

# NADĀ•VANĀ• Ā~Ā•ZEK

StĀ™eda, 02 Ā•ervenec 2008

Tenhle recept (uĀ¾ jednou dokonce na Kudlance byl) pochází z dob, kdy byly moje dĀ›ti ve svém nejĀ¾ravĀ›j&scaron;ím období (cudné dámy prominou). Nakrmit je a pokud moĀ¾no je&scaron;tĀ› chutnĀ›, byl nĀ›kdy nad lidský výkon. Vzpomínám, jak jsem jednou koupila v jakési Ā•ínské prodejnĀ› talíĀ™e jak kola od vozu. Takové ty na pizzu. S tĀ›mi pak byli oba celkem spokojeni.

Faktem je, Ā¾e oba byli milovaní &scaron;kolními kuchaĀ™kami. Nevím, jak to dokázali - ale speciálnĀ› Robert to s onĀ› dĀ›mami kuchaĀ™skými koulel neskuteĀ•nĀ›. Nikdy nemĀ›l porci dĀ›tskou, ale vĀ¾dy nejmíĀ™ takovou, jako sám pan Ā™editel jim dokázal jejich vaĀ™ení opentlit... OĀ•íĀ•kama koulel, pusu nezastavil: &bdquo;Paní kuchaĀ™ko, to je nĀ›co tak bájeĀ•ného, jste tak moc &scaron;ikovní... to jsem je&scaron;tĀ› nikdy nejedl...atd. atd." A tak dostával ty nejvĀ›t&scaron;í a nejlepší &scaron;Ā•avnaté Ā™ízeĀ•ky, krásné libové kusy masa, velkou porci pĀ™íloh, vybírala se mu nejhezĀ•í jablíĀ™ mouĀ•níky nejménĀ› dva. Dodne&scaron;ka si také pamatuju na jeho &bdquo;obrovskou" pochvalu, kterou mi jednou, doma!, po nĀ›jakém zvlá&scaron;tĀ› vydaĀ™eném jídle, Ā™ekl: &bdquo;Mami, to je skoro tak dobrý jako ve &scaron;kole!" Fak tohle mu prostĀ› nedokáĀ¾u odpustit. V dobĀ›, kdy je&scaron;tĀ› byla dcerka doma, jsme obĀ•as pekly chleba, dĀ›laly domácí jogurty, zavaĀ™ovaly v&scaron;echno, co pĀ™ed námi neuteklo. BohuĀ¾el, aĀ• to nám i v&scaron;em ostatním chutnalo, pro to nikdy nebylo ono... TeĀ• uĀ¾ dlouho bydlí sám, takĀ¾e se i sám stravuje. A tak jsem ráda, kdyĀ¾ obĀ•as pĀ™ijde na náv&scaron;tĀ›vu a na nĀ›jakou tu dobrĀ™tku (teĀ• uĀ¾ mu jsem dobrá). Jedním z jeho Ā™amek milovaných je plnĀ›né masíĀ•k s ka&scaron;í, na které vám dávám recept. UpozorĀ™uji, Ā¾e je to jak finanĀ•nĀ›, tak Ā•asovĀ› velice nenároĀ•né a docela jistĀ› to mnohá v rozliĀ•ných úpravách znáte: NADĀ•VANĀ• Ā™IZEK - rozklepaný plátek libového masa (kuĀ™e, vepĀ™ové, krĀ™í atd. dílky voĀ™avé uzeniny - napĀ™. cikánskou, moravské maso, &scaron;unku - plátkový sýr - rovnĀ›Ā¾ záleĀ¾í na rodinných chutích) POSTUP: Maso se nejlépe rozklepává v igelitovém pytlíku, nebo alespoĀ™ pod igeliĀ™ákem. MĀ¾ete je tak rozklepat vskutku dotenka. Na jednu pĀ™ku pak dáte plátek uzeniny, následuje sýr, pak zase uzeninu a pĀ™ekryjete masem. MĀ¾ete i promáznout kĀ™enem, pĀ™ípadnĀ› dijonskou hoĀ™Ā•icí - cokoliv vás napadne dobrého. ZamĀ•knete, o ve starém známém trojobalu. DoporuĀ™uju strouhanku z Ā•erstvého peĀ•iva (v mixéru rozstrouháte i mĀ›kký rohlík) namíchanou s rozdrčenými corn flakes. Strouhanka z mĀ›kkého peĀ•iva je hrub&scaron;í a voĀ™avĀ›j&scaron;í. Já ji dokonce obĀ•as míchám pĀ™l na pĀ™l - suchou jemnou a hrub&scaron;í Ā•erstvou. (UpozorĀ™uji, Ā¾e se z toho poté stane velikánský kus jídla.) Obalený Ā™ízek dejte do rozpáleného oleje (mĀ¾ete do nĀ›j dát i kousek másla pro vĀ›ni) a zvolna smaĀ¾te. Nej jen tak, kdyĀ¾ bude Ā™ízek rĀ™Ā¾ovouĀ•ký, hezky opatrnĀ› otoĀ•it a dát pokliĀ•ku. A hlídat... VnitĀ™ek se spojí do jednotlé. Pak na papírové ubrousky, okapat od omastku a na talíĀ™ ke ka&scaron;íĀ•ce.. Podat talíĀ™ jedlíkovi a vĀ•as ruku ucuknout.... Dobrou chuĀ™ v&scaron;em d@niela