

BALKÁNSKÁ% KOULE S AJVAREM

Stáda, 16. červenec 2014

Mj. už jste slyšeli o "ajvaru"? Ajvar - neboli alamáda, se připravuje edevím z červených paprik s lill esnekem a chilli. Papriky a lilek jsou peeny vcelku. Pak je slupka opatrně sloupnuta a semena odstraněny. Papriky jsou rozemlety v mlýnku a kaše je dušená několik hodin s přidavkem slunečnicového oleje a esneku, aby se zvýšila konzervace. Někdy se na konci přidává sůl (a někdy také ocet) a horká kaše se nalