

# Ā KUBĀNKY - JĀDLO DOBRĀ, JĀDLO LEVNĀ

ĀĀtrtek, 03 bĀmzen 2022

PĀ-prava ĀkubĀnkĀ, kucmochu, kucmouchu, trpalky, ĀuperĀ-kĀ, rejpulce, ĀlejĀkĀ a nositele mnoha dalĀ-ch nĀzvĀ mĀ-Ā<sup>3/4</sup>e bĀ<sup>1/2</sup>t rozmanitĀ. Mohou bĀ<sup>1/2</sup>t slanĀ, sladkĀ, smaĀenĀ i nesmaĀenĀ, uĀkubnutĀ z tĀsta Ā<sup>3/4</sup>Ā-cĀ, ve tvaru ĀiĀky, placky, ale i vĀtĀ-ch ĀžĀtvarĀ-Ā. PouĀ-vĀj se mĀslo i sĀdlo, jak do tĀsta, tak na opeĀenĀ- i politĀ-. Jo, a jednĀj se pĀvodnĀ o jĀ-dlo postnĀ-, objevovalo se na stolech vĀtĀjinou v pĀitek a bĀhem vĀjch ostatnĀ-ch kĀesĀanskĀch postnĀ-ch dnĀ.

VzpomĀ-nĀjm, Ā<sup>3/4</sup>e to bĀ<sup>1/2</sup>valo ĀasnĀ jĀ-dlo za mĀho mlĀidĀ-. A pak i za rannĀho dĀtstvĀ- mĀ<sup>1/2</sup>ch dĀtĀ-. PodĀjvaly samostatnĀ<sup>1/2</sup> pokrm jen tak se salĀitem, ale i jako pĀĀ-loha k zeleninĀ a masĀm. Ā kubĀjny na vĀjemoĀnĀ zpĀsoby u nĀjs byly vĀ<sup>3/4</sup>dy velmi oblĀ-benĀ. POSTUP:

NejdĀ-ve oloupeme

brambory, nakrĀjĀ-me na Ātvrtky, dĀjme je do hrnce a zalijeme vaĀ-cĀ- vodou, aby byly ĀplnĀ ponoĀ-enĀ, posolĀ-me a vaĀ-me skoro do polomĀkka. Vodu slijeme a zachytĀ-me do misky, brambory trochu rozĀjĀouchĀjme, pĀmidĀjme mĀslo na vloĀky, zasypeme moukou a zalijeme asi polovinou slitĀ vody, zakryjeme pokliĀkou a nechĀjme stĀjt asi 20 minut v teple, aby se mouka propaĀila. PotĀ brambory jeĀtĀ rozmaĀkĀjme a vaĀeĀkou zpracujeme v hladkĀ tuhĀ tĀsto. DochutĀ-me jeĀtĀ solĀ-.

Z tĀsta pak

vykrajujeme noĀky, kterĀ opeĀeme na rozpĀlenĀ pĀjvi do zlatova. MezitĀ-m nakrĀjĀ-me slaninu a cibuli nadrobno.

Slaninu

vyĀkvaĀ-me a pĀmidĀjme cibulku. SpoleĀnĀ opĀkĀjme do kĀupava. kdo mĀj rĀid sĀdlo, opeĀe na sĀdle, majĀ- pak vĀ<sup>1/2</sup>raznĀjĀ- chuĀ.

## INGREDIENTS:

1 kg brambor

150 g mouky (polohrubĀj i hrubĀj)

Slaninu, cibulku,

SĀ,

olej Āi sĀdlo

Ā kubĀjny na sladko si mĀ-Ā<sup>3/4</sup>ete ukuchtit podle rovnĀ-Ā<sup>3/4</sup> velice jednoduchĀho receptu zde:

Tak ať se všim  
povedou,

d@niela