

## BRAMBOROVÁ% Å IÅ KY S MÅ•KEM

PondÅ-lÅ-, 07 Å™Å-jen 2019

Tak jsem zas po Åase pÅ™esazovala kytky â€“ tedy do vÅ›tÅ›iÅ-ho kvÅ›tinÅ›iÅ•e. Ta â€žjednaâ€œ, se kterou jednÅ›im jak v ru uÅ› nesmÅ›rnÅ› letitÅ›. Kdysi dÅ›ivno, ve svÅ›m prvnÅ›m zamÅ›stnÅ›nÅ›-, jsem dostala aplÅ›gr od jednÅ› kamarÅ›dky. Kytka rozrostla, jÅ› ji rozdÅ›lila a dala pÅ›lku mÅ›mÅ›. BÅ›hem Å›asu jsem pak mÅ›la kytku velkou, velikou pÅ›™evelikou, aÅ› se jÅ›- zachtÅ›lo uÅ› nebejt. No, spÅ›-Å› jsem byla na vinÅ› jÅ›, prostÅ› nÅ›jak mi chcÅ›pla. A tak uÅ› byla jen ta Å›-Å›st u babiÅ›kyâ€š mÅ›la hodnÅ› dlouho, taky ji dÅ›lila, a tak zas ona dala mnÅ›. Je aÅ› neuvÅ›™itelnÅ›, co jedna kytka zaÅ›ijeâ€š!

KdyÅ› mne pak po dalÅ›iÅ-ch letech opustila mÅ›jma, tentokrÅ›t uÅ› jsem si tu jejÅ›- nebrala, ale dostal ji kluk. Tu svou jsem pak hejÅ›kalaâ€š! A hejÅ›kÅ›m. TakÅ›e dnes pÅ›™esazuju. A co mÅ›j ta kytka společnÅ›ho se Å›iÅ›kama? Nic moc, jen Å›e mÅ›jma ji mÅ›la v kuchyni, vedle nÅ›- byla Å›idle a na tu jsem si vÅ›dy pÅ›™ij nÅ›ivÅ›tÅ›vÅ› u nÅ›- sedÅ›jvala. V mÅ›minÅ›ch poslednÅ›ch letech jsme byli celkem chudÅ›. MÅ›la bych moÅ›nÅ› napsat tvrdÅ› â€žyâ€œ, protoÅ›e se jednalo o nÅ›s dvÅ›, ale musÅ›m zapoÅ›-tat i mÅ› potomstvo, tedy holku a kluka. A jak vÅ›-me, kde se vyskytuje jeden jedinÅ› jakkoliv prÅ›avÅ›½ chlap, tak se pÅ›-Å›je mÅ›kkÅ› "i", Å›eje?

TakÅ›e jsme byli vÅ›ichni chudÅ›- a hlavnÅ›, my dvÅ› mÅ›ly hluboko do kapsy. A â€“ koneÅ›nÅ› jsem u cÅ›-le svÅ›ho vzpomÅ›nÅ›nÅ›- â€“ nejbÅ›nÅ›jÅ›m naÅ›-m jÅ›-dlem byly Å›iÅ›ky. BramborovÅ› Å›iÅ›ky na vÅ›echny zpÅ›soby. OsmaÅ›enÅ›, vaÅ›™enÅ›, na sladko, na slanoâ€š! Jinak velmi prostÅ› a pÅ›™itím chutnÅ› jÅ›-dlo.

UÅ› jsem je docela dost dlouho nemÅ›la.

A co vy? Kdy jste jedli naposledy bramborovÅ› Å›iÅ›ky?

Pokud uÅ› je to dÅ›le, tady mÅ›jte recept â€“ je nesmÅ›rnÅ› jednoduchÅ›½:

1) Brambory uvaÅ›™-me ve slupce, po vychladnutÅ›- je oloupeme a nastrohÅ›jme.

2) PÅ›™idÅ›jme hrubou mouku a krupici, osolÅ›-me, pÅ›™idÅ›jme vejce.

3) Rukama vypracujeme tÅ›-sto, z kterÅ›ho vyvÅ›iÅ›-me dlouhÅ›½ vÅ›ileÅ›ek, odkrajujeme kousky a ty formujeme v dlanÅ›-ch.

4) VaÅ›™-me ve slanÅ› vodÅ› cca 10 minut za obÅ›asnÅ›ho promÅ›-chÅ›nÅ›-, aby se nepÅ›™ichytily ke dnu.

5) ServÅ›-rujeme ihned po uvaÅ›™enÅ›- posypanÅ› smÅ›sÅ›- mletÅ›ho mÅ›jku a prÅ›iÅ›kovÅ›ho cukru, omaÅ›itÅ›nÅ› sÅ›dlem.

tak dobrÅ› chutnÅ›nÅ›-

a moÅ›nÅ› i vzpomÅ›nÅ›nÅ›-

d@niela

