

# ŘEZEČKY SPECIÁL

Čtvrtek, 05 leden 2012

Dostal jsem tenhle recept od jedné kamarádky z Čech. Ona a kamna - dřevky jsou nerozlučné, co ta vám umí uvařit dobrot... Její svíčková byla vřec nejlepší, jakou jsem v životě ochutnal, a je jsem na svičkovou jako událanější.

Proč táhle řezkám řezkám &bdquo;vánoční&ldquo; mi zřetalo utajeno, jediné možné vysvětlení, které mně n recept je na dvacet porcí. To je pro dva dospělé k němu obřdu asi tak o osmnáct řezkám víc, než máme sníst. studené řezky nerad a už vřec, ale vřec ne &bdquo;řezek mezi dva chleby&ldquo;. No, každě jsme nřjakej, jak ř klasik. Ale protože u nás se jedí (a vřřím, je i u vás) řezky celý rok, dost máná, je a se proberete z povánoř posilvestrovských řaludeřních mrákot, je si nřco podobného rozhodnete udřlat. Ale teř už dām slovo přřímě jí: vepřové maso na řezky nejmēnř den přředem mř nauřil jeden pāř med mnoha lety. Od ř doby už vepřové p řmařením pouze nakládām. Jen jsem to za ř roky jeřřetř trochu vyladila.

Mnořství nálevu -

zhruba na 20 řezkām

1 řiřka nového kořeniř1 řiřka celého pepře kuliřky3 nalámané bobkové listy6 hřebířkām1/2 řiřky badyán hvřzdiřky)kousek skořiceferonka (nemusí být)1/2 řiřky soli150 ml oleje200 ml vody Do kastrřku dām vřcaro kořeniř, zalijeme 200ml vody a 20min řeřříme varem (trochu se voda zredukuje, s řm se pořřtá). Necháme zchladnout, přřecedíme do nádoby, do které budeme maso nakládāt. Dolijeme 150 ml dobrého oleje (dávām řřepkový). Do vlařného olejového nálevu vkládáme naklepanē, lehce nasolenē řezky. Rukama jeřřetř otořřim, aby vřřechny řezky byly nálevem obalenē. A jeřřetř nřco: do rozřřehanēho vejce na obalování přřidejte trochu mletého pepře, řezky budou křřehkē a nadřchanē. No a uznejte, o tohle jsem se prostř podřlit musē naprosto novātorský přřistup k vřřci. Jen nevím jak dokāřřu odmřřit 2/20 kávové řiřky, coř je asi tak mnořství

A jako vřřdycky vám přřejū dobrou chuřř,

MICHAL

Dalřř spoustu receptām najdete v Grilovací kuchařřce.