

FLORENTĀ•NINY LUXUSNĀ• Ā UNKOFLEKY

PĀjtek, 05 leden 2024

Ā unkofleky doĀily takovĀho zjednoduĀjenĀ-, Ā^{3/4} uĀ^{3/4} snad ani vĀ-c zjednoduĀit nejdou. Tak vĀ-te co? JĀ; jim tentokrĀ; trochu sloĀitosti, protoĀ^{3/4} si myslĀ-m, Ā^{3/4} se s nimi klidnĀ; mĀ^{3/4}ete vytĀ;hnout pĀTMed nĀ;vĀ;tĀ;vou. Dovedete si to pĀ; NemyslĀ-m ten nepĀTMedstavitelnĀ; nĀ;pad, Ā^{3/4} nĀ;vĀ;tĀ;vu uctĀ-te nĀ;Ā-m tak obyĀ;ejnĀ;^{1/2}m, jako jsou Ā;unkofleky. My celou tu situaci, kterĀ; kolem toho vznikne. UdivenĀ; nĀ;vĀ;tĀ;va, udivenĀ; ochutnĀ;vajĀ-cĀ- a pak jeĀ;tĀ; udivenĀ; Ā;Ā;dajĀ; recept.

Ā kemrajĀ-cĀ- o vaĀ;je tajemstvĀ-. DĀ;jl vĀ;im mohu slĀ-bit, Ā^{3/4} nĀ;vĀ;tĀ;va bude udivenĀ; jeĀ;tĀ; jednou, neboĀ; podle seznamu surovin to bude vypadat, Ā^{3/4} se vĀ;Ā; recept nijak zvlĀ;Ā; neliĀ;Ā- od tĀ;ch ostatnĀ;-ch.

Jako obvykle, celĀ; tajemstvĀ- receptu nenĀ- v tom, co se smĀ-chĀ; dohromady, ale jak se to smĀ-chĀ; dohromady.

Recept vyĀ;aduje uvaĀTMenĀ; uzenĀ; maso. UzenĀ; maso se vaĀTMĀ- tak, Ā^{3/4} se vloĀ^{3/4}Ā- do studenĀ; vody, pĀTMivede k varu, voda se slije (odplavĀ- neĀ;istoty), nalije se novĀ; a teprve v nĀ- se maso uvaĀTMĀ- domĀ; kka. VĀ^{1/2}var z uzenĀ;ho masa lze pouĀ^{3/4}Ā-t vĀ^{1/2}hradnĀ; tehdy, pokud jednĀ; o maso s dobrĀ^{1/2}m pĀ⁻vodem a poctivĀ; uzenĀ;.

Suroviny

Ā.
250 g flekĀ⁻ (nevaĀTMenĀ^{1/2}ch)

Ā.
250 g vaĀTMenĀ;ho a obranĀ;ho uzenĀ;ho masa

Ā.
4 vejce

Ā.
1 kelĀ-mek (200 g) smetany ke Ā;lehĀ;nĀ-

Ā.
1 kelĀ-mek (200 g) zakysanĀ; smetany

Ā.
2 lĀ^{3/4}iĀ;ky soli

Ā.
2 strouĀ^{3/4}ky Ā;esneku

Ā.
5 snĀ-tek hladkolistĀ; petrĀ^{3/4}elky

Ā.
15 g strouhanky (vrchovatĀ; lĀ^{3/4}Ā-ce)

Na pĀTMĀ-pravu pekĀ;Ā;ku

Ā.
1 lĀ^{3/4}Ā-ce sĀ;dla

Ā.
2 lĀ^{3/4}Ā-ce strouhanky

Postup

1. Dejte

vařte 2,5 litrů vody. Jakmile začnou vřít, osolte lážkou soli, přisypte fleky a podle návodu na obalu je uvařte v domácku. Sceděte, propláchněte studenou vodou a to tak, až se dobře omyje, a nechte je odpočinout. Do dalšího postupu je potřeba uvařené vychladit, nanejvýš v lážce.

2. Oddělte

Želoutky od bílků. V mase metličkou smáchejte želoutky, přidejte lážkou soli a zakysanou smetanu. Jakmile vznikne hladká směs, přilijte smetanu a znovu promáchejte. Ochuťte rozetě 1/2m šlehaným a nahrubo nasekanými lžičkami petrželky. Maso nakrájejte na centimetrové kostky a společně se strouhankou, těstem vajíčkovým zbytkem soli a stovínami vmáchejte ke smetanovému základu.

3. Troubu

začnou se pěstovat na 190 stupňů s horkovzduchem (nebo 210 bez něj). Stejně pečte (na 4 porce žunkofleků) vymažte šlehaným a vysypte strouhankou. Bílků a želoutků - šlehaných vyložte na sníh, který je sice tuhý, ale ne suchý a drolivý, prostě nepomáhejte přestat šlehat včas.

4. Těsto

sněhu vyklopte k těstovinám směsí a velkou lážkou - velkýmí tahy jemně promáchejte ode dna, aby se vše co nejvíce spojilo. Na dokonalost nehleďte. Jakmile už nebudete vidět velké bílé kusy sněhu, přidejte i zbytek a pokračujte dále v máčení. Přestávejte hned, jak směs začne vypadat stejně. Šlehaným dobře budete máchat, těstem máčením vzduchu ve sněhu zbude, proto že sněh ztužen 1/2 pouze solí - je dost nestabilní.

5. Směs

rozetě do pečičky a ten pečlivě zakryjte alobalem. Vložte do nahřáté trouby a pečte 45 minut.

6. Po

uplynutí času sejměte z pečičky alobal. Pokud máte rádi žunkofleky zapečené se šlehaným, teč je ten správný čas posypat jim povrch kouskem dobrého strouhaného šlehaného. Zapékejte je 10-15 minut přibližně nastavené trouby, až povrch zezlátne, jak to máte rádi.

7. Přes

rozkrájeným nechte 5 minut vychladit ve vypnuté a pootevřené troubě a pak je 5 minut na lince. Podávejte s kyselou okurkou nebo s okurkovým salátem. Vím přibližně Florentina