

Z kuchyně biochemika

Zimní měsíce jsou nejen časem zimních sportů, ale také časem společenských akcí jako jsou plesy, kulinařských zážitků jako jsou zabíjačky, zvěřinové hody atp. Bývá obvyklé, že po veselé noci bývají o něco smutnější rána! Dovolte, abych se s vámi podělil o dva recepty a to o velice chutnou úpravu zvěřiny a o tzv. „vyprošťovací“ polévku, která podle zkušeností mých i mnoha mých přátel dokáže proměnit smutné ráno v prosluněný den.

Polévka! „Knedlerli“

... receptura pochází z oblasti italských Tyrol, kde byla opakovaně otestována, získána receptura a o znojemském vinobraní odzkoušena na širokém vzorku populace obou pohlaví širokého věkového rozpětí s úspěšností 90%.

... na polévku je třeba dlouhodobé přípravy... zbytky chlebů a rohlíků nejrůznějších druhů (kterých v domácnosti vždy dosti zbývá) krájíme na drobné kostičky o hraně cca 5-8 mm, sušíme a ukládáme nejlépe do plátěného pytlíku. Až máme nasušeno dostatečné množství, jsme připraveni k uvaření polévky tehdy, až situace dozraje...

Knedlerli

Do mísy dáme asi 5 hrstí nasušených kostiček, zalejeme cca 1,5 dcl mléka, na drobné kostičky nakrájíme po 10 dkg ementálu, eidamu, goudy (nebo jiné druhy podobných sýrů), dvě celá vejce, trochu mouky a hrst čerstvé nebo sušené petrželové (celerové) natě. Ze vzniklého těsta vytvoříme kulaté knedlíky velikosti menšího tenisáku a tyto vaříme cca 20 minut v silném masovém bujonu. Uvařený knedlík dáme na polévkový talíř, zalejeme vřelým vývarem a posypeme strouhaným parmazánem. (Zkušeni udělají knedlíků větší množství, zamrazí v mrazáku a použijí tehdy, kdy je k tomu život a běh vybidne!)



Srncí rolka na víně

...srncí kýtu (možno použít i jelení či dančí) vykostíme, odblaníme a upravíme na jeden pokud možno úhledný masový plát. Maso posolíme lehce po obou stranách a položíme na pár hodin do chladu. Poté plát masa posypeme provensálským kořením, poklademe po celé ploše plátky uzeného bučku nebo anglické slaniny, lehce posypeme paprikou a maso zatočíme do úhledné rolády, kterou zpevníme nejlépe nití. Roládu několik minut po obou stranách zprudka opečeme, dáme pod dva plechy, posypeme celým zeleným pepřem, přidáme kůru z jedné poloviny citronu, podlejeme vodou a asi dcl červeného vína a pečeme. Jakmile je maso hotové, roládu vyndáme a nakrájíme na úhledné plátky. Výpek v pekáči zahustíme trochou mouky, přidáme dvě deci červeného vína, dochutíme šťávou z citronu a případně dle chuti trochou ostřejšího džemu (ostružiny, rybíz...). Podáváme s libovolnou přílohou dle zvyklostí, výtečné je s rýží nebo bramboráčky!

-mn-

