

# Z kuchyně biochemika



## Pivovarský měšec

(rozpis pro cca 8 osob .... nebo pro nás s Vaškem) ....2 kg vepřové kýty, 200 g pikantnější klobásky, 500 g kysaného zelí, 100 g prorostlé slaniny bez kůže, sádlo, hladká mouka, 1 cibule, 2 vejce, 3 lžíce rajského protlaku, 1 lžíce hořčice, pepř, mletá paprika, sůl, drcený kmín, kysaná smetana a láhev světlého piva.

Z vepřové kýty nakrájíme slabší plátky tak o váze cca 250 g, lehce je naklepeme, osolíme, opeříme a velmi slabě posypeme drceným kmínem. Plátky poklademe kyselým zelím, kouskem klobásky, na kostičky nakrájenou slaninou a kolečkem uvařeného vejce. Maso stáhneme do tvaru měšce a zavážeme prováz-

kem. Takto připravené měšce prudce opečeme na sádle po všech stranách do červena, zasypeme paprikou a zalijeme polovinou piva. Přikryjeme poklicí a dusíme v troubě do měkka. Poté maso vyjme, šťávu vysmaháme do tuku, lehce zaprášíme moukou, přidáme protlak, hořčici, zalijeme zbytkem piva a důkladně provaříme. Vzniklou omáčku přecedíme na připravené měšce, zjemníme hrnečkem kysané smetany a necháme pod pokličkou na teple rozležet. Podáváme s bramborovým knedlíkem, nebo ještě lépe s knedlíky tzv. „klouzáky“.

**Motto: ... Mastné žít' nedere !**  
(Tonda Zajíc - slovácká moudrost)

## Klouzáky

2 kg nastrouhaných syrových brambor,  
3 vejce, podle potřeby hrubá mouka  
a strouhanka, podle chuti sůl.

Nastrouháme brambory a slijeme z nich vodu. Brambory osolíme, přidáme vejce, zahustíme strouhankou a hrubou moukou a vymícháme hustší těsto. Z těsta vykrajujeme mastnou lžící menší noky a vkládáme je do mírně osolené vroucí vody. Když vystoupí na povrch, jsou noky uvařené. Tyto klademe do misky, kde je promícháme s osmaženou cibulkou.



... vše zapijíme pivem, na barvu a množství nehleďme ! .....  
tož Vám přeju krásnou dovolenou .... - mn -