

Z kuchyně biochemika

„Můžeme mluvit o citech, pokud je nám líbo, avšak žaludek je jediným skutečným sídlem blaženosti ve světě. Kuchyně je velechrám, kde konáme bohoslužbu, oheň hučící v kuchyňském sporáku je naším vestálským plamenem a kuchař naším veleknězem... Dobré jídlo probouzí vše, co je v muži něžnějšího.“ (Jerome Klapka Jerome)

Motto:

„Objev nového jídla znamená pro štěstí člověka víc, než objev hvězdy.“
(A. Brillant - Savarin)

Pozn.: Kdyby náhodou někdo nevěděl....

Špekové knedlíky

1 veka, 0,5 l mléka, 4 vejce, sůl, libeček nebo vrchová petržel, 200 g slaniny a trochu tuku na potření ubrousku.

Ze starší veky oloupeme kůrku a nakrájíme ji na kostičky. V mléce rozšleháme vejce, osolíme, přidáme na drobno nasekaný libeček, na kostičky nakrájenou slaninu a touto směsí zalijeme nakrájenou veku. Lehce promícháme a dáme na navlhčený, tukem potřený ubrousek. Vytvarujeme do podoby knedlíku, zabalíme, zavážeme konce provázkem a ve vařící vodě vaříme cca 30 minut. Knedlík po uvaření rozbalíme a krájíme nití na plátky.

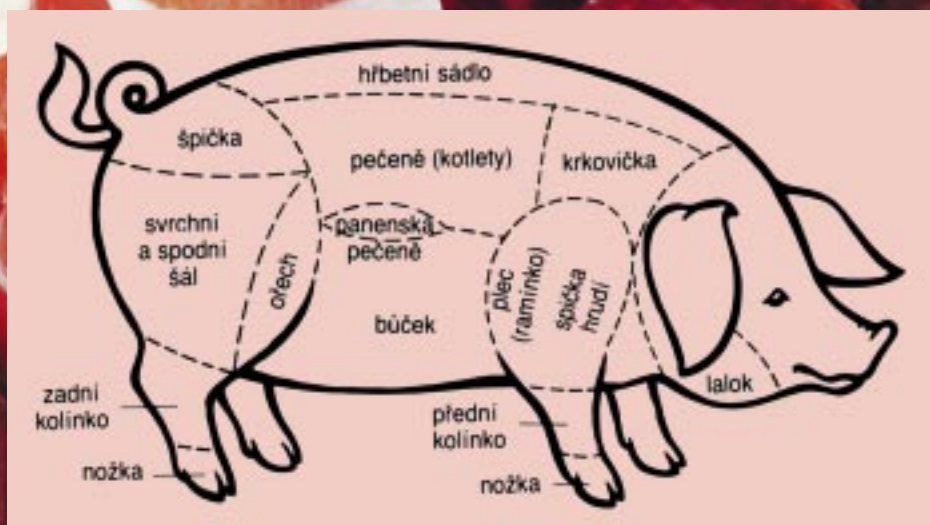
Pekáč plný masových vůní

300 g vepřové plece, 300 g libového bůčku, 300 g uzeného bůčku, 1 králíčí zadek, 2 paprikové klobásy, 1 velká cibule, 5 stroužků česneku, kousek celeru, 2 hrsti sušených hub, 200 g anglické slaniny, olej, 5 lžic pálivého kečupu, 5 zrněk jalovce, 3 bobkové listy, 5 celých pepřů, sůl a 2 láhve dvanáctistupňového světlého piva.

Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, plátky česneku a nahrubo nastrouhaný celer. Přidáme nudličky slaniny, všechno koření a na tento základ vložíme na větší kousky nakrájené vepřové a uzené maso, naporcovaného králíka a naporcované klobásy.

Přidáme namočené houby, kečup, zalijeme pivem a v troubě pod poklicí pečeme asi 1,5 hodiny. Poté odkryjeme a dopékáme za občasného podlévání do měkka a do červena.

Na talíř pak dáváme od každého masa kousek, přelijeme výpekem a jako přílohu podáváme ve slupce vařený brambor nebo špekový knedlík, nejlépe kombinaci příloh. Zapijíme samozřejmě vychlazeným pivem.



Přeji Všem dobrou chuť Váš -mn-