**Francesinha: Pořádný portugalský sendvič, který vás dokonale zasytí**

**Pokud jste o Francesinhe ještě neslyšeli, je nejvyšší čas to změnit: tento portugalský pokrm totiž není jen tak obyčejný sendvič. Kombinace masa, taveného sýra a horké, pikantní omáčky vás dostane svou intenzivní chutí. Pokud máte rádi jídla, která jsou tak trochu „přes čáru“, Francesinha vás rozhodně nezklame.**

**Francesinha není jen obyčejný sendvič** – jsou to doslova hody na talíři. [Základem je bílý chléb](https://www.apetitonline.cz/recepty/2x-toustovy-chleba), mezi jehož plátky se ukrývá **několik vrstev masa** – od šťavnatého hovězího steaku přes šunku až po pikantní klobásu. Celý sendvič je pokrytý **silnou vrstvou sýra**, který se při zapečení krásně rozteče. **Pozor, to ale ještě není všechno!** Francesinha se totiž polévá **horkou, pikantní rajčatovou omáčkou**, [často dochucenou pivem](https://www.apetitonline.cz/tipy-triky/6-mytu-o-pive-jeho-slozeni), vínem nebo brandy.

* Říkáte si, že jsme vám právě popsali suroviny na několik různých sendvičů? No a to ještě nejsme u konce! **Francesinha** se obvykle podává [s pořádnou porcí křupavých hranolek](https://www.apetitonline.cz/recept/hranolky-pecene-v-troube) a, pro ještě větší zážitek, se často přidává [i volské oko navrch](https://www.apetitonline.cz/recept/volske-oko). Tohle rozhodně není žádná lehká svačinka.

**Malá Francouzka v Portu: aneb jak Francesinha na svět přišla**

**Francesinha**, což v překladu znamená **„malá Francouzka“**, má své **kořeny ve Francii**, ale [srdce jednoznačně v Portu](https://www.apetitonline.cz/lide-jidlo/pohlednice-z-portugalska-mistni-utrati-polovinu-platu-za-jidlo). V 50. letech dostal barman v restauraci **A Regaleira** zajímavý úkol – vytvořit **místní verzi slavného francouzského croque monsieur**. S trochou improvizace dal dohromady sendvič plný masa a sýra, a **zrodila se Francesinha**.

* **Francesinha se rychle stala hitem**, a dnes **je symbolem Porta**. Každý návštěvník města ji musí ochutnat. Sendvič se dále vyvíjel a dnešní variace často zahrnují různé druhy masa i pikantnější omáčky, ale původní verze zůstává [v srdcích mnoha Portugalců](https://www.apetitonline.cz/lide-jidlo/pohlednice-z-portugalska-mistni-utrati-polovinu-platu-za-jidlo).

**Jak si Francesinhu připravit doma?**

**Ikdyž se zdá, že připravit Francesinhu je nadlidský úkol**, nemusíte se bát – **zvládnete ji připravit i doma**. Stačí si nachystat následující ingredience:

***Co budete potřebovat:*** *2 silné plátky bílého chleba, 1 hovězí steak, 1 pikantní klobása ([ideálně linguiça nebo chorizo](https://www.apetitonline.cz/tipy-triky/seznamte-se-s-chorizem)), 1 plátek šunky, 2 plátky sýra, volské oko, hranolky k podávání*

***Na omáčku:*** *1 cibule, jemně nasekaná, 2 stroužky česneku, [1 plechovka drcených rajčat](https://www.apetitonline.cz/tipy-triky/rajcatove-pyre-nebo-protlak), 1 lžíce rajčatového protlaku, 1 hrnek piva, 1 hrnek hovězího vývaru, trocha brandy nebo červeného vína, pálivá omáčka (tabasco nebo piri-piri), sůl, pepř a trochu cukru na dochucení*

**Postup:**

1. **Připravte omáčku**: Na pánvi rozehřejte máslo a orestujte jemně nasekanou cibuli a česnek, dokud nezezlátnou. Přidejte drcená rajčata, rajčatový protlak, pivo a hovězí vývar. Dochuťte [trochou pálivé omáčky](https://www.apetitonline.cz/suroviny/tabasco-5-zajimavosti-nove-napady-jak-palivou-omacku-vyuzit), solí, pepřem a špetkou cukru. Nakonec přidejte brandy nebo víno a nechte směs na mírném plameni zhoustnout (cca 30 minut). Pokud chcete, můžete omáčku rozmixovat do hladka.
2. **Osmažte maso a klobásu**: Na pánvi [osmažte hovězí steak](https://www.apetitonline.cz/tipy-triky/jak-na-hovezi-steak-aby-se-vzdy-povedl-ridte-se-nasi-tabulkou-pouzijte-trik-s-dlani) a klobásu, dokud nebudou pěkně propečené. **Klobásu nakrájejte na menší kousky a steak ponechte v celku**.
3. **Skládání sendviče**: Na jeden plátek bílého chleba položte plátek šunky, osmažený steak a klobásu. Přikryjte druhým plátkem chleba a **celé to pokryjte plátky sýra**.
4. **Zapečení**: Sendvič [vložte do trouby](https://www.apetitonline.cz/tipy-triky/vite-jak-pece-vase-trouba) **předehřáté na 180 °C a nechte ho několik minut zapéct**, dokud se sýr nerozpustí a nezačne zlátnout.
5. **Dokončení**: Vyjměte sendvič z trouby a **přelijte ho horkou omáčkou**. Pokud chcete, můžete navrch přidat volské oko a podávat s hranolkami.

**Kde si dát pravou Francesinhu?**

**Nechce se vám vařit doma, ale rádi cestujete?** Francesinha je dnes k dostání v desítkách restaurací po celém Portu, ale pokud chcete ochutnat tu nejautentičtější verzi, zamiřte do [A Regaleira](https://restaurantearegaleira.pt).

* Právě v této restauraci sendvič v 50. letech spatřil světlo světa a podávají ho zde pod názvem **Francesinha 1952.** A i když restaurace prošla v roce 2018 rozsáhlou rekonstrukcí, v suterénu se stále zachovala původní atmosféra, která [nadchne nejednoho milovníka sandvičů](https://www.apetitonline.cz/menu/zdravy-obed-do-skoly-i-do-prace-zkuste-45-rychlych-sendvicu).

**Francesinha je sytá, chutná a tak trochu návyková.** Ať už se rozhodnete ji vyzkoušet přímo v Portu, nebo si ji připravíte doma, jedno je jisté – určitě nebudete mít brzy hlad!