

Z kuchyně biochemika

.....v době, kdy svůj kulinářský příspěvek sepisují, právě vrcholí doba toužebně očekávaná námi „lvouny salónů“. Vrcholí plesová sezona, která je velmi náročná nejen po stránce společenské, ale je i náročná pro výběr jídel, které by dali brzy zapomenout na případné dietní prohřešky předešlé noci. Jídla by měla být chutově výrazná, aby probudila znavené a vyčerpané chuťové buňky a vrátila je do normálu. Taková jídla se nazývají dle krajoých zvyklostí různě jako např. „vyprošťovák“, „spravováček“... Je také nutno volit jídlo podle toho, kolik na něj máme času a jaká doba nám od probuzení do oběda zbývá.

Pokud mnoho času nemáme, dovolím si doporučit recept, který mně naučil můj kamarád, servisní inženýr Zdeněk Horák. Je to typický „pohodář“, který není na rozdíl od některých svých kolegů monotematicky zaměřen, a rád a ochotně si se mnou o různých dobrotách povídá.



Burty na černém pivu

Recept je hrubě orientační, každý si jej může upravit podle své chuti, dostupnosti ingrediencí a náročnosti předešlé noci. Na jednu osobu počítáme tak se dvěma burty (pokud bych u toho byl já, nebo Horák... tak na nás se třemi). Vůbec nevádí, pokud zbude. Dobře chutnají i chladně, když se př. člověk následující den vrací k ránu z univerzitní knihovny.

Burty podélně rozřízneme ani ne do poloviny, jinak po upečení vypadají jako ústa hospodyně ze střední Afriky. Vetríme dovnitř libovolnou směs ostřejšího koření jako je př. steak, gyros, pepř čtyř barev... důkladně promažeme ostrým kečupem a proskládáme na kolečka nakrájenou cibuli. Naskládáme burty do zapékací misky, silně zasypeme nakrájenou cibulí. Potom burty zalijeme asi tak do pasu černým pivem. Pečeme v troubě, podléváme, kontrolujeme, doplňujeme tekutiny, podléváme, čekáme a těšíme se do té doby, dokud burty nezčervenají. Podáváme na talíři, hojně přelité vzniklou omáčkou s chlebem a pro změnu se světlým pivem, nejlépe pilsenským.

Pokud vstaneme včas, nebo jsme natolik prozíraví a nachystáme se předem, mohu více doporučit tzv.

Vyprošťovací vepřové závitky

... potřebujeme 4 plátky libovější vepřové krkovice cca po 150 g, 200 g vepřové ledvinky, 200 g anglické slaniny, 1 kg kyselého zelí, 250 ml zakysané smetany, 8 stroužků česneku, 2 cibule, 250 ml bílého vína (tedy asi půl litru), 2 lžičky francouzské hořčice, 50 g červené papriky, sůl, mletý pepř, olej
Krkovičku rozklepeme, posolíme, popepríme, potřeme hořčicí a necháme asi půl hodinky odpočinout. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli a česnek, přidáme na nudličky nakrájenou anglickou slaninu a na nudličky nakrájenou ledvinku. Restujeme asi pět minut, poté přidáme polovinu kyselého zelí, zasypeme paprikou, promícháme a po chvíli odstavíme z ohně. Na naklepané plátky nanese tuto směs a stočíme masové závitky (do tohoto stavu lze krmí připravit před odchodem). Závitky nakládeme do zapékací misky, kde je rozložena druhá polovina zelí. Zalijeme polovinou vína a dáme péci do vyhřáté trouby. Po dvaceti minutách zalijeme kysanou smetanou rozšlehanou s druhou polovinou vína. Pečeme ještě asi deset minut podáváme s knedlíkem dle zvyklosti.