

# Z kuchyně biochemika

## Motto :

*... je-li dobrá jedna věc, tak je to jednou dobré,  
je-li dobrých 100 věcí, tak je to 100 x dobré !!!  
(kočička)*

Tento recept jsem získal od Jarďy a Tondy Havlových, když jsme jednou vyjimečně seděli po kongresu v restaurantu a probírali téma pro život důležitá a zásadní ....



## Koule bratří Havlů

Potřebujeme 1/2 kg masa hovězího,  
1/2 kg masa vepřového (nejlépe plec),  
1/2 kg masa uzeného (nejlépe plec, krkovi-  
vici či velmi libový bůček), 2 nohy pravé  
čabajské klobásy, 1 hrnek dobře vyprané  
syrové rýže, 2 celá vejce, 5 stroužků utře-  
ného česneku, pepř, sůl, kořenící směs  
Vegeta či Podravka, lžičku mleté papriky  
a asi 1 - 1 1/2 kg kysaného zeli,  
1/2 l smetany a trochu hladké mouky.

Maso včetně 1 nohy čabajky umele-  
me, přidáme rýži, česnek, vejce a koření  
(dle chuti) a vše důkladně promícháme  
a necháme uležet minimálně do druhého  
dne v chladničce. Z masové směsi tvoříme

koule velké asi jako tenisový míček, tyto  
obalíme v hladké mouce a kysaném zeli.  
Havlovu kouli důkladně umačkáme a vy-  
rovnáme vše do pekáče. Zbytkem zeli  
koule převrstvíme, poklademe na koleč-  
ka pokrájenou zbylou čabajkou a nechá-  
me v pekáči pod poklicí dusit asi 2 hodi-  
ny. Poté poklici odklopíme, zalejeme  
smetanou, v níž rozmícháme lžičku hlad-  
ké mouky a necháme ještě asi 20 minut  
zapéci.

Podáváme s libovolnou přílohou  
...otestoval jsem bramborové knedlíky  
a bramborovou kaší ...vše delikátní!

Vzhledem k zeli a pikantní chuti, volil  
bych dobré vychlazené pivo!

S přáním krásné zimy, klidných Vánoc a úspěšného roku 2007 Váš -mn-

