbon whisky

500 ml plnotučného mléka

400 ml plnotučné smetany (38 %)

6 žloutků (145 g)

300 g cukru

Špetka soli

20 g másla

1 lžice citronové šťávy

Štěpky z jabloně

## Způsob přípravy

1. Namočte třešně přes noc do whisky. Scedte a uchovejte tekutinu.
2. Do středně velkého hrnce nalijte mléko a smetanu, zahřívejte, až se z mléka začne uvolňovat pára.
3. V samostatné misce vyšlehejte žloutky, 200 g cukru a špetku soli.  
Za stálého šlehání pomalu přidejte ohřáté mléko a smetanu do vyšlehané směsi žloutků. Celou směs přendejte do hrnce a zahřívejte na střední teplotě. Za stálého míchání přiveďte až k 75 °C, nebo vyčkejte, dokud se vanilkový krém nebude lepit na zadní stěnu dřevěné vařečky (trvá to asi 20 minut). Vanilkový krém přelijte do velké mísy a zakryjte potravinovou fólií.
4. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z jabloně. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na vanilkový krém. Utěsněte potravinovou fólií.
5. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v misce, dokud mísa nebude plná hustého kouře. Vyjměte konec hubice a utěsněte potravinovou fólií. Vložte mísu do chladničky a nechte působit asi 5–10 minut. Proces ještě jednou opakujte a před každým použitím udicí pistole vanilkový krém řádně promíchejte.
6. Vanilkový krém nechte přes noc vychladnout v chladničce.
7. Ve velké pánvi na mírném ohni rozehejte máslo. Přidejte třešně a opékejte, dokud nezměknou (asi 8 minut). Přidejte bourbon a opékejte další 2 minuty, až se alkohol vyvaří. Přidejte zbývající cukr a citronovou šťávu. Vařte dalších 5–8 minut, mačkejte třešně, aby pustily šťávu. Poté je scedte a šťávu uchovejte. Ovoce i šťávu uložte do chladničky.
8. Vychladlý vanilkový krém vložte do nádoby výrobniku zmrzliny Sage Smart Scoop™ a připravte zmrzlinu podle pokynů v návodu k obsluze.
9. Asi 1 minutu před dokončením zmrzliny přidejte do výrobniku třešně a šťávu, abyste získali tzv. mramorovou strukturu zmrzliny. Hotovou zmrzlinu přendejte do vzduchotěsné misky a vložte do mrazáku.

## Poznámka

Tento recept je od šéfkuchaře Jordana Rootse. Soutěžící US Masterchef/Season 4.



Uzená chilli omáčka



the Smoking Gun®

**Sage**

# Uzená chilli omáčka



Příprava 15 minut / vaření 65 minut



Asi 300 ml



the Smoking Gun®

**6 středně velkých červených nahrubo nasekaných chilli papriček (asi 100 g)**

**2 nasekané stroužky česneku**

**5 cm kousek zázvoru oloupaný a nakrájený na plátky**

**450 g nahrubo nasekaných rajčat**

**125 ml bílého vinného octa**

**110 g cukru**

**¼ lžičky mletého hřebíčku**

**¼ lžičky mletého muškátového oříšku**

**2 lžičky rybí omáčky**

**Mořská sůl na dochucení**

**Štěpky z ořechovce**

## Způsob přípravy

1. Vložte chilli, česnek a zázvor do nádoby food procesoru a rozmixujte, až se suroviny spojí.
2. Přeneste rozmixované suroviny do středně velkého hrnce, přidejte rajčata, vinný ocet, cukr, koření a rybí omáčku; přiveďte k varu. Snižte teplotu a vařte 45–50 minut, nebo dokud se směs nezačne lepit. Vařte dál asi 10–15 minut za občasného míchání, aby se směs nepřipálila. Okořeňte.
3. Přesuňte do sterilizovaných sklenic a zakryjte potravinovou fólií. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z ořechovce. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na uvařenou směs. Utěsněte potravinovou fólii. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte ve sklenici, dokud sklenice nebude plná hustého kouře. Vyjměte konec hubice a utěsněte potravinovou fólii. Nechte působit asi 3 minuty. Proces ještě jednou opakujte a před každým použitím udicí pistole chilli omáčku řádně promíchejte. Pevně nasadte víko. Nechte zcela vychladnout.
4. Skladujte v chladničce asi 2–3 týdny.

