

JEDNODUCHĀ • ZEMLBĀ • BA, JAK SE DĀŠLĀ • VALA

PondĀ • lĀ • , 07 prosinec 2020

Nastal Ā • as plnĀ ½ vĀ • nĀ • - vĀ • jnoĀ • nĀ • ho cukrovĀ • - . PeĀ • e kaĀ ¾ dĀ ½ , kdo jen trochu mĀ • Ā ¾ e . DĀ • jmy se trumfujĀ • mnoĀ ¾ stvĀ • tvrdĀ • trestajĀ • - "ukrĀ • j dĀ • j nĀ • - " , protoĀ ¾ e pĀ • TM eci cukrovĀ • - se mĀ • j jĀ • st aĀ ¾ po VĀ • j nocĀ • ch , pak je to jednak uleĀ ¾ elĀ • © , a tak sprĀ • j vnĀ ½ Ā • as , jak si tu bĀ • j jeĀ • nou a vzĀ • j cnou pohodu jeĀ • j tĀ • , prodlouĀ ¾ it . Taky se peĀ • ou vĀ • jnoĀ • ky ...

JĀ • j osobnĀ • jsem tak trochu jinĀ • j - vĀ • jnoĀ • ky peĀ • u snad kaĀ ¾ dĀ ½ mĀ • sĀ • c ; ne takovĀ • © , jako pekla kdysi moje maminka , kterĀ • j vaĀ • TM ila a pekla ala RettigovĀ • j - tzn . vraĀ ¾ do toho deset vajec ... PeĀ • u lehkĀ • © , super do snĀ • danĀ • Ā • j jen tak ke kafi ... A pokud nĀ • j hodou , nĀ • j hodiĀ • kou kus zĀ • stane , mĀ • j m s tĀ • m svĀ • © Ā • mysly .

Snad

Ā ¾ Ā • j dnĀ ½ jinĀ ½ pokrm Ā • eskĀ • © kuchynĀ • , nevzbuzuje mezi naĀ • jĀ • - populacĀ • - tak kontroverznĀ • reakci jako Ā ¾ emlovka . NĀ • kteĀ • TM Ā • - jĀ • - zboĀ ¾ Ā • Ā • u jĀ • - uĀ ¾ od dĀ • tskĀ ½ ch let jako jedineĀ • nou mĀ • Ā • amku , kterĀ • j doma bleskovĀ • j mizĀ • - ze stolu , zanechĀ • j vajĀ • cĀ • - pĀ • TM ecranĀ • © Ā • leny rodiny v slastnĀ • © m transu ne nepodobnĀ • © m indickĀ • © nirvĀ • j nĀ • . Naopak jinĀ • - ji povaĀ ¾ u jĀ • - za rozĀ • vaĀ • Ā • hanĀ ½ blivajs , kterĀ ½ jakoby jiĀ ¾ nĀ • kdo pĀ • TM edĀ ¾ vĀ ½ kal . A od dĀ • tskĀ ½ ch let se jĀ • vyhĀ ½ bajĀ • - jako Ā • ert kĀ • TM Ā • - Ā ¾ i . Ano , Ā ¾ emlovku buĀ • milujete , anebo nenĀ • j vidĀ • - te . RozumnĀ • j zlatĀ • j stĀ • TM ednĀ • - cesta prakticky neexistuje . Anebo Ā ¾ e by ano ? UvidĀ • - meĀ • € !

Ā ½ EMLOVKA ALIAS ZEMLBĀ • BA

Ingredients:

zbylĀ • j
vĀ • jnoĀ • ka

jablka

rozinky

oĀ • TM echy

skoĀ • TM icovĀ ½
cukr nebo skoĀ • TM ice a cukr

trocha

rumu

mléko

másto

vejce

Postup:

Jablka nastroháme nahrubo, vajíčko nakrájíme na silnější plátky nebo větší kousky.

Každých 1/2 plátek smetáme v mléce a klademe vrstvu do másla vymazaného pečivem.

Na ni rozložíme jablka, rozinky, krájené nebo strouhané ořechy, posypeme skořicovým cukrem a zakápneme rozpuštěným máslem a rumem.

Vrstvy takhle stádáme, ta poslední je vajíčková. Pak to jen celá zakápneme máslem a zalijeme 1-2 vejci rozpuštěnými v troše mléka.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě a podáváme sypané moučkovým cukrem. Dobrý nápad je přidat do jablek kousky kompotovaného ovoce - merunek, ananasu, banány, jahodami..

Těsto se dělá pečením tvaroh, který z tohoto pokrmu v tuhnutí ušlechťujeme - biskvitovou bombu vhodnou i pro kulturisty. Světlá je i pečivem - ovocná vrstva rumem. A korunu vájíme chutným vanilkovým krémem, který se dělá upečením a šlehačkou ozdobit. Těsto dochucujeme - funkci mášle pečením i šlehačkou.

Tak dobrá chuť!

ANDREA