

DALI BYSTE SI OVĀ•REK?

ĀEtrtek, 13 srpen 2009

PĀ™edstavíte si pĀ™i slovĀ› „ovar“ hospodsko-vesnické jídlo, které uĀ¾ pamatují generace? Pak je vidĀ›t, Ā¾e pokrmy tohoto skuteĀ›nĀ› nikdy nevymizí a vĀ¾dy najdou své vyznavaĀ›e. Inu, proti gustu Ā¾ádný dišputát. Tento jednoduchý recept má za základ vepĀ™ové masíĀ›ko, tĀ™eba to slavné koleno, a dá se dochutit prakticky Ā›mkoliv. Tak jsem na nĀ›j právĀ› dostala chuĀ›... A co vy - dali byste si taky kousek?

PĀ™ipravte si:

vepĀ™ové koleno - 500 g, 1 cibuli, celý pepĀ™ - dle chuti, sĀ›l Maso oĀ›istíme, zalijeme vaĀ™icí vodou, osolíme - voda mu dostateĀ›nĀ› slaná (gurmáni tvrdí, Ā¾e ovar se na talíĀ™i uĀ¾ nemá solit). pĀ™idáme cibuli a pepĀ™. PĀ™ivedeme do varu a vaĀ™íme do mĀ›kka. Maso vaĀ™íme tak dlouho, aĀ¾ samo pĀ™i napíchnutí sklouzne z vidliĀ›ky. Necháme odkapat a podáváme ještĀ› teplé s rĀ›znými pĀ™ílohami - hoĀ™Ā›ice, nastrohaný kĀ™en s jablky, nakládané okurky, s chlebem.

Dobrou chuĀ›!!! d@niela