

SLONĀ• Ā½RĀ•DLO

StĀ™eda, 02 kvĀ›ten 2007

PĀ™ed Ā•asem jsem v jedné ze svých kuchaĀ™ek náhodou narazila na recept s názvem Sloní Ā¼rádlo... a lehce nostalgicky zavzpomínala na svoje romantické první lásky. V dobĀ›, kdy mi bylo šestnáct sedmnáct, byla totiĀ¼ tahle pomazánka nedílnou souĀ•ástí všech narozenin a SilvestrĀ›, které jsme jako parta jezdili slavit ke kamarádovi na chatu anebo k jedné z kamarádek.

To jsme chodili k ní do bytu, který zdĀ›dila po rodiĀ•ích. Kamarády z puberty vídám jednou za uherák, Sloní Ā¼rádlo zapadlo kamsi na smetištĀ› dĀ›jin... Tak jsem neodolala a po letech ho znovu vyrobila... jestli mi dnes bude ještĀ› vĀ›bec chutnat (tehdy mi pĀ™ipadalo senzaĀ•ní. A co vy? Znáte tuhle pomazánku?

Pamatujete, jak pĀ™ed patnácti dvaceti lety bývala hitem kuchyní? Sloní Ā¼rádlo 500g mĀ›kkého salámu

2-3 lĀ¼íce oleje

2 lĀ¼íce octa

2 lĀ¼iĀ•ky cukru

1 lĀ¼íce hoĀ™Ā•ice (snese se i KremĀ¼ská)

1 lĀ¼íce keĀ•upu

2 kyselé nakládané okurky

2 velké cibule

1 lĀ¼íce majonézy

Salám nastrouháme (je dobré ho dát pĀ™edem do mrazáku zpevnit), v rendlíku na mírném ohni svaĀ™íme olej, majonézu, ocet, cukr, hoĀ™Ā•ici a keĀ•up. Zchladlou hmotou pĀ™elijeme salám, pĀ™idáme nastrouhané okurky a nakrájenou cibuli. DobĀ™e promícháme a dáme do lednice odleĀ¼et. NemĀ¼u si pomoci, ale konzistencí mi to mnohem víc pĀ™ipomíná salát než pomazánku, takĀ¼e jsem porce rozdĀ›lila na talířky a snĀ›dli jsme to ke chlebu lĀ¼ici to...Āááá... Co vy na to? Dáte si? Markétka