

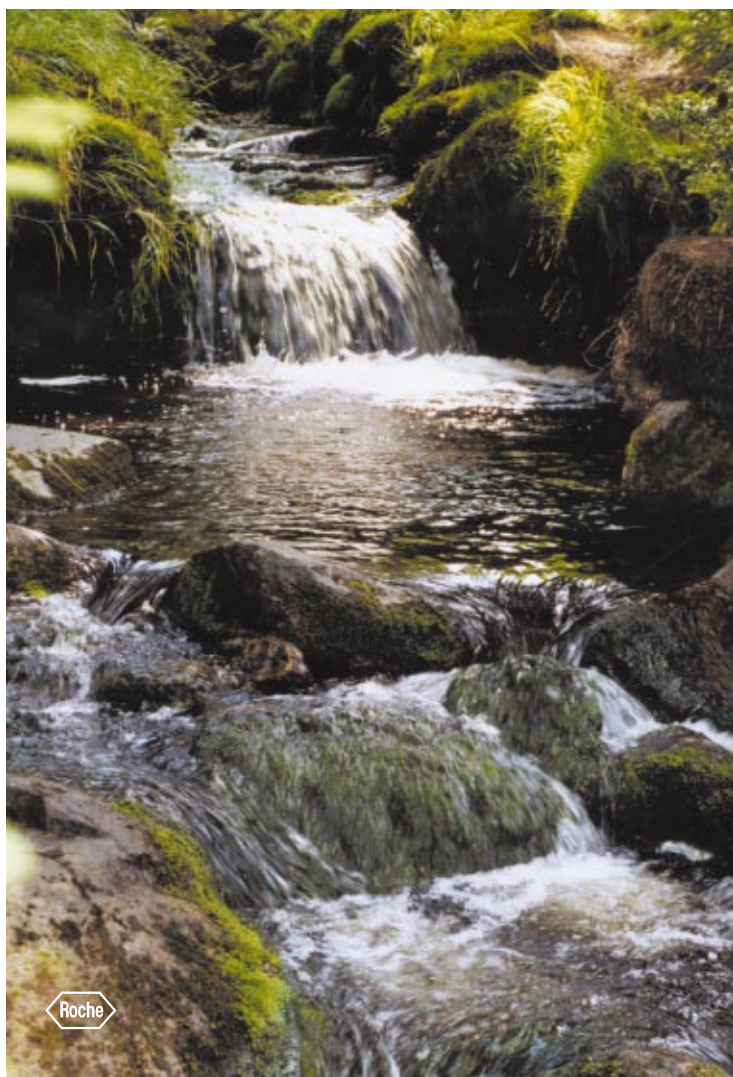
Z kuchyně biochemika

..... jednou jsme s chlapci z biochemické obce seděli u dobrého krušovickeho piva. Jak to bývá v hospodě zvykem, všichni jsme velebili, jak jsme se dobře oženili a chválili jsme své manželky. Vzhledem ke změně priorit se stoupajícím věkem jsme řešili hlavně zážitky kulinařského charakteru. Protože nejvíce chválil rakovnický Tonda Havel, dovoluji si otisknout něco od Havlovic Jany.



Tondovy palačinky:

- 3/8 l mléka, 8 vrchovatých lžic hladké mouky, 2 vejce, špetka soli ... pořádně promícháme v palačinkové těsto
- uděláme tenké palačinky, z uvedeného množství asi 12 až 14 kusů, necháme vychladnout klidně do druhého dne
- podusíme houby jako na míchanici, ale vynecháme vajíčka, dle chuti okořeníme a osolíme
- hotové palačinky naplníme houbami, opatrně zabalíme
- obalujeme v trojbalu jako řízky a krátce po obou stranách osmažíme
- podáváme s bramborovou kaší, s vařeným bramborem, samotné a hlavně s velkým množstvím různých zeleninových salátů



Motto:

...uděláme si dort, pravila kočička!
... když tam dáme jednu dobrou věc, bude to dobrý dort, ale když tam dáme sto dobrých věcí, tak to bude sto krát dobrý dort, pravil pejsek!

Dovolím si Vám předložit k vyzkoušení dort od mé oblíbené kamarádky Evičky Čechové ze Znojma, která mne inspirovala už dvakrát k uveřejnění jejích kuchyňských kreačí. Tak tedy:

Dort jarní - letní, nediетní

Potřebujeme:

2 kysané smetany,
1 ušlehanou šlehačku,
1 1/2 balíčku dětských piškotů, šťávu z kompotu nebo sirup nebo džus, několik jahod, několik kiwi, banán... (ovoce je různé, může být i kompotové např. broskve), trochu rumu, vanilkový cukr.



Postup:

namáčíme piškoty do sirupového roztoku s trochou rumu, namočené a zvlhlé piškoty smícháme s 2 kelímky kysané smetany a ušlehanou šlehačkou, přidáme 1 sáček vanilkového cukru. Do misky vyložené potravinářskou fólií dáme vrstvu hmoty, vrstvu na plátky nakrájených jahod, vrstvu hmoty, vrstvu kiwi na plátky, vrstvu hmoty, vrstvu na plátky nakrájených banánů a zakončíme vrstvou hmoty. Uložíme nejlépe na 24 hodin do lednice ... pozor, nenechat zmraznout! Před podáváním vyklopíme na podnos, pokud je dort dostatečně ztuhlý, jde dobře krájet na dortové dílky. Možná ještě ozdobit šlehačkou, ale je to již zbytečné, neb chutná výtečně zejména v horkých dnech.

Přeji dobrou chuť a krásné slunné dny! -mm-