

KOULE PANA NADLESNÁHO

ÁšterÁ½, 24 Á•erven 2008

Znáte tenhle recept? UÁ¾ dlouho jsem jej chtÁ›la zveÁ™ejnit, ale nevÁ›dÁ›la jsem kde, teÁ• se mi hodilo tohle téma. DÁ›tem je recept (vlastnÁ› jeho pravý název) tajila, Á™íkala jsem, Á¾e je to "tajemství pana nadlesního", ale stejnÁ› jim to moc chutnalo a chutná dodnes.

ingredience:

Mleté maso, Á•tyÁ™mi jemnÁ› nastrouhané brambory,
sÁ›l, pepÁ™, 3 celá vejce.

postup:

Propracovat mokrou rukou, udÁ›lat koule, vloÁ¾it je na vymaštaný pekáč, navrch nakrájet pÁ›lmÁ›síÁ•ky - cibuli, Á•es nasekat, rajÁ•ata a papriky na pÁ›lkoleÁ•ka a pruÁ¾ky.

Trošku podlít olejem a pÁ›l skleniÁ•kou vody, upéci.

Je to velmi dobré se &šcaron;Á›ouchanými brambory, nebo kašcaron;í, Á•íjen tak - a jak za tepla, tak i za studena.

Recept mám od paní, která má›la 150 kg a smalá se, aÁ¾ padaly okenní tabulky...

Justýna