

# Z kuchyně biochemika

Motto: lepší než s knedlíkem a ze zelím je se šípkovou omáčkou..... lepší je s knedlíkem a ze zelím..... nejlepší je se šípkovou ...

Kdykoliv jsem sledoval skvostný film „Slavnosti sněženek“ veškeré mé chuťové buňky se bouřily a sliny mé tekly. Tiše jsem záviděl všem stolovníkům. Zkusil jsem několik receptů, tento se mi zdá velmi dobrý!



## Kančí kýta se šípkovou omáčkou

Asi kg kančí kýty bez kosti (pokud není k mání kanec, vše nahradí vepřová kýta), 2 lžíce másla, 1 cibule, 2 mrkve, 2 petržele, 1 celer, 1 lžička kečupu, 3 lžíce sušených šípků, 1 lžíce hladké mouky, 50 g slaniny, 1/2 citronu, 2dl kysané smetany, sůl, několik kuliček pepře, nového koření jalovce a bobkový list, kousek celé skořice.

Odblaněnou kančí kýtu protkneme proužky slaniny a osolíme. Na másle osmahneme na plátky nakrájenou zeleninu a cibuli. Přidáme kečup, sušené šípky, koření a maso.

Zalijeme vodou nebo lépe vývarem a pod pokličkou dusíme. Měkké maso vyjmeme, základ vydusíme a zaprášíme moukou. Zlehka osmahneme, zalijeme asi půl litrem vody nebo vývaru a důkladně povaříme. Nakonec přidáme kysanou smetanu a proběháme. Ochutíme citrónovou šťávou. Hotovou omáčku procedíme jemným sítem. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo s máslovými noky.

... abych nezůstal jenom u masa a podělil se s Vámi také o něco sladkého... pokaždé, když se scházíme s „chlupci, co spolu mluvíme“ a našimi rodinami, je jednou z povinností každé rodiny mimo kořalky dovézt těž plech upečených buchet nebo nějakého moučníku. Většinou všechny buchty zmizí co by dup. Naše drahé manželky si to vzaly za své a probíhá interní soutěž, která z buchet je nejlepší. Velmi těžko se rozhoduje, neb jsou všechny dobré. Letos zaujala buchta mého kamaráda Milína, který se po několika panáčích doznal, že nepekl on, ale jeho Olina. Tak tedy:

## Drápalova vlhká buchta aneb hraběčín koláč

400g polohrubé mouky, 140g cukru, 4 žloutky, 1/2 prášku do pečiva, trochu mléka, 1 Hera ..... z tohoto vypracovat těsto.

1/3 těsta necháme zmraznout. 2/3 těsta rozprostřeme na vymaštěný plech .... na těsto nastroháme asi 8 jablek, které posypeme vanilkovým cukrem a trochou skořice, mandle, ořechy jedno jaké, ze 4 bílků snůh, nakonec nastroháme po celé ploše zmražené těsto a pečeme v rozpálené troubě.

Váš -mn-

