

# SERTÉS BORDA HENTEZ MÁDRÁ

Ášter 1/2, 25 květen 2010

Já vím, že vás tím Mexikem trápím, ono je to se mnou těžké, to by nejlépe mohla potvrdit má Anika. Bude to už jen pár týdnů a pak pojedeme do Mexika a vyrazíme tam. Tak alespoň pro vás jsem zalistoval v mé oblíbené kuchařce a zároveň knihy o vaření: "The Cooking of Vienna's Empire", od Josepha Wechsberga, tedy "Jak se vařilo za Rakouska".

Je to kniha, kterou jsem kdysi objevil v jednom sekáči, a je tam o kuchyni rakouské. Ale co bych to viděl? Ukažte mi, kdo víme dobře, kdo byl součástí této krásné země. U každé země je tam popis místní kuchyně, její historie a pak několik typických receptů. Ochutnali jsme je u nás doma v kuchyni a tenhle nám zachutnal nejvíce. Nelekejte se, vypadá to složitě, ale není, na mou duhu.

## Sertésborda Hentez Móra

(Vepřové kotlety s omáčkou se smetanou a okurkami)

- 6 vepřových kotlet asi 2 cm silných (celkem asi 1100 g)
- sůl a čerstvý mletý pepř
- mouka na obalení
- 3 lžíce sádla
- 1 hrnek jemně usekané cibule
- 1 stroužek česneku, také jemně usekaný
- 1 lžíce sladké papriky
- 1 hrnek kumáru vývaru, i z kostky
- 1/4 hrnku rajského protlaku (Ne kečup!!!)
- 1 lžíce máčky mouky
- 1 hrnek zakysané smetany
- 170 g vařených okurek nakrájených na nudličky (julienne) 30 x 3 x 3 mm
- 170 g kávuškových okurek (nakrájených stejně tak julienne jako okurka)

Kotlety omyjeme, osolíme, opepříme a obalíme v mouce, aby byly otřepeme. Rozehřejme velkou rozpálíme sádlo a ať se z něj začne lehounce kouřit, osmahneme kotlety, asi 4 minuty po každé straně. Pak vyjmeme a v sádku na slabý film, vylijeme. Na pánvi osmahneme cibuli, pak přidáme ječmen na chvíli česnek. Sundáme s ohněm a přidáme papriku, v ní cibuli dobře obalíme. No a pokud si chcete zjednodušit život, v tuto chvíli můžete hodit do pomalého hrnce. Přidáme vývar a protlak, dáme zpět na oheň a uvedeme do varu. Přidáme zpět maso, přikryjeme a na mírném ohni dusíme 40 minut, nebo ať je maso měkké. Během dušení kotlety jednou obrátíme.

Potom je poskládáme na ohřátou ohnivzdornou servírovací misku, přikryjeme alobalem a dáme do trouby vyhřáté na 95°C, aby se udržely teplé. (Porcelánová miska se musí dát do studené trouby a teprve potom troubu ohřát). V pomalém hrnci to klidně nechte a jenom přidávejte další ingredience. (Maarská kotletová policie nepřijde, mám to odzkoušené.) V hrnku smícháme mouku se zakysanou smetanou a za stálého míchání nalijeme do pánve. Vaříme asi 2 - 3 minuty, ať je omáčka hustá a hladká. Pak přidáme nudličky smetany a okurky a ječmen 1 - 2 minuty povaříme. Přisolíme dle chuti. Nalijeme na kotlety, zbytek podáváme v omáčce. Chutná dobře s noky, nudlemi, rýží, ale ani český knedlík není k zahazení. A jako vždycky vám přeji dobrou chuť, Michal D.

spoustu receptů najdete v mé Grilovací kuchařce