

# CSIKOS TOKANY

ĀĀEtrtek, 22 bĀĀezen 2007

Moje maminka mĀĀla doma maĀĀarskou kuchaĀĀTMku a vaĀĀĀivala podle nĀ. Nikdy jsme ov&scaron;em v MaĀĀarsku nebyli a vĀĀnetu&scaron;Ām, kde se u nĀ vzala tahle chuĀĀ experimentovat. Jak se ĀĀĀĀkĀ, kaĀĀĀdĀho muĀĀĀskĀho poznamenĀ maminĀĀina kuchynĀ na celĀ ĀĀĀivot, a celĀ ĀĀĀivot bude srovnĀvat s tĀm jak vaĀĀĀila jeho maminka.

JĀ mĀĀl &scaron;tĀstĀ, AniĀĀka vaĀĀĀĀ lĀp neĀĀĀ mĀ maminka, coĀĀĀ pĀĀĀiznĀvĀ i ona sama, tedy maminka, samozĀĀĀejmĀĀov&scaron;em pravda, ĀĀĀe znĀm nĀĀkolik lidĀ, kteĀĀĀĀ jsou vlastnĀĀ &scaron;ĀĀastlivci &ndash; jako jĀ. Ne ĀĀĀe by jejich manĀĀvaĀĀĀily tak dobĀĀĀe, ale jejich maminka vytvĀĀĀela tak pĀĀĀĀĀernĀ blafy, ĀĀĀe vlastnĀĀ cokoli je lep&scaron;Ā. JĀ jĀ u nĀ jedl, vĀm o ĀĀem mluvĀm, ov&scaron;em jejich "&scaron;tĀstĀ" jim nezávidĀm. Tak tady je jeden recept z maminĀĀiny maĀĀarskĀ kuchyĀ, a nebojte se, bude jĀch vĀc. Csikos TokĀny 1 cibule na drobno pokrĀjenĀ, 120g slaniny na plĀtky, 3 lĀĀĀice sĀdla, 900g vepĀĀovĀho z kĀty, nakrĀjenĀho na kostiĀĀky, 2dl bĀlĀho suchĀho vĀna, 2 lĀĀĀice mletĀ papriky, sĀĀ, 1 lĀĀĀĀka trochu rozdrčenĀho kmĀnu, 1 zelenĀ paprika, na plĀtky nakrĀjenĀ, 400g konzerva celĀch rajĀat, kuĀĀĀecĀ vĀvar dle potĀĀeby, 1 dl zakysanĀ &scaron;lehaĀĀky Na horkĀ pĀnvi opraĀĀĀme plĀtky slaniny, vyjmeme je a dĀme stranou. Na tuku ze slaniny osmaĀĀĀme cibuli, pĀĀĀĀme papriku, dobĀĀĀe promĀsĀme a dĀme stranou. Na tĀĀĀe pĀnvi na sĀdle opeĀĀeme maso kmĀnem dohnĀĀda, vyjmeme a dĀme takĀ stranou. Na pĀnev pak nalijeme vĀno a uvolnĀme v&scaron;echn pĀĀĀĀpek. VrĀtĀme pak znovu na pĀnev v&scaron;e co jsme dali stranou, pĀĀĀĀme papriky a rajĀata i s tekutinou. Zalijeme horkĀm kuĀĀĀecĀm vĀvarem tak, aby pokrĀval i maso. Pomalu dusĀme 1 1/2 &ndash; 2 hodiny, aĀĀĀ je maso mĀĀkkĀ, ale je&scaron;tĀĀ pohromadĀĀ. A pak uĀĀĀ jen jĀst&hellip;

PodĀvĀme po maĀĀarsku s tarhoĀou, nebo po ĀĀesko-maĀĀarsku s noky. PĀĀĀĀpadnĀĀ rovnou po ĀĀesku s knedlĀky, k tomu zakysanĀ &scaron;lehaĀĀky, kterou si pak kaĀĀĀdĀ pĀĀĀĀĀvĀ sĀm podle chutĀĀ do talĀĀĀe. Tak a tĀĀĀ uĀĀĀ vĀm jen pĀĀĀĀĀe, v&scaron;e povedlo jak mĀ. PĀĀĀĀĀjennĀ dny a dobrĀ chutnĀnĀ Michal, Boise