

KUÅ~E, KUÅ~E, KUÅ~Å•Å•Å•Å•TKO

ÅšterÅ½, 15 Å•erven 2021

Miluju jÅ-dlo. Jo. JÅ-m rÅda a fakt neznÅim nikoho, kdo by na otÅzku "JÅ-Å; rÅd?" odpovÅdÅl "Ne, nesnÅÅim to, jim jenom proto, abych neumÅ™el hlady." OdmaliÅ•ka miluju rÅznÅ; jÅ-dla, a je fuk, jestli jsou "hÅ³go fÅ³go" anebo normÅlnÅ- Å•i chudÅ. Faktem je, Å¾e jako malÅ; jsem nebyla tlustÅ;, jako velkÅ; jo. Tak jsem se rozhodla, pÅ;Å• jsem obÅ•as experimentÅ;torka a pokud se dÅ-lo zadaÅ™Å-, proÅ• se nepodÅ•lit, he?

KuÅ™e peÅ•enÅ© v sÅ½rovošmetanovÅ© krustÅ:

Vezmu kuÅ™e, rozporcuju ho na 4 kousky, odstraním Å¼lutÅ½ sÅjdlo, pÅ™evisy kÅ¾e a zbytky peÅ™Å-, omeju, kaÅ¾dej kousek rukama Å™dnÅ protÅ™u koÅ™enÅ-m (nejrÅznÅ;Å- hotovÅ½ smÅsky na kuÅ™e, gril nebo steak).

OkoÅ™enÅ½ kousky vloÅim do pekÅ•e, jehoÅ¼ dno potÅ™u buÅ• mÅ;slem, nebo olivovým olejem a Åjoupnu do trouby. Po cca 10ti minutÅch podleju buÅ• horkou vodou, nebo vÅ½varem a peÅ•u, aÅ¼ je kuÅ™e zlatÅ½.

PekÅ;Å•

vyndÅim, kapku do nÅ;j slintnu, ale nelením a do mÅ-sy nastrouhÅim 30deka eidamu, pÅ™idÅim vejce, nasekané Å•esnek (5 strouhÅ¼kÅ), zaleju smetanou nebo mlÅ-kem a umÅ-chÅim hustou kaÅji, kterou poleju kuÅ™e tak, aby bylo zakrytÅ½.

To celÅ½ znova Åjoupnu do trouby a Å•hÅim, aÅ¼ tahle smÅska vybÅhne a dostane zlatou barvu. Pak vypnu a tÅjim se na to, aÅ¼ to budu jÅ-st. Jako pÅ™Å-lohu si dÅvÅim trochu vaÅ™enejch brambor nebo chleba nebo nic.

Tohle jÅ-dlo vaÅ™ím cca 20 let, mÅ-sto kuÅ™ete se dají pouÅ-t kostky vepÅovÅ½ho masa, ale pro mÅ je to "moc maso" (jÅ; maso rÅda, ale ne, kdyÅ¼ je ho hodnÅ a je moc cejit masem â€" hm, koukÅim, Å¾e se to ÅjpatnÅ verbalizuje, tak toho nechÅvÅim) nebo peÅ•enÅ½ plÅtky brambor, nicmÅnÅ kaÅ¾dej podle svÅ½ho gusta.

NejlepÅ; je to z remosky, ale protoÅ¾e jsem nÅkde ztratila kabel, peÅ•u v normÅlnÅ- prastarÅ½ plynovÅ½ troubÅ a jÅ-dlo je taky super! Tak doufÅim, Å¾e vÅim to bude chutnat stejnÅ, jako mnÅ...

ROSEANNE