

V UJĚENĚ U ZDEJKA POHLREICHA - III.

Stáda, 09 květen 2012

Na závěr následovalo focení účastníků kurzu s hlavními protagonisty, podepisování knih a podobné taškové kašice. Ocenila jsem trpělivost a vstřícnost obou páň, ovšem, jak podotkla jedna moje známá: "Za ty peníze..." Ano, finanční stránku celé záležitosti vidím jako jediné negativum.

Na druhou stranu se musím přiznat, že po skončení kurzu jsem okamžitě začala uvažovat o tom, jak nejlépe banku, přinejmenším o tom, koho požádám o vhodný vánoční dárek. Tohle chci začít znovu a znovu! P. S. Co jsme si uvažovali, to jsme si i snědli, a co jsme si nesnědli, to jsme si odvezli domů v připravených krabíčkách. O P. S. P.S. Vzhledem k tomu, že je Zdejkovi mnohdy vytýkána vulgarita v jeho poádu Ano, šéfe (aniž by byl brán zmetel na nastavený koncept tohoto poádu), rozhodla jsem se spořádat vřechy jím použité neslušné výrazy:

Za celou dobu kurzu vyřkl celkem tři "sprostá slova": 1x vole (směrem ke kolegovi), 1x kurva a 1x vychcání Francouzi, přičemž se hned vzápětí opravil: "Chť jsem šéfe Francouzi!" přičemž, konečně ten slibovaný recept!

Plněné kuřecí prso

podle Zdejka Pohlreicha

Do kuřecího prsa připravíme kapsu, kterou naplníme avokádem a camembertem (nikoli hermelínem – to je zapovězeno). Osolíme a opepříme pouze z jedné strany (druhá strana musí zůstat svátá, aby na talíři působila esteticky).

Zabalíme pevně do potravinářské fólie.

Na másle a olivovém oleji necháme zpéct na drobné kousky pokrájenou zeleninu (kousek mrkve, petržele, apíkatého celeru a jednu šalotku). Zalijeme ciderem (na 2 porce cca 200 ml) a kuřecím vývarem ze skeletu – 5 nabíraček). Přivedeme k varu a do základu vložíme maso ve fólii. Pod pokličkou necháme pouze "táhnout" asi 8 – 10 minut. Nevařit jak polévku!!

Maso vyjmeme a základ necháme zredukovat asi na polovinu. Přecedíme a zeleninu uchováme zvlášť. Do omáčky přilijeme asi 1 dcl smetany, opět přivedeme k varu a odstavíme. Do odstavené omáčky vmícháme pro zjemnění malé kostičky másla, zhruba 50 g.

Maso vyjmeme z fólie, rozkrojíme šikmým řezem, naservírujeme na talíř a vedle masa naaranžujeme zeleninu základu. Maso přelijeme omáčkou. Podávat stačí jen s bagetou, ale jinak si lze zvolit přiložení dle vlastního uvážení.

Geniální…

MOTTO:

"Kdo neumí dobře jíst, nemůže být úplně šťastnej." (Zdeněk Pohlreich)

MICHAELA (další pokračování a vykrade tu banku)