

DÄŠDKOVA AKÄCENÄ• FRANKFURTSKÄ• VEPÄOVÄ•

ÄCetrtek, 02 Änor 2023

NemÄim absolutnÄ› nic proti FlorentÄ½nÄ›. To uplnÄ› naopak!!! JejÄ- Ävody k recepisum s fotkama hotovejch pochÄtek mä› pokaÄ½dÄ½ dohÄ›nÄ›j k silnÄ½mu slinÄ›nÄ›. JenÄ½e jejÄ- spotÄ™eba pÄ™Ä-sad a surovin se mi jevÄ- - pro osamÄ›lÄ½ho c dÄ›dka, zmÄ-tanÄ½ho vÄ›try - nedosaÄ½itelnÄ›. A co je jeÄ›tÄ› daleko horÄ›Ä- - ta potÄ™eba nÄ›dobÄ-, kterÄ½ se pak musÄ› suÄ›jit, uklÄ›dat. JistÄ›, rozumim, Ä½e jestli mä› FlonentÄ½na myÄ•ku, nemusÄ- tohle Ä™eÄ›it. Taky rozumÄ-m, Ä½e na jejÄ- nikdy nemÄ-Ä½u ani pomyslet. Ale mnÄ› jde jen o to, abych se najedl dosytosti a podle chuti, a aby mä› to moc nestÄ›lo (zajÄ-mavej jazykovej obrat, kterej je ovÄ›jem srandovnÄ- jen v mluvenÄ½ formÄ›. V psanÄ½ formÄ› je to, bohuÄ½el, jen jednosmyslnÄ½).

Tak
a dost kecÄ›.

NejdÄ™Ä-v
kus akÄ•nÄ- vepÄ™ovÄ½ peÄ•enÄ› z LÄ-dla nebo Billy a dva akÄ•nÄ- pÄ›jrký.

Pak
uÄ½ staÄ•Ä-, co se najde doma. Olej, cibule, sÄ›l, pepÄ™, masox, tÄ™eba i kousek Ä›peku, ale ten nenÄ- nutnej.

PÄ›jrký
pÄ™edem aspoÄ› na hodinu prdnout do mrazÄ›jku, maso zbavit igelitu, igelit vyplÄ›chnout od krve, aby v odpadkÄ›ch nezasmrÄ›dl aspoÄ› do zejÄ™ka.

Na
lÄ½Ä›ku pÄ™ipraviv obyÄ• hoÄ™Ä›ici.

Za
hodinu teda pÄ›jrký z mrzÄ›jku vyndat - musej bejt tvrdÄ½ na kost, to uÄ½ ale urÄ›itÄ› zkusil kaÄ½dej, Ä½e kdyÄ½ je to mä›kkÄ½, tak se to do masa nenastrkÄ›, ani kdyÄ½ je v nÄ›m dÄ›ra. TakÄ½e dÄ›ra se v mase pÄ™edvrtÄ› noÄ½em, pÄ›jek se vomatÄ› hoÄ™Ä›icÄ- a vrazÄ- se dovnitÄ™, dokud je tvrdej.

NejlÄ-p
je, takhle do toho kila masa narvat tÄ™i nohy pÄ›jrkÄ›. Zbytek hoÄ™Ä›ice ze lÄ½Ä›ky se omatÄ› po mase.

Jedna
pÄ›jrkovÄ› noha se zatim nechÄ› vedle.

A
pak koneÄ•nÄ› oplÄ›chnout pazoury a nalejt si sklenici piva, protoÄ½e z nejhorÄ›Ä-ho jsme vevnitÄ™.

Pak
se flaxa prdne na pekÄ›Ä• s trochou oleje (mä›im radÄ›Ä- Ä™epkovej, jednak se mä›nÄ› pÄ™epaluje a druhak, Ä™epkovým podpoÄ™im Andreje), a nechÄ› pomalouÄ•ku smaÄ½it. MezitÄ-m se pokrÄ›jÄ- menÄ›Ä- cibule a prdne na pekÄ›Ä• k vepÄ™ovÄ½mu.

Bacha,
aby uplnÄ› nezahnÄ›dla a tim svinÄ› nezhoÄ™kla.

Pak se vařtmj• vypne, osmihl½ maso osolĀ-, opepĀtmĀ-, kolem masa se naleje asi Ā•tvrtlitr vařtmĀ-cĀ- vody, do nĀ- rozdrobĀ- kostka masoxu a prdne se to do trouby na 100 minut, na cca 180Ā°C.

To uĀ¼ zaĀ•ne v bytĀ› krĀjsnĀ› vonĀ›tĀ€!

Potom se pekĀjĀ• vyndĀj, maso v pekĀjĀ•i pokrĀjjĀ- na plĀjtky, nahĀizĀ- se na to zbylĀj noha pĀjrkku, pokrĀjjenĀj na kousky, zaleje trochou vařtmĀ-cĀ- vody a pod poklicĀ- (jĀj pouĀ¼Ā-vĀjm alobal, protoĀ¼e poklici nemĀjm) vařtmĀ- uplnĀ› domĀ›kka, asi 40 minut.

A to je uplnĀ› vĀjecko.

VĀ½sledek vĀ½bornej. S knedlikama (nejlĀ-p s mejma) vynikajĀ-cĀ-, s houskou taky, a studenĀ½ z lednice s houskou nebo chlebem tĀĀ¼ vynikajĀ-cĀ-.

Je to jednoduchĀ½ a Ā°spornĀ½ i na nĀjdobĀ-.

DoplĀky i nĀjhrady jsou moĀ¼nĀ½.

NapĀtm.
Ā•eskĀ½ vepĀtmovĀ½ maso mĀ-sto ĀjpanĀ›lskĀ½ho z Billy, opravdovĀ½ praseĀ•Ā- sĀjdlo mĀ-sto oleje, skuteĀ•nĀ½ pĀjrkky z masa mĀ-sto koupenejch v Bille, atd.

TĀ-m se urĀ•itĀ› vĀ½sledek vylepĀjĀ-, ale tĀĀ¼ prodraĀ¼Ā-. MnĀ› tendle muj receptis vychĀjzĀ- i s elektrikou cca na 150,- KĀs za 4 skuteĀ•nĀ› pĀtmepoctivĀ½ porce i s knedlĀ-kama.

TakĀ¼e cca 35,- KĀs za porci. NevĀ›Ātmim, Ā¼e v jakĀ½koliv hospodĀ› by se totĀĀ¼ mohlo poĀtmĀ-dit pod 150,- KĀ• za porci.

Tak pĀ›knej den vĀjem,

a jestli to prubnete, tak i dobrou chuĀ¥.

NĀĀ