

YORKSHIRE PUDDING = NĀŠCO K OMĀ•ĀĀEKĀ•M

PondĀĀĀ-, 25 leden 2010

Yorkshire pudding je pokrm, který vznikl v Yorkshirském hrabství v Anglii a dosáhl širokou popularitu. Je vyroben z tĀsta. Nemá naprosto nic společného s pudinkem, jak ho známe, ani s anglickým plum puddingem, což je vánoční pochoutka, kterou jsem měl to štěstí neochutnat, pouhý popis mi stačil...

Jen pro zajímavost: Plum pudding: Do plátěného pytlíku na pádň a pákně v prĀvanu, se postupně, jako ovoce zraje, nalévá lĀj a pámidává ovoce. Na Vánoce je to údajně správně zralé a ulele... Ale dnes bych vám rád Āmekl o Yorkshire puddingu - což jsou v podstatě ve formičkách pečené knedlíky a nejastěji je podáván s hovězí pečením. Pro s rošťnou, kuřetem - pářpadně jakýmkoli jídlem, a s omáčkou. Protože na naše kuchyně nic takového nemohla by to být pro vás i zajímavá obměna jídelníčku, zvláště proto, že to není pracné vyrobit. Posuňte sami:

Ingredience:

2 hrnky hladké mouky

½ litru mléka

2 vejce

sůl dle chuti

Do mísy dejte mouku a do dĀlku uprostřed rozklepněte vejce, pářlijte polovinu mléka a vařkou, nebo lépe ruřím a lehce rozmíchejte na hladké tĀsto. Pak pářlijte zbytek mléka a lehce, až se na tĀstě budou dĀlat bubliny. Nechte 20 minut až 3 hodiny odpořnout. Troubu si rozehřějte na 220°C (425°F), do formiček na muffiny kápněte z peřeně, nemáte-li, tak použijte olej a dejte do trouby. Až je tuk horký, tak do formiček nalijte tĀsto, které jste znovu promíchali. Peřte asi 25 - 30 minut do zlato-hněda.

K tomu můžete podávat i zcela základní omáčku, jak je popsána u Prime rib (Āmeknu a pářesný recept dám pářímě ale vlastně kteroukoli omáčku, jinak pářipravovanou ke knedlíkům nebo rýži.

A jako vždy vám pářejou dobrou chuť, Michal. Další spousty receptů najdete v mé Grilovací kuchařce. Pářřpadně dotazy a nadávky adresujte pářímě mně, drobek zavině eml.cc