

Z kuchyně biochemika

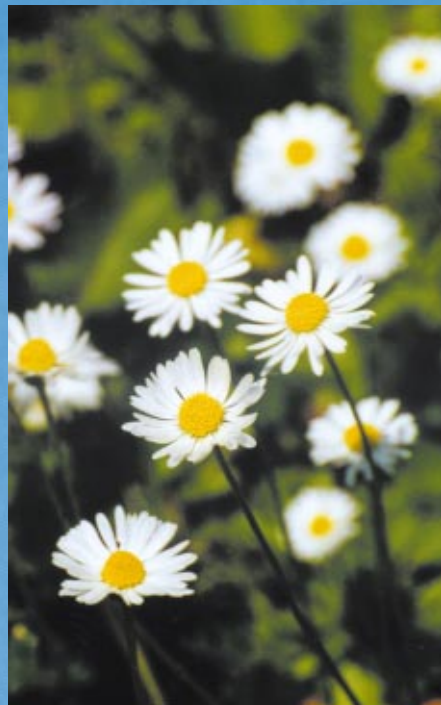
.... moje maminka pocházela ze mlejna. Stejně jako babička výtečně vařila, zejména moučná jídla, jak už bývalo ve mlejně zvykem. Jak říkával babička, „i když bylo nejhůř, tak nějaká ta mouka se vždycky našla“. Parádním číslem bývalo pečivo z lístkového těsta (někde též s listového těsta) jak na sladko tak i na slano. Příprava lístkového těsta byla velmi náročná a zdouhavá, protože těsto se pořád válelo, překládalo, mezitím pořád odpočívalo ... atd. Dnes už na to nemáme ani chuť, ani čas ... nakonec proč také, když si těsto můžeme již hotové zakoupit v každém supermarketu.

Dovoluji si Vám nabídnout dva recepty z lístkového těsta, které jsou velmi zajímavé a chutné.

1. Drápalova variace „Filé Wellington“

Lístkové těsto rozválíme na plát a proužek cca 3 cm z něj odkrojíme, který použijeme k pozdějšímu zdobení. Z mléka, másla a hladké mouky připravíme bešamelovou omáčku, vmícháme několik nakrájených žampionů, na kostky nakrájenou šunku a zjemníme asi dcl smetany. Směs nalejeme na plát těsta a rovnoměrně rozetřeme, poklademe plátky anglické slaniny, potřeme hořčicí. Nyní vezmeme den předem v koření a oleji naloženou panenskou svíčkovou, položíme na připravené těsto a důkladně zabalíme. Nyní ze zbylého proužku těsta vykrájíme formičkami či tvořítky různé tvary (hvězdičky, srdíčka ...) dle vlastní fantazie, a roládu jimi ozdobíme.

Pečeme zprudka asi 10 minut, poté v mírnější teplotě celkem asi hodinu ... potíráme rozšlehaným žloutkem nebo olivovým olejem. Podáváme za tepla i za studena, nejlepší přílohou jsou rozmanité zeleninové saláty.



2.moje žena dochází pravidelně již po mnoho let na „dívčí volejbal“. Nejedná se pouze o sportovní aktivity dámy si vyměňují také životní zkušenosti, informace z módní oblasti, sem tam nějaký ten drb... Dobrým zvykem jest, že pokud některá z dam získá nějaký zajímavý recept, předá jej v písemné formě ostatním sportovkyním. Škála možností získat nějakou novinku jest veliká, neb věkový rozdíl mezi nejmladší a nejzkušenější hráčkou „voleyball dream team“ jest padesát let.

Šneci smečarčky Hanky

Lístkové těsto rozdělíme na dva díly a oba vyválíme na slabé pláty. Potřeme směsí z oleje, kečupu, grilovacího koření a více česneku. Plátky měkkého salámu rozložíme vedle sebe na plát těsta a celé zavineme do rolády. Tú nakrájíme po asi 5 mm na kolečka a rozložíme na plech (vhodný je papír na pečení). Potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme při teplotě cca 150 st. asi 15 minut.

Dobrou chuť Váš - mn -

