

FLORENTĀ•NIN HOLANĀŽAN PRO LABUĀ½NĀ•KY

NedĀle, 07 bĀ™ezen 2021

VĀ™ele

vĀjm doporuĀuju tento postup: neĀ¾ zaĀ•nete mlĀ-t maso, po nakrĀjenĀ- na kostky ho jemnĀ prosolte a melte ho nasolenĀ. SĀl se v mlĀ½nku parĀjdnĀ vstĀ™ebĀj do masa. Takto umletĀ maso upĀchujte, zakryjte a nechte pĀjr hodin odpoĀinout v lednici. Sami uvidĀ-te, jak Ā¾Ā-znivĀ po takovĀm zĀjkroku bude.

JestliĀe jste si domĀ pĀ™inesli mletĀ maso od Ā™eznĀ-ka, promĀ-chejte ho s trochou soli a taky nechte odleĀ¼et.

Suroviny

500 g krĀtĀ-ch (nebo kuĀ™ecĀ-ch) prsou 150 g strouhanĀho ementĀilu 50 ml ĀjlehaĀky (smetany ke ĀjlehĀjnĀ-) Ā½ IĀ¾i 1-2 vejce asi 150 g hladkĀ mouky asi 150 g strouhanky olej na smaĀ¾enĀ- Ā€ zhruba 500 ml

Postup

- Maso nakrĀjete na kostky, osolte a promĀ-chejte. Takto ochucenĀ ho umelte na mlĀ½nku, hrubĀĀ- Ājba naprosto staĀĀ-, jemnĀjĀĀ- otvory by vĀjm uĀ¾ udĀlaly z masa kaĀji. UmletĀ maso upĀchujte do misky, zakryjte a nechte aspoĀ 2 hodiny odpoĀinout v lednici.
- OdpoĀatĀ maso nejprve promĀ-chejte se smetanou, potom pĀ™isypte sĀ½r a znovu dobĀ™e promĀ-chejte.
- PĀ™ipravte si vĀjlechny tĀ™i ĀĀjsti obalu: vejce vyklepnĀte do hlubokĀho talĀĀ™e, pĀ™idejte dvĀ IĀ¾Ā-ce vlaĀ¾nĀ vody z kohoutku (anebo pouĀijte mlĀĀko z lednice) a proĀjlehejte vidliĀkou, aĀ se vĀje spojĀ- na jednotlou smĀs. Mouku nasypete do dostateĀnĀ velkĀho mikrotenovĀho sĀjĀku a to samĀ proveĀte se strouhankou (tĀ vĀnujte pochopitelnĀ zase jinĀ½ sĀjĀek). MĀsto sĀjĀkĀ- mĀ Ā¾ete samozĀ™ejmĀ k obalovĀjnĀ- pouĀ¼Ā-t i hlubokĀ talĀĀ™e nebo ĀjirĀjĀ-mĀlkĀ misky.
- Maso v mĀ-se rozdĀlte na 4 nebo 8 dĀ-lĀ, podle toho, jak velkĀ Ā™Ā-zky chcete. Do malĀ misky napusĀte studenou vodu a postavte si ji poblĀĀ¾ mĀ-sy s masem. Touto vodou si lehce navlhĀete ruce a utvoĀ™te z jednoho dĀ-lu masa kouli bez prasklin. Na zĀjvĀr ji zploĀjte na tlouĀĀku jednoho centimetru (skuteĀnĀ nenechĀjete Ā™Ā-zky vyĀjĀĀ-), zaoblete vznikĀ trhliny, upravte tvar podle svĀ½ch estetickĀ½ch poĀ¾adavkĀ a hned poloĀte do mouky. Pak velmi opatrĀ zatĀ™epte sĀjĀkem. Vyndejte Ā™Ā-zek, veĀkerou pĀ™ebyteĀnou mouku oklepejte a pokraĀujte obalenĀ-m ve vajĀĀku Ā€ moĀ¾nĀ je dokonce zvlĀdnete obrĀtit v misce vidliĀkou (nepĀ-chat, pouze podebĀrat). OpĀt nechte okapat a na zĀjvĀr jeĀjtĀ vytvoĀ™te strouhankovĀ½ obal. PĀ™ipravte takto i ostatnĀ- Ā™Ā-zky.
- V pĀjnvi rozehĀ™ejte na stĀ™ednĀ-m plameni tuk na smaĀ¾enĀ-, potĀ™ebujete ho tolik, aby dosahoval nejmĀnĀ do vĀ½Ājky 1,5 aĀ¾ 2 centimetry ode dna. Jakmile se kolem vhozenĀho drobkou strouhanky zaĀnou tvoĀ™it bubliny jako pĀ™i smaĀ¾enĀ-, mĀ Ā¾ete vklĀdat nachystanĀ Ā™Ā-zky do pĀjnve. SnaĀte se prostor v pĀjnvi vyplnit co nejvĀce, pĀ™esto by se Ā™Ā-zky nemĀly dotĀ½kat. SpĀĀj zvolna neĀ¾ zprudka je nechte pobublĀvat a smaĀ¾it 4-5 minut z kaĀdĀ strany. Jakmile zezlĀjtnou, pĀ™endejte je do kastrĀlku vyloĀenĀho papĀrovou utĀrkou, pĀ™elijte kaĀdĀ½ IĀ¾iĀkou vody, zakryjte poklicĀ- a nechte na teplĀm mĀ-stĀ (na vypnutĀ plotĀ½nce nebo ve vlaĀ¾nĀ troubĀ nastavenĀ na 60-80 stupĀĀ) aspoĀ deset minut odpoĀĀvat. PodĀjvejte s ĀĀ-mkoli, co se vĀjm k Ā™Ā-zku hodĀ-. Zde se v prvĀ- Ā™ĀadĀ nabĀ-zĀ-

bramborovÃ¡; kaÅ¡e pÅ™elitÃ¡; mÃ¡slem a tÅ™eba i kyselÃ¡; okurka. FLORENTÃ¡•NA