

NENĀ• KOLĀ•NKO JAKO KOLĀ•NKO...

PondĀ•lĀ-, 29 zĀ•iĀ™Ā- 2008

Koleno (kolenní kloub, articulatio genus) je nejvĀ•tĀ•saron;í a nesloĀ•itĀ•jší kloub v tĀ•le. Spojuje stehenní kost, holení kost a největší sezamskou kost tĀ•la Ā•éšku. UmoĀ•Ā•uje pohyb dolní Ā•ásti nohy... Ale ne, o tomhle tento Ā•lánek vĀ•Ā•bec nebude. Nebude ovšem ani o šmrncovních kolínkách, podobných tĀ•m, jaké obĀ•as vlastní NĀ•E....

VEPĀ•OVĚ KOLENO JEDNA BÁSEĀ•

Suroviny:

vepĀ•ové koleno, Ā•esnek, hoĀ•Ā•ice francouzská, pivo (mnoĀ•ství: cca pĀ•imĀ•Ā•enĀ•, pĀ•imĀ•Ā•enĀ•)

Postup: Smícháme francouzskou hoĀ•Ā•ici a vymaĀ•kaný Ā•esnek, zalejeme pivkem a udĀ•láme z toho kašiĀ•ku. I hezky vykostíme, poté jemnĀ• naklepeme a osolíme. NáslednĀ• potĀ•eme onou výše uvedenou kašiĀ•kou, zavineme jako štrĀ•dl, pĀ•evĀ•eme nití jako ptĀ•ka a tuto roládku vloĀ•íme do pekĀ•e... Ovšem - ten také nutno nejprve vyzdobit: roládiĀ•ce udĀ•láme podestýlku: podsypeme pĀ•kne hustĀ• jemnĀ• nakrájenou cibulkou, zalejeme pivkem, na to pak poloĀ•íme roládu a dáme na cca 90 minut do svého domácího krematoria. VydrĀ•te, dokud není masíĀ•ko hotové! PĀ•ikusujeme napĀ•. bájeĀ•né bramborové placiĀ•ky, také je dobrý chleba, ale je moĀ•no pĀ•il i brambory a zelí. Poslední dvĀ• ingredience mĀ•Ā•e udĀ•lat buĀ• kaĀ•dou extra, nebo vloĀ•it uĀ• ze zaĀ•átku ke kolínku.

Tak, doufám, Ā•e jsem vás pĀ•knĀ• namlasala ...

d@niela