

DOPISY - DVĚŠ LAHÁDKY NA VĚKEND

Čtvrtek, 18 září 2008

Nemůžu odolat a musím se s vámi rozdílit o jednu pochoutku, kterou jsem měla schovanou už polovinu uplynulých zářijových dnů. Protože dnes za mnou přijela se synem jedna má milá kamarádka. V těch hodnách moc bolavých dnech byla Helenka velkou oporou - vzpomínám, jak u mně seděla, hodiny jsme si povídaly...

A dnes mi přijela i nakrájené namražené houby ...ÁÁÁch... A tak mohu použít recept od jiné kamarádky, kterou znám jen virtuálně - ale ty dobré od ní... Uznejte - nevypadá to následující těžení lákavě? Milá paní Danielo,

posílám Vám tady od nás "z hor" přání věh nejlepšeho k svátku. Z povzdálí sleduji, jak se Vám po operaci daří a doufám, že ten pobyt v nemocnici nezanechal, kromě jizvy, žádné jiné rány (těba na duš). Přemýšlela jsem, čím bych uctila Velekudlanku, kudlanku a kudlanky na virtuálním srazu a tak posílám recept na dobrotku jménem Eliška. A pro ty, kteří sladké věc, ale opravdu ani trochu nemusí, bych asi ukuchtila chalupáckou pochoutku, kterou jsme s maminkou v houbařské sezoně pravidelně chystaly. Maminka už deset let není s námi a má jmanel, jinak mlstout převeliký, z hub bať jen klasickou smaženici. Jinak se chystáme na zimu, suchého děva je plná kána, brambory ve sklepě, tě ježetě naložit zelí... Taky sbíráme kaštaný a začínáme sypat ptáčkům, do krmítka se naučila i veverka. S věrem přicházejí srnky a protože máme na louce vždy věrstvou, mladou trávu, moc se jim u nás líbí - dokonce mi letos ani neokusovaly ráže a plaménky. Škoda, že s takovou radostí pak už nevíme zimu, my s manelem sněh nemusíme a utíkáme př do města. Těba ho tu letošní zimu zase bude poskrovnu a to naše másto se díky Mistrovství světa v klasickém lyžování zase proslaví. Tak vás věchny hezky zdravím a přejí pohodové podzimní dny. Naberte si sluníko do zásoby na zimu, budeme ho jistě potěbovat. Radka Buchta Eliška ingredience: 4 vejce (sněh z bílků), vanilkový cukr, 250 g cukru krupice, 250 g másla, Hery, 250 g tvarohu, 250 g polohrubé mouky, ½ prdope, sekané ořechy, kandované ovoce, rozinky, lánaná šokoláda ½ loutky, cukr, tuk a tvaroh utěme, přidáme ostatní ingredience nakypíme pevným sněhem z bílků, peeme v dobře vymazané a vysypané formě (postaví na 2 srnky hčety nebo pekáček) cca 45 min. Hotové zdobíme šokoládovou polevou; dobré je taky vysypat formu pečením strouhaným kokosem. Chalupácká pochoutka ingredience: květák, těstoviny, houby, cibule, sůl, kmín, pepř, tuk Uvaíme květák v téže vodě uvaíme těstoviny (nejlépe se osvěďla kolínka nebo vrtulky). Mezi tím na tuku zpěníme cibuli, přidáme pokrájené houby, osolíme a dusíme, pak ochutíme kořením. Květák rozebereme na řízky, promícháme s uvaeným těstovinami a na závěr přidáme podušné houby. Možno konzumovat takto nebo dát ježetě zapéct, zdobíme strouhaným sýrem, keupem atd.