

# MEDVĚDEK PO YUKONSKU

Středa, 16 duben 2008

Dostala jsem od yukonské Alenky fotografii; recept jsem poté našla na netu. Ono to - jak vidno, opravdu není zas až tak složitě... Připsala: "Já vim.....třeba uvidím...ale takhle vypadají pověstné medvědí tlapy Old Shaterhanda." nevypadá to vůbec, ale ony grilování a vají zapékání ševci také ne - a prý je to jídlo budoucnosti...

## Ingredience:

2 medvědí tlapy  
20 dkg másla  
20 dkg strouhanky  
10 dkg kaparů  
1 citron

sůl

## Příprava:

Štěpné medvědí tlapy se omyjí a odříznou vazivové polštářky.

Očištěné tlapy vařit v osolené vodě do měkka.

Pak vyjmout a rozdělit každou na 4 díly.

Ponořit do rozpuštěného másla a obalit ve strouhance.  
Péci na pánvi do zčervena, za stálého polévání máslem.  
Na míse je hotové obložit kapary a plátky citronu.

Možná podávat s nějakou pikantní omáčkou.

Tak - dali byste si? daniela