

KUĀ~E V SĀ•ROVOSMETANOVĀ%o KRUSTĀš

ĀšterĀ½, 05 bĀ™ezen 2013

Miluju jídlo. Jo. Jím ráda a fakt neznám nikoho, kdo by na otázku "Jíš rád?" odpovĀ>dĀ>l "Ne, nesnáššim to, jím jenom proto, abych neumĀ™el hladý." OdmaliĀ•ka miluju rĀ~zná jídla, a je fuk, jestli jsou "hógo fógo" anebo normální Ā•i chudá. Faktem je, Ā¾e jako malá jsem nebyla tlustá, jako velká jo.

Asi to s tímhle koníĀ•kem bude dost souviset, ale co nadĀ>láš, jak Ā™íkával strýc Jarda: "Suhejma dĀ>tma nezatopíš a vlhký blbĀ> hoĀ™mej." No já vim, je to hnusný a nelogický poĀ™ekadlo, ale to já ne, to von! -))

Tak jsem se rozhodla, páĀ• jsem obĀ•as experimentátorka a pokud se dílo zadaĀ™í, proĀ• se nepodĀ>lit, he? Ale ješ pĀ™edtim, pro pĀ™ípad, Ā¾e by se poĀ•ínající Alzheimer zabydlel v mym mozku natrvalo a rozcapoval se tam, musím vám napsat, kterýĀ¾e to jídla opravdu miluju. 1. brambory, nejlíp v podobĀ> kaše, obĀ•as vylepšený strouhaným Ā•edarem, nebo peĀ•eným Ā•esnekem a špetiĀ•kou majoránky. A k tomu párek nebo opeĀ•enej luncheon meat alias Ā•eskej lanĀ•mít nebo domácí karbanátek nebo sekanou nebo muj excelentní gulášek — výsledek sice vypadá (obzvlášĀ¾, kdyĀ¾ všechno pĀ>knĀ> zamíchám dohromady), jakoby to uĀ¾ nĀ>kdo pĀ™ede mnou snĀ> ale já to miluju 2. máminy obrácený Ā™ízky, opeĀ•ený a pak upeĀ•ený na peĀ™inĀ> z rozpeĀ•enejch rajĀ•at, paprik a cibule, t navrstvený na bramborový kaši (a rozmíchaný). KdyĀ¾ se všechny ty chutĀ> spojí na jazyku, je to lepši, neĀ¾ nefalšovanej orgasmus. Vaginální i klitorální. A moĀ¾ná i oba zároveň, ale nevím to jistĀ>, eštĀ> jsem to neporovnávala... 3. Ā•erstvej chleba, ideálnĀ> patka, namazaná máslem a posolená (úĀ¾asný je máslo Prezident s moĀ™skou solí — taková ta báboviĀ•ka, co je drahá jako prase, ale skvostný chuti). V létĀ> s rajĀ•etem, tím, co voní, skleníkový oranĀ¾ový nebrat, maj hovnívou chuĀ¾!

4. krupicovou kaši, kterou si vaĀ™ím sama z krupice a mlíka, navrchu s nastrouhanou hoĀ™kou Ā•okoládou a plátkem másla, který se roztejká a spolu s Ā•okoládou dĀ>lá grandiózní povrch (ten si nechávám nakonec, jako úchvatný poslední sousto) 5. kuĀ™e v sejrovosmetanový krustĀ> — (viz následující recept). 6. Ā•erstvá uvaĀ™ený libový hovĀ>zí, k tomu plnotuĀ•ná a kousek chleba 7. tlaĀ•enka libová davelská, namazaná kremĀ¾kou hoĀ™Ā•icí, to celý na tlustým krající Ā•erstvý chleba 8. Ā•erstvá sekaná (taková ta Ā•ervená od Ā™ezníka) s kremĀ¾skou hoĀ™Ā•icí a kĀ™upavým pivním rohlíĀ•kem, ze k napĀ™ed odrbu krystaly soli, páĀ• mi vadĀ>j 9. Ā™ízek z dotenka vyklepaný vepĀ™ový peĀ•enĀ> (z jednoho prĀ~rnĀ> velik karé dokáĀ¾u tímhle zpĀ~sobem nadĀ>lat aĀ¾ 4 Ā™ízky), dvakrát obalenej v trojobalu. Strouhanka pak z nahrubo nastrouhaný nejlíp veky nebo bagety. 10. matĀ•iny škubánky, opeĀ•ený a posypaný mákem a cukrem, k tomu aspoĀ~ pĀ~ litru mlíka KuĀ™e peĀ•ené v sýrovosmetanové krustĀ> Vezmu jedno kuĀ™e, rozporcuju ho na 4 kousky, odstraním Ā¾lutý sádlo, pĀ> a zbytky peĀ™í, omeju, kaĀ¾dej kousek rukama Ā™ádnĀ> protĀ™u koĀ™ením (nejrĀ~znĀ>jši hotový smĀ>sky na kuĀ™ steak). OkoĀ™enĀ>ný kousky vloĀ¾im do pekáĀ•e, jehoĀ¾ dno potĀ™u buĀ• máslem, nebo olivovým olejem a štroubu. Po cca 10ti minutách podleju buĀ• horkou vodou, nebo vývarem a peĀ•u, aĀ¾ je kuĀ™e zlatý.

PekáĀ• vyndám a nelením a do mísy nastrouhám 30 deka eidamu, pĀ™idám vejce, nasekanej Ā•esnek (5 strouĀ¾kĀ~), zaleju smetanou nebo mlíkem a umíchám hustou kaši, kterou poleju kuĀ™e tak, aby bylo zakrytý. To celý znova šoupnu do trouby a Ā•ihám, aĀ¾ tahle smĀ>ska vybě>hne a dostane zlatou barvu. Pak vypnu a tĀ>šim se na to, aĀ¾ to budu jíst. Jako pĀ™ílohu si dávám trochu vaĀ™enejch brambor nebo chleba nebo nic.

Tohle jídlo vaĀ™ím cca 20 let, místo kuĀ™ete se daj pouĀ¾ít kostky vepĀ™ového masa, ale pro mĀ> je to "moc masový" (já ráda, ale ne, kdyĀ¾ je ho honĀ> a je moc cejitit masem — hm, koukám, Ā¾e se to špatnĀ> verbalizuje, tak toho nechávám) nebo peĀ•ený plátky brambor, nicménĀ> kaĀ¾dej podle svýho gusta. Nejlepši je to z remosky, ale protoĀ¾e jsem nĀ>kde ztratila kabel, peĀ•u v normální prastarý plynový troubĀ> a jídlo je taky super! Tak doufám, Ā¾e vám to bude chutnat stejnĀ>, jako mnĀ>...

ROSEANNE