## Vhodná příloha k:

1. 2 kg kuřecích křídel obalte ve 2 lžících olivového oleje. Okořeňte solí a pepřem.
2. Horkovzdušnou troubu předehřejte na 180 °C / 160 °C (s horkovzduchem) / plynovou troubu na 4 a pečte kuřecí křídla 35–40 minut dozlatova.
3. Upečená kuřecí křídla podávejte se sladkou chilli omáčkou.

## Rada

Abyste dosáhli rovnoměrné uzené chuti, použijte kouř i na kuřecí křídla před podáváním.



*Uzené aioli z restovaného česneku*



the Smoking Gun®

**Sage**

# Uzené aioli z restovaného česneku



Příprava 10 minut / vaření 25–30 minut



Asi 250 ml



the Smoking Gun®

**1 celá hlava česneku**

**1 lžíce olivového oleje**

**Sůl a pepř na dochucení**

**2 žloutky**

**1 lžička dijonské hořčice**

**200 ml extra panenského olivového oleje**

**2 lžíce citronové šťávy**

**Štěpky z ořechovce**

## Způsob přípravy

1. Horkovzdušnou troubu předehřejte na 180 °C / 160 °C (s horkovzduchem) / plynovou troubu na 4.
2. Položte česnek na 10cm kousek alobalu, zakapejte olivovým olejem a okořeňte solí a pepřem. Poté ho zabalte do alobalu.
3. Pečte v troubě asi 25–30 minut, nebo dokud nezměkne.
4. Vymačkejte upečený česnek z každého stroužku. Uložte stranou.
5. Příprava aioli: do malé misky food procesoru vložte žloutky a hořčici a rozmixujte, aby se suroviny spojily. Snižte rychlost a pomalu přidávejte olivový olej, dokud směs nezhoustne. Přidejte česnek a citronovou šťávu, až se suroviny řádně spojí. Okořeňte.
6. Přendejte hotové aioli do mísy a zakryjte potravinovou fólií. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z ořechovce. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na hotové aioli. Utěsněte potravinovou fólii.
7. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v míse, dokud mísa nebude plná hustého kouře. Vyjměte konec hubice a utěsněte potravinovou fólii. Nechte působit asi 3 minuty. Proces ještě jednou opakujte a před každým použitím udicí pistole aioli řádně promíchejte. Zakryjte a uchovávejte v chladničce.
8. Podávejte s hranolky.



Uzené maslo



the Smoking Gun®

**Sage**

# Uzené chilli máslo



Příprava 10 minut



Asi 150 g



the Smoking Gun-

125 g změkklého másla  
2 nasekané stroužky česneku  
4 velké zelené chilli papričky (asi 60 g)  
bez semínek nasekané nahrubo  
2 lžíce nasekaného koriandru  
Kůra z 1 limety  
Mořská sůl na dochucení  
Štěpky z ořechovce

## Způsob přípravy

1. Na pánvi rozežřete 10 g másla. Přidejte česnek a chilli a opečte, až změkknou. Do misky food procesoru vložte zbývající suroviny a mixujte, až se suroviny rozmixují a smíchají. Okořeňte.
2. Přendejte hotové máslo do mísy a zakryjte potravinovou fólií. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z ořechovce. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na hotové máslo. Utěsněte potravinovou fólii. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v míse, dokud mísa nebude plná hustého kouře. Vyjměte konec hubice a utěsněte potravinovou fólii. Nechte působit asi 3 minuty.
3. Nakrájejte pečicí papír asi na 30 cm kostky, máslo vložte do středu a zabalte; konce papíru utěsněte. Máslo skladujte v chladničce asi 2 týdny.

# Uzené rajčatové máslo



Příprava 10 minut



Asi 150 g

125 g změkklého másla  
50 g okapaných sušených rajčat  
30 g opečených piniových oříšků  
2 lžíce nasekané bazalky  
Mořská sůl na dochucení  
Štěpky z jabloně

## Způsob přípravy

1. Do misky food procesoru vložte máslo, rajčata, piniové oříšky, bazalku a mixujte, až je směs nahrubo nasekaná. Okořeňte.
2. Opakujte 2. a 3. krok z receptu „Uzené chilli máslo“.

# Uzené máslo s ančovičkami



Příprava 10 minut



Asi 150 g

125 g změkklého másla  
20 g okapaných ančoviček  
Kůra z ½ citronu  
2 lžíce nasekané čerstvé petrželky  
Mořská sůl na dochucení  
Štěpky z ořechovce

## Způsob přípravy

1. Do misky food procesoru vložte máslo, ančovičky, kůru a petrželku a mixujte, až je směs nahrubo nasekaná a smíchaná. Okořeňte.
2. Opakujte 2. a 3. krok z receptu „Uzené chilli máslo“.



Zauzený Sidecar



the Smoking Gun™

**Sage**

# Zauzený Sidecar



Příprava 10 minut



1 porce



the Smoking Gun®

60 ml koňaku

20 ml Cointreau

20 ml citronové šťávy

10 ml cukrového sirupu

½ šálku kostek ledu

Špetka rozdrceného černého pepře

Štěpky z ořechovce

Cukr na ozdobu

Štěpky z jabloně

## Způsob přípravy

1. Příprava uzeného cukru: vložte cukr do mísy a zakryjte potravinovou fólií. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z jabloně.
2. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na cukr. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v míse, dokud mísa nebude plná hustého kouře. Vyjměte konec hubice a utěsněte potravinovou fólii. Nechte působit asi 3 minuty, během této doby mísou několikrát zatřepete.
3. Mezitím si vychladte sklenici na koktejl. Před podáváním namočte okraj sklenice do uzeného cukru. Uložte stranou.
4. Příprava koktejlu: v shakeru smíchejte koňak a cointreau, citronovou šťávu, sirup a led. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky a pepř. Vložte konec hubice do shakeru otvorem těsně nad hladinou a zakryjte. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v shakeru, dokud shaker nebude plný hustého kouře. Vyjměte hubici a zakryjte víkem. Opatrně promíchejte.
5. Nalijte do vychlazené sklenice. Okamžitě podávejte.



*Uzená Bloody Mary s celerovým srdíčkem a uzenou slaninou*



the Smoking Gun™

**Sage**

# Uzená Bloody Mary s celerovým srdíčkem a uzenou slaninou



Příprava 5 minut / vaření 20 minut



2 porce



the Smoking Gun®

## Uzená slanina

2 plátky prorostlé slaniny

Štěpky z ořechovce

## Uzená Bloody Mary

250 ml husté rajčatové šťávy

125 ml vodky

1 lžíce citronové šťávy

¼ lžičky Tabasco

1 lžička worcestrové omáčky

½ lžíce celerové soli

½ šálku kostek ledu

Celerové srdíčko (střed celeru) a uzenou slaninu na ozdobu

Černý pepř na ozdobu

Štěpky z jabloně

## Způsob přípravy

1. Horkovzdušnou troubu předehřejte na 180 °C / 160 °C (s horkovzduchem) / plynovou troubu na 4.
2. Slaninu položte na kovovou mřížku hlubokého plechu.
3. Pečte asi 10–15 minut, nebo dokud neztmavne a nebude křupavá.
4. Nechte vychladnout na kovové mřížce a poté přeneste do nádoby vyložené pečicím papírem.
5. Zakryjte potravinovou fólií. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z ořechovce. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na opečenou slaninu. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v shakeru, dokud shaker nebude plný hustého kouře. Vyjměte hubici a zakryjte víkem. Po dobu asi 10 sekund řádně míchejte.
6. Příprava Bloody Mary: v shakeru smíchejte rajčatovou šťávu, vodku, citronovou šťávu, Tabasco, worcestrovou omáčku a celerovou sůl s ledem.
7. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z jabloně. Vložte konec hubice do shakeru otvorem těsně nad hladinou a zakryjte. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v shakeru, dokud shaker nebude plný hustého kouře. Vyjměte hubici a zakryjte víkem. Po dobu asi 10 sekund řádně míchejte.
8. Nalijte do sklenic a podávejte s černým pepřem, celerovým srdíčkem a uzenou slaninou.



*Křupavá uzená kuřecí prsa s aioli z jalapeños*



the Smoking Gun™

**Sage**

# Křupavá uzená kuřecí prsa s aioli z jalapeños



Příprava 10 minut + marinování přes noc/ vaření 6–10 minut



4 porce



the Smoking Gun®

## Kuře

2x 200 g podélně rozpůlených kuřecích prsou

250 ml podmáslí

250 ml rostlinného oleje vhodného pro smažení

150 g mouky

1 lžička prášku do pečiva

1 lžička kajenského pepře

1 lžička uzené papriky

1 lžička sušené cibule

1 lžička sušeného česneku

1 lžička soli

Štěpky z ořechovce

## Aioli z jalapeños

60 g aioli (viz recept „Uzené aioli z opečeného česneku“)

1 lžice nakrájených papriček jalapeños

## Na podávání

4 listy salátu

4 plátky sýru čedar

Plátky nakládaných okurek

4 rozpůlené housky nebo bulky na hamburgery

## Způsob přípravy

1. Do misky vložte kuře a podmáslí. Zakryjte potravinovou fólií. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z ořechovce. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na kuře a podmáslí. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v míse, dokud mísa nebude plná hustého kouře. Vyjměte konec hubice a utěsněte potravinovou fólií. Nechte přes noc vychladnout v chladničce.
2. Příprava aioli z jalapeños: do nádoby mixéru vložte aioli a jalapeños a řádně rozmixujte. Okořeňte. Zakryjte potravinovou fólií. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z ořechovce. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na aioli. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v míse, dokud mísa nebude plná hustého kouře. Vyjměte konec hubice a utěsněte potravinovou fólií. Nechte působit asi 3 minuty.
3. Pečicí plech vyložte papírovou utěrkou a uložte stranou.
4. V hluboké pánvi rozehejte olej, až dosáhne asi 180 °C, nebo až se rozpálí natolik, že po vložení dřevěné vařečky se v oleji začnou tvořit bubliny.
5. Do velké mísy vložte mouku, prášek do pečiva, kajenský pepř, uzenou papriku, sušenou cibuli, sušený česnek a sůl a řádně smíchejte. Vyjměte kuřecí maso z podmáslí, obalte ve směsi mouky a koření a osmažte v dávkách 3–5 minut za občasného otočení, až bude kuře křupavé a propečené. Upečené kuře vložte do plechu a nechte okapat.
6. Spodní části housek potřete aioli z jalapeños. Přidejte kuře, salát, sýr a nakládanou okurku.

## Tip

Aioli z jalapeños můžete skladovat v chladničce asi 2 týdny.



*Uzený koláč s pekanovými ořechy a krémem z ricotty*



the Smoking Gun™

**Sage**

# Uzený koláč s pekanovými ořechy a krémem z ricotty



Příprava 20 minut + 50 minut odpočínutí těsta / vaření 55–60 minut



8 porcí

## Těsto

250 g hladké mouky  
2 lžice cukru  
125 g nesoleného másla nakrájeného na kousky  
1 žloutek  
2–3 polévkové lžice studené vody  
200 g hnědého cukru  
250 ml tučné smetany

35 g hladké mouky na posypání

180 ml javorového sirupu

200 g pekanových ořechů

## Krém z ricotty

250 g ricotty  
60 g cukru moučka  
1 lžička mleté skořice  
Štěpky z jabloně

## Způsob přípravy

1. Zlehka vymažte 24 cm kulatou formu na pečení.
2. Příprava těsta: do mísy food procesoru vložte mouku, cukr a máslo. Mixujte, až se směs spojí a vytvoří hrubé kousky. Zatímco motor běží, přidejte žloutek a dostatečné množství vody, až se začne tvořit základ těsta. Vyjměte z mísky a vytvarujte malou kouli. Zakryjte potravinovou fólií a nechte asi 20 minut vychladnout.
3. Horkovzdušnou troubu předehřejte na 180 °C / 160 °C (s horkovzduchem) / plynovou troubu na 4. Vyválejte těsto mezi 2 kusy pečicího papíru asi na 2 mm; důležité je, aby bylo vyválené těsto kulaté a o trochu větší, než je forma na pečení. Vložte rozválené těsto do formy a odřízněte případné konce sahající mimo formu. Nechte vychladnout v chladničce asi 30 minut.
4. Dno několikrát propíchněte vidličkou. Vložte pečicím papírem a na ten položte fazole. Následně pečte v troubě asi 10 minut. Poté papír i fazole vyjměte a zbytek vraťte zpět do trouby. Pečte dalších 10–12 minut, nebo dokud těsto mírně nezezlátne. Nakonec nechte zcela vychladnout.
5. Do středně velké mísky vložte hnědý cukr, smetanu, mouku, ¼ šálku javorového sirupu a vyšlehejte, až se suroviny řádně spojí.
6. Ořechy vložte do formy s upečeným těstem a přelijte vyšlehanou směsí. Koláč pečte 30–35 minut. Nechte zcela vychladnout.
7. Ve středně velké misce smíchejte ricottu, cukr moučka a skořici. Zakryjte potravinovou fólií. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z jabloně. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na ricottu. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v misce, dokud mísa nebude plná hustého kouře. Vyjměte konec hubice a utěsněte potravinovou fólii. Nechte působit asi 3 minuty.
8. Přidejte zbývající javorový sirup do sklenice. Zakryjte potravinovou fólií. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z jabloně. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na sirup. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte ve sklenici, dokud sklenice nebude plná hustého kouře. Vyjměte konec hubice a utěsněte potravinovou fólii. Nechte působit asi 3 minuty, případně zamíchejte sirupem.
9. Koláč podávejte s krémem z ricotty a pokapaný uzeným javorovým sirupem.

## Tip:

Abyste ušetřili čas, můžete si těsto zakoupit v obchodě, abyste jej nemuseli připravovat.



*Uzená vepřová žebra se salátem coleslaw*



the Smoking Gun™

**Sage**

# Uzená vepřová žebra se salátem coleslaw



Příprava 30 minut / vaření 90 minut



4 porce



the Smoking Gun®

## Marináda

- 1 lžíce olivového oleje
- 1 malá najemno nasekaná cibule
- 2 rozdrcené stroužky česneku
- 250 ml whisky
- 1 lžíce uzené papriky
- 1 lžíce hnědého cukru
- 2 lžíce worcestrové omáčky
- 400 g konzerva nasekaných rajčat
- Štěpky z ořechovce
- 2 kg vepřových žebér

## Salát coleslaw

- 400 g očištěného bílého zelí nasekaného na tenké proužky
- 100 g zeleného jablka bez jadřince a nasekaného na tenké proužky
- 2 bílé cibule nasekané najemno
- 60 g aioli (viz recept „Uzené aioli z opečeného česneku“)
- Sůl a pepř na dochucení
- 1 lžička černých sezamových semínek na ozdobu

## Způsob přípravy

1. Horkovzdušnou troubu předehřejte na 160 °C / 140 °C (s horkovzduchem) / plynovou troubu na 3.
2. Příprava marinády: zahřejte olej ve středně velkém kastrolu na mírném ohni. Přidejte cibuli a česnek a smažte za stálého míchání po dobu 2–3 minut, nebo dokud cibule nezměkne. Přidejte whisky a přiveďte k varu. Přidejte uzenou papriku, hnědý cukr, worcestrovou omáčku a nakrájená rajčata a opékejte asi 15–20 minut, nebo dokud směs nezhoustne. Nechte vychladnout. Zpracovávejte v mixéru pomocí funkce PULSE do hladké směsi.
3. Na pečicí plech položte žebra, potřete polovinou marinády, zakryjte potravinovou fólií a pečte asi 1 hodinu, nebo dokud nebude maso měkké.
4. Přendejte zbývající marinádu do misky a zakryjte potravinovou fólií.
5. Do spalovací komory udicí pistole vložte štěpky z ořechovce. Konec hubice vložte pod potravinovou fólii, aby směřovala na marinádu. Zapněte udicí pistoli na vysokou rychlost a zapalte štěpky. Přepněte udicí pistoli na nižší rychlost a kouř nechte v misce, dokud mísa nebude plná hustého kouře. Vyjměte konec hubice a utěsněte potravinovou fólii. Nechte působit asi 3 minuty. Uložte do chladničky, dokud ji nebudete potřebovat.
6. Horkovzdušnou troubu předehřejte na 200 °C / 180 °C (s horkovzduchem) / plynovou troubu na 5.
7. Sejměte fólii z plechu a opečte žebra v troubě po dobu asi 30 minut, pravidelně potřete marinádou.
8. Abyste získali kouřovou chuť, vložte upečená žebra do plechu na pečení a zakryte potravinovou fólií a před podáváním použijte udicí pistoli.
9. Příprava salátu coleslaw: smíchejte všechny suroviny na salát s výjimkou sezamových semínek ve velké misce a okořeňte. Ozdobte černými sezamovými semínky a podávejte s pečenými žebry.