

FLORENTÁ•NIN PİKANTNÁ• BĀ®ÄĀEEK

ÄšterÄ½, 13 prosinec 2022

PikantnÄ- bÄ-Ä•ek patÄ™Ä- do tÄ© kategorie pochoutkovÄ½ch jÄ-del, kterÄ½m pracovnÄ Ā™Ä-kÄim vÄjechno, nebo nic. BuÄ dokÄjÄ¾ete odepÄ™Ä-t, nebo je nedokÄjÄ¾ete pÄ™estÄt jÄ-st. Ale ochutnat a zÄ™Ä-ct se dalÄjÄ-ho sousta ä€“ to je pÄ™ed pohledu na tento provokativnÄ, snadnÄ½, neodolatelnÄ, jednÄ½ pikantnÄ- bÄ-Ä•ek se v hlavÄ, rodÄ- spousta protichÄ-dnÄ½ch myÄjlenek. VkrÄdajÄ- se do hlavy jako loupeÄ¾nÄ-ci z filmovÄho MrazÄ-ka: Zhubnout? Nezhubnout? SeÄ¾rat? NeseÄ¾rat? Nechat bÄ-Ä•ek na talÄ-Ä™i, nebo si ho hÄ™Äjt na tÄle?

Slova zhubnout a pikantnÄ-

bÄ-Ä•ek nejdou moc dohromady. Proto je dÄleÄ¾itÄ©, abyste si bÄ-Ä•ek dopÄ™Äjli jeÄjtÄ, pÄ™ed zlomovÄ½mi okamÄ¾iky, kterÄ© mohou bÄ½t doprovÄjzeny zÄjvaznÄ½mi pÄ™edsevetÄ-mi stran tÄlesnÄ© vÄjhy. Nikoli aÄ¾ po nich.

PikantnÄ- bÄ-Ä•ek zvlÄjdne ka¾dÄ½ kuchaÄ™skÄ½ novÄjÄ•ek

TotÄ¾ se

bude dÄ-t i v tomto receptu. VÄ½chodiskem neodolatelnÄho pikantnÄ-ho bÄ-Ä•ku je hodinu a pÄl vaÄ™enÄ©, niÄ•Ä-m vÄ½jimeÄ•nÄ©, snadno zapomenutelnÄ© maso. Sice se nevaÄ™Ä- v pouhÄ© vodÄ, ale ve vodÄ, s koÄ™enÄ-m a zeleninou, jenomÄ¾e poÄ™Äjd z toho vychÄzÄ- vaÄ™enÄ© vepÄ™ovÄ© maso.

Aby se

stalo nezapomenutelnÄ½m, jak jsem vÄim na zaÄ•Äjtku slÄ-bila, je potÄ™eba nÄco zÄjsadnÄ-ho udÄlat s jeho chutÄ-.

Tomu

pomÄ-Ä¾e pikantnÄ- pasta, kterou se uvaÄ™enÄ© maso potÄ™e.

Pasta

obsahuje smÄs Ä•esneku, soli, papriky a dalÄjÄ-ch pÄ™Ä-sad, kterÄ© si klidnÄ ĀÄ¾ete pozmÄnit nebo vybrat podle sebe.

Pasta se

nanÄjÄ- na maso, dokud je jeÄjtÄ teplÄ©, pomÄ-Ä¾e to chutÄ-m, aby se vstÄ™ebaly dovnitÄ™. ChvÄlemi to mÄ¾e vypadat, Ä¾e je pasty mÄjlo, ale o dÄjvkovÄjnÄ- nepochybujte. Je jÄ- pÄ™esnÄ ĀkorÄjt.

NÄslednÄ Ā

pÄ™eci jenom musÄ- pÄ™ijÄ-t fÄje zapomnÄnÄ-, ovÄjem jen doÄ•asnÄho. Jak asi tuÄjÄ-te, toto je nejtÄ¾ÄjÄ- Ä•Äjst receptu, ale pokud ji vynechÄjete, nedoÄ•kÄjete se Ä¾ÄdnÄho vdÄku.

Maso se

potÄ™ebuje ule¾et v lednici aspoÄ dva dny.

Dva celÄ© dny

na nÄj musÄ-te zapomenout, i kdy¾ se vÄim pÄ™i ka¾dÄ©m otevÄ™enÄ- dvÄ-Ä™ek bude pokouÄjet pÄ™ipomÄ-nat.

Odolejte, dokud

nezaÄ•ne bÄ½t opravdu neodolatelnÄ©.

Pokud by se

nÄjhodou stalo, Ä¾e vÄim kousek studenÄho pikantnÄ-ho bÄ-Ä•ku po hostinÄ Ābude, vlo¾te ho do malÄho pekÄjÄku a zapeÄte v troubÄ, 30 minut pÄ™i 150 stupnÄ-ch a pak jeÄjtÄ, 10 minut pÄ™i 180 stupnÄ-ch. To, co vznikne, uÄ¾ nemÄj Ä¾ÄdnÄ© normÄjnÄ- pojmenovÄjnÄ-. OmlouvÄjim se za vÄje, co jsem vÄim touto bestiÄjnÄ-radou zpÄ-sobila.

Suroviny