

SĀ•ROVĀ%o RYCHLOVKY

ĀEtrtek, 26 duben 2007

KdyĀ¼ jsem byla malá, mĀĭ mĀĭj tatínek práci, kde se nedalo chodit na obĀdy, takĀ¼e jediné teplé jídlo za celý den pro nĀĭj bývaly maminĀĭny veĀĕĀ™e. ĀEasto tedy maminka vaĀ™ila „solidní teplou stravu“, ale pro pĀ™ípad nouze si i pár jednoduchých rychlovek. Dneska vám nabídnu dvĀĭ z tvrdého sýra a jako bonus sýrové topinky. Neuvádím u niĀĕho mnoĀ¼ství a váhu, tady to nemá smysl, pochopíte sami.

MaminĀĭny falešné Ā™ízky šunkový salám krájený na plátky tvrdý sýr (cihla) krájený na plátky hladká mouka vajíĀka, strouhankaolej na smaĀení PoloĀ¼íte si na dlaĀ^ plátek sýra, pĀ™iklopíte plátkem salámu, pĀ™iklopíte sýrem, pokračĀĕjete, aĀ¼ je ta placka vysoká asi pĀĭ centimetru, dole i nahoĀ™e sýr. Pak ji trochu smĀĕknete, aby se to maliĀko spojilo, salám je vlhký, takĀ¼e se to trochu slepí... no a pak tuhle placku opatrnĀĭ obalíte v klasickém trojobalu z hladké mouky, rozšlehaného vajíĀka a strouhanky a usmaĀ¼íte jako Ā™ízek. Sýr se na pánvi krásnĀĭ rozpeĀĕe a se salámem spojí, vĀbec nevadí kdyĀ¼ Ātvercové plátky sýra jsou proloĀ¼ené kulatým salámem, ono se to horkem všechno pĀĭkrasí spojí a srovná. SamozĀ™ejmĀĭ nesolit, sýr i salám jsou slané dost. Dá se pouĀ¼ít i jiná plátková uzenina, prostĀĭ co v lednici v nouzi ulovíte o). Podávat lze s vaĀ™enými bramborami a zeleninovou oblohou, kyselými okurkami nebo salátem. MaminĀĭny sýrové krokety Kousek tvrdého sýra (cihly) nastroháte „na malé kapiĀky“ a smícheáte s vajíĀky. Vajec jenom tolik, aby se to spojilo, staĀĭ dost málo. Výslednou stĀ™apatou hmotu odkrajujete lĀ¼icí, poloĀ¼íte do horkého oleje a upravíte do tvaru placiĀky asi jako je menší karbanátek, po obou stranách usmaĀ¼íte. Pokud chcete, mĀĀ¼ete sýr lehce okoĀ™enit tĀ™eba muškátem, ale není to vĀbec nutné. Pro mlouny je moĀ¼né pouĀ¼ít silnĀĭjší plátek šunkového salámu, z obou stran natĀ™ít sýrovou hmotou, po okrajích salámu sýr spojit a usmaĀ¼it sýrové krokety s utajeným salámem.OpĀĭt nesolit a podávat s bramborami, tatarskou a zeleninovou oblohou nebo salátem. Sýrové topinky Výše popsanou sýrovou krocketovou hmotu taky mĀĀ¼ete ve vrstvĀĭ asi necelého pĀĭ centimetru naplácat na krajíc chleba, pĀ™itisknout, sýrovou stranou poloĀ¼it do rozpáleného oleje a osmaĀ¼it. Chlebová strana uĀ¼ se nesmaĀ¼í, takĀ¼e ten chleba není typická topinka, ale naše mamina tomu prostĀĭ Ā™íká sýrové topinky o). PĀ™eju vám dobrou chuĀĕ... a aĀ¼ vám nĀĭkdy dojde inspirace, co zas udĀĭlat k veĀĕĀ™i, tĀ™eba si na sýrové rychlo maminky vzpomenete J. Markétka