SUPERÄŒOÄŒKA OD FLORENTÃ•NKY

NedÄ›le, 15 prosinec 2019

JÃ-dlo z jednoho hrnce dÃ¡vÃ¡ jakousi zÃ¡ruku, Å¾e se pÅ™Ã-prava veÄ•eÅ™e nezvrhne v nÄ›co komplikovanÃ©ho, duÅ¡evnÃ
nÃ¡roÄ•nÃ©ho. ÄŒoÄ•kovÃ½ kastrÅ¯lek mÅ¯Å¾ete bez obav povaÅ¾ovat za skoro pÅ™esnÄ› takovÃ© jÃ-dlo z jednoho hrnc
zasytÃ-, pÅ™imÄ›Å™enÄ› zahÅ™eje a jeÅ¡tÄ› ho mÅ¯Å¾e zbÃ½t dost pro dalÅ¡Ã- dny. NetvrdÃ-m, Å¾e bude hotovÃ© za 15
nÄ›kterÃ© suroviny si dÃ¡vajÃ- na Ä•as, ale rozhodnÄ› si u nÄ›j uÅ¾ijete pohodu a nezÅ¯stane po vÃ¡s hromada nÃ¡dobÃ-.

Suroviny
300 g vepÅ™ovÃ©ho boku (bez kÅ¯Å¾e a bez kostÃ-) nebo
plece 1 lÅ¾Ã-ce sÃ¡dla 1 velkÃ¡ cibule 1 bobkovÃ½ list 5 kuliÄ•ek Ä•ernÃ©ho pepÅ™e 300 g drobnozrnnÃ© zelenÃ© Ä•oÄ•k
mrkve 1 lÅ¾Ã-ce mÃ¡sla nebo dalÅ¡Ã- lÅ¾Ã-ce sÃ¡dla 1 zarovnanÃ¡ lÅ¾Ã-ce hladkÃ© mouky 4 syrovÃ© vepÅ™ovÃ© bÃ-lÃ© l
brambory 1 lÅ¾iÄ•ka soli

- Na dochucenÃ-:

pokud mÃ¡te rÃ¡di Ä•oÄ•ku na kyselo, bude se vÃ¡m
hodit bÃ-lÃ½ vinnÃ½ ocet nebo lze pouÅ¾Ã-t rozetÅ™enÃ½ Ä•esnek (2-3 strouÅ¾ky) a
suÅ¡enou majorÃ¡nkou (1 lÅ¾iÄ•ka) anebo nemusÃ-te dochucovat vÅ¯bec Postup
Maso oplÃ¡chnÄ›te a nakrÃ¡jejte na 2-3 cm velkÃ©
kostky. PromÃ-chejte s pÅ¯l lÅ¾iÄ•kou soli a nechte 5 minut odpoÄ•inout.
MezitÃ-m si oloupejte cibuli a nakrÃ¡jejte ji nahrubo. RozehÅ™ejte vÄ›tÅ¡Ã-
kastrol a rozpusÅ¥te v nÄ›m lÅ¾Ã-ci sÃ¡dla. Jakmile je sÃ¡dlo horkÃ©, vhoÄ•te do nÄ›j osolenÃ©
maso a zprudka nechte dvÄ› minuty opÃ©kat. PotÃ© kousky obraÅ¥te a opeÄ•te i po
druhÃ© stranÄ›, aÅ¾ zÃ-skajÃ- svÅ¯dnou sytÄ› zlatou barvu. PÅ™idejte k nim cibuli
a za pÅ™Ã-leÅ¾itostnÃ©ho promÃ-chÃ¡nÃ- ji nechte dalÅ¡Ã- dvÄ› minuty zmÄ›knout a
chytit pÃ¡r zÃ¡bleskÅ¯ zezlÃ¡tnutÃ-, podobnÄ› jako uÅ¾ mÃ¡ maso. OpeÄ•enÃ© maso s cibulÃ- podlijte hrnkem (350 ml)
vody, pÅ™iveÄ•te k varu, zakryjte poklicÃ- a nechte hodinu a pÅ¯l zvolna dusit
skoro domÄ›kka. Na konci tÃ©to doby si pÅ™ipravte Ä•oÄ•ku.
ProplÃ¡chnÄ›te ji na cednÃ-ku, vloÅ¾te do malÃ©ho hrnce, zalijte vodou tak, aby
voda dosahovala 2 cm nad Ä•oÄ•ku, a pÅ™iveÄ•te k varu. Po 3 minutÃ¡ch tuto vodu
slijte, Ä•oÄ•ku znovu proplÃ¡chnÄ›te na cednÃ-ku studenou vodou a teprve potom
pÅ™idejte k masu. SpoleÄ•nÄ› s Ä•oÄ•kou vlijte do kastrolu dva hrnky (700 ml)
studenÃ© vody a pÅ™idejte i zbytek soli. Pokud nechcete, Ä•oÄ•ku spaÅ™ovat
nemusÃ-te, pomÃ¡hÃ¡ to hlavnÄ› pÄ›knÃ© barvÄ› vÃ½slednÃ©ho jÃ-dla. OpÄ›t pÅ™iveÄ•te k velmi mÃ-rnÃ©mu varu a nech
zakrytÃ©. Do zmÄ›knutÃ- bude Ä•oÄ•ka od tÃ©to chvÃ-le potÅ™ebovat 30-35 minut. NynÃ- si vezmÄ›te do parÃ¡dy mrkev.
OÅ¡krÃ¡bejte ji,
nakrÃ¡jejte na centimetrovÃ© kostiÄ•ky a pÅ™idejte k Ä•oÄ•ce a k masu. V opravdu malÃ©m kastrÅ¯lku rozehÅ™ejte lÅ¾Ã-
(nebo sÃ¡dla) a jakmile zpÄ›nÃ-, pÅ™isypte mouku. MetliÄ•kou peÄ•livÄ› zhruba dvÄ›
minuty mÃ-chejte, potÃ© odstavte. Smyslem je pÅ™ipravit jÃ-Å¡ku s barvou
ponÄ›kud tmavÅ¡Ã- neÅ¾ bledou, tedy s aspoÅˆ Ä•Ã¡steÄ•nÃ½mi nÃ¡znaky zezlÃ¡tnutÃ-. Ta
se vÃ-c hodÃ- k tmavÃ©mu jÃ-dlu. NabÄ›raÄ•kou naberte volnou vodu z kastrolu, kterou
jeÅ¡tÄ› Ä•oÄ•ka nestaÄ•ila vstÅ™ebat, a nalijte ji k jÃ-Å¡ce. PeÄ•livÄ› metliÄ•kou
rozmÃ-chejte dohladka, pak tuhle zahuÅ¡tÄ›nou tekutinu vraÅ¥te zpÃ¡tky k Ä•oÄ•ce.
Obsah kastrolu jemnÄ› promÃ-chejte, znovu pÅ™iveÄ•te k mÃ-rnÃ©mu varu a znovu
zakryjte poklicÃ-. TeÄ• by vÃ¡m do konce vaÅ™enÃ- mÄ›lo zbÃ½vat 20-25 minut. 15 minut pÅ™ed koncem propÃ-chetej
ostrÃ½m noÅ¾Ã-kem
na nÄ›kolika mÃ-stech klobÃ¡sy a pÅ™idejte je k Ä•oÄ•ce. PÅ™i tÃ© pÅ™Ã-leÅ¾itosti
obsah kastrolu s citem promÃ-chejte, aby se zahuÅ¡tÄ›nÃ¡ tekutina
nepÅ™ipalovala ke dnu. Brambory oplÃ¡chnÄ›te, oÅ¡krÃ¡bejte, nakrÃ¡jejte na
centimetrovÃ© kousky a pÅ™idejte k Ä•oÄ•ce. OpÄ›t decentnÄ› promÃ-chejte. ZbÃ½vÃ¡
poslednÃ-ch 10 minut vaÅ™enÃ-. Jakmile je vÅ¡echno mÄ›kkÃ©, mÃ¡te hotovo. JÃ-dlo na
zÃ¡vÄ›r jeÅ¡tÄ› dosolte, jak potÅ™ebujete. Pokud mÃ¡te rÃ¡di Ä•oÄ•ku s nakyslou
chutÃ-, nebojte se dochutit Ä•oÄ•kovÃ½ kastrÅ¯lek dvÄ›ma aÅ¾ tÅ™emi lÅ¾Ã-cemi bÃ-lÃ©ho
vinnÃ©ho octa. ÄŒoÄ•ka se taky dobÅ™e snÃ¡Å¡Ã- s Ä•esnekem a majorÃ¡nkou, takÅ¾e
pokud se rozhodnete nejÃ-t kyselou cestou, mÅ¯Å¾ete se realizovat i takto.

florentÃ½na