

TÁĚI KĚNOVĚ% OMĚĚKY

ĚšterĚ½, 17 Ěerven 2014

UvaĚit kĚnovou omĚku z trochy mlĚka, mouky, cukru a sterilovanĚho kĚnu umĚ kaĚ¼dĚ druhĚ zĚvodnĚ jĚdelna. AludĚlat ji tak, abyste na ni ještĚ tĚden vzpomĚnali, jakĚ¼e to ta kuchaĚka dokĚzala, Ě¼e se jĚ tak bĚjeĚnĚ povedla, omĚka byla tak jemnĚ, mimoĚĚdnĚ a ĚĚznĚ, to uĚ¼ chce trochu kuchaĚskĚho fištrĚnu a listovĚnĚ ve starĚch kuchaĚkĚch nebo pohlĚdnutĚ za hranice.

V rakouskĚ kuchynĚ zĚkladnĚ kĚnovĚ omĚky zĚstaly i s pĚvodnĚmi triky z dob monarchie, kterĚ zaruĚovaly dokonalost a kterĚ se u nĚs postupem Ěasu vytratily. NapĚmĚklad trocha oleje do jableĚnĚho kĚnu pro hebkou konzistenci anebo nastrouhanĚ houska bez kĚrky na zahuštĚnĚ smetanovĚho kĚnu. Jsou to snadnĚ a prostĚ vĚci, kterĚ snadno a prostĚ oprĚšuji a pĚedĚvĚm do vašĚ pĚĚe. Pokud vĚm snad zbude nastrouhanĚ kĚn, vloĚ ho do sklenky a zalijte dobrĚm vinnĚm octem tak, aby hladina octa pĚesahovala kĚn aspoĚ o centimetr. UloĚte do lednĚ kĚn zĚstane v dobrĚ kondici. Takto naloĚenĚ ho mĚĚete pouĚit rovnou k dochucenĚ vašich pokrmĚ. slĚbenĚ trocha prvorepublikovĚ kĚnovĚ nostalgie. JableĚnĚ kĚn Suroviny 300 g oĚištĚnĚch jablek 2-3 citronovĚ šĚĚvĚ 15 g nastrouhanĚho kĚnu 1 kĚvovĚ lĚĚka cukru 1 lĚĚce oleje špetka soli Postup

Jablka nastrouhejte a smĚchejte s ostatnĚmi surovinami. PodĚvejte k teplĚmu i studenĚmu vaĚenĚmu masu, hodĚ se hlavnĚ k hovĚzĚmu. SmetanovĚ kĚn Suroviny 3 lĚĚce prosĚtĚ strouhanky 500 ml mlĚka nebo smetany 20 g strouhanĚho kĚnu cukr a sĚl Postup

Strouhanku vsypte do vroucĚho mlĚka a minutu zvolna povaĚte, stĚle pĚitom mĚchejte metliĚkou. Nechte pĚt minut stĚt a odpoĚvat, omĚka ještĚ zhouste (pĚitom ji nadĚle obĚas promĚchejte). Na zĚvĚr dochuĚte kĚnem cukrem a solĚ a podĚvejte horkĚ. Pokud vynechĚte cukr a mlĚko vymĚnĚte za vĚvar, dostanete vĚbornĚ tzv. polĚvkovĚ kĚn.

OctovĚ kĚn Suroviny 125 ml vĚvaru 1 lĚĚce prosĚtĚ strouhanky 1 lĚĚce jemnĚho jableĚnĚho octa 1 lĚĚce o nastrouhanĚho kĚnu sĚl Postup Všechny pĚĚsady spoleĚnĚ promĚchejte a nechte chvĚli odpoĚnout. PodĚvejte studenĚ.

www.chutopis.cz