

HOUBOVÁ PLACIÁČEKY

Pondělí, 28 listopad 2011

Mám jednoho známého, nechci říkat přítele, protože toho mají dnes spíš holky a to nejsem, ani trochu. Také, mám jednoho známého, přítelem zvaný Mánek. Jednak je to rybí maniak, operuje blog Mánka v rybí restauraci a kromě toho taky strašně rád vaří. Od něj mám tenhle recept. Ale teď už raději nechám mluvit přímo jeho

Koupil jsem jedné návštěvě Polska kilo šampionů (krásně první, za tím - no nekup to!), a stále je někde v lednici přemrzlé. Co s nimi? Tuhle nerudovskou otázku vyřeší následující recept.

(K tomu si dovoluji podotknout, přítele mé návštěvě v Praze jsem je kupoval v Bille na Palmovce za 34 korun kilo. To je rozdíl? Michal)

Ingredience:

700 g šampionů,
200 g strouhaného sýra,
2 stroužky česneku,
2 vařené brambory,
hladká mouka,
1 cibule, 2 vejce, pepř, olej, sůl

Popis přípravy:

Cibuli nakrájíme na drobné a orestujeme ji v kastrolu na oleji. Šampiony nakrájíme na drobné kousky, přidáme je do kastrolu k cibuli, osolíme, opečeme, přidáme velmi jemně nasekaný česnek a dusíme, dokud se nevypaří veškerá tekutina. Poté vypneme a necháme trochu ochladnout. Sýr i brambory jemně nastroháme a přidáme k orestovaným houbám. Přidáme vejce, ochutíme solí a pepřem a dobře promícháme. Pokud je těsto husté, zahustíme je moukou nebo strouhankou.

Směs necháme 10 minut odpočinout a poté z ní tvarujeme placičky, které obalíme v mouce. Placičky ihned smažíme zlatova v rozehřátém oleji. Hotové podáváme s bramborovou kaší. MÁNEK No, lidi, co vám mám povídat. My jsme šádné "zbylé šampiony z Polska" doma neměli, ale z těch amerických to bylo dobré taky. Dokonce strašně dobré a já se o to musel s vámi podělit. A protože Vánoce jsou přímo za dveřmi, pořítám že by se vám mohlo hodit pár rad mistra kuchaře Petra Stupky. Nám tady bohužel ne, kapr je tu téměř nesehnatelný, lidi ho nejedí kvůli kostem. Na Mánkově blogu, v kapitole "Jak na to v kuchyni" je však několik videí, jak na to. Tedy - od zabití kapra až po to, jak vyrobit kapra bez kostí. Zkusil jsem, funguje to náramně. A věknu vám - je to krása - nemuset se bát do kapra zakousnout.

A jako vždycky, přítelem vám dobrou chuť! Michal Další spoustu receptů najdete v Grilovací kuchyni