

SMAŽENÉ ROLÁDKY Z KRKOVICE

Čtvrtek, 22 prosinec 2011

Minule jsem vám sem dal recept kamaráda Mánka, majitele blogu Mánka v rybí restaurant, na houbové placičky. Tenhle týden jsem měl v neděli k obědu dalš;í z jeho oš;átky, tyhle rolády. Pš;íznavám, že jsme je udělali kuš;ecích prsou, ale nemyslím, že to bylo na š;okodu. Musím hned na začátek dodat, že jsme na to my dva vzali dva prsa, jak jinak, a věš;te, bylo toho moc.

Jedno by pro dva opravdu staš;ilo. Krom toho nádivky jsme spotš;ebovali jen polovinu, a z druhé š;tky budu mít dneska veš;š;í. Neupravoval jsem jím uváděné množš;ství, jen byste měli věš;t, že na š;tyš;í š;tky by toho měl být o něco méně, nechám zase mluvit pš;ímo Mánka. Pro dneš;ek si tedy š;tky pš;ipravíme trochu jinak, než je v š;eských, moravských a slezských zemích zvykem. Hezky si je naplníme, smotáme a teprve potom obalené usmaš;íme. Ono to líp chutná a na talíř;í to vypadá daleko veseleji! Ingredience:

4 větš;í š;tky z krkovice,
1 lžíce másla,
1 cibule, 4 strouš;ky š;esneku,
100 g paprikové klobásy,
2 lžíce zeleného hrš;ku,
1 silnostš;nná paprika,
3 vejš;ka,
50 g strouhaného sýra,
peš;í, š;í, olej na smaš;ení,
mouka, vejce, strouhanka na trojbal
Pš;iprava:

Maso naklepeme, osolíme, potš;eme prolisovaným š;esnekem a necháme hodinu odš;et. Na másle osmaš;íme na kousky nakrájenou klobásu bez š;ívk, pš;ídáme drobnš; nakrájenou cibuli a restujeme, dokud cibule nezesklovatí. Potom vloš;íme hrš;ek a na kostičky nakrájenou papriku. Chvilí orestujeme, zalijeme rozš;lehanými vejš;ky, osolíme, opeš;íme a za stálého míchání smaš;íme. Když vejš;ka začne houšt;nout, pš;isypeme strouhaný tvrdý sýr, promícháme a necháme vychladnout.

Tuto směš; navrš;íme na š;tky, které š;íme z delš;í strany do věš;ku a pš;ípadně je spícháme párkrát. Roládky obalíme v trojbalu a zvolna smaš;íme ve větš;ím množš;tví oleje. Usmaš;ené roládky zeš;ikma rozkrojíme na poloviny a pološ;íme na talíř;í náplní nahoru. Podáváme s bramborovou kaš;í nebo vaš;enými brambory. o o o Tak, a teš; já Michal vám chci dodat něš;co o bramborové kaš;i. Moš;ná se to bude zdát jako pitomost, tohle sem psát, jenš;e, jak jsem zjistil, ono to zas není tak jednoduché. Uvaš;it správnou bramborovou kaš;í neumí kaš;dý, a pš;íznavám, že i já, který ví jinak úplně věš;echno, :-)) se tu a tam dovidám věš;ci, kterou jsem neznal. Takš;e - jsou tu tyto moš;nosti: Uvaš;it brambory normálnš;, oloupané, ve vodš;. Něš;co se vylouhuje, to je fakt. Protoš;e se má mléko do kaš;e dávat horké, je snadná zkratka prostš; brambory slít, nalít mléko a postavit znova na kamna.

Uvaš;it brambory oloupané, na paš;áku, potom vodu slít, paš;ák vyndat, brambory dát zpátky, nalít mléko a zpátky na oš;.

Uvaš;it brambory ve slupce, oloupat je potom. Š;í je moš;no pš;ídal do vody kde se vaš;í, ona něš; jak prosákne tou slupkou. A teš; jak je rozmš;nit: Klasické š;ouchadlo na brambory zná kaš;dý, netš;eba pš;edstavovat. Dál lze s úspš;ch použít lis na brambory, normálnš; se s ním dělají knedle z horkých brambor. Tohle je zvláš; výhodné, pokud vaš; brambory ve slupce, netš;eba pš;ed lisováním loupat. Ono se to pš;ecedí samo, jen pš;ed pš;ídáním brambor věš;dy vyklepte starou slupku. Tš;etí moš;nost je mlýnek na brambory, je na obrázku. Dá to troš;ku práce, ale kaš;e je z něš; zvláš; náš;echraná.

A z š;eho tu kaš;í udělat? Mléko, to zná kaš;dý, š;e. Zkuste pš;íš;it místo toho podmáslí. Nebo s nízkotučnou. Nebo, pš;ídejte do kaš;em nastrohanou citronovou kš;ru. Zvláš; dobré k š;ízkš;. Taky máš;ete pš;í vaš;ení, ovš;em oloupaných brambor, pš;ídal strouš;ek š;esneku na osobu. Klidně na něš; zapomeš;te, ono se to do brambor zamíchá samo.

Taky máš;ete š;esnek osmahnout na suché pánvi, i se slupkou, do hnš;da. Š;esnek uvnitš; zmš;kne, jen ho vymáš;e navíc takhle ztratí š;pavost a zbude jen š;esneková chuš;. A pš;íatelé, nikdy, to mi prosím slibte, nikdy na brambory nevezměte š;lehaš;, něš; jaký robot nebo tyš;ový mixer. Ledaš;e byste měli rádi kaš;í lepivou, táhnoucí se, prostakovou, jako nám dělali na vojněš;.

A jako věš;dycky vám pš;íejú dobrou chuš;.

MICHAL

Dalš;í spoustu receptš; najdete v Grilovací kuchaš;ce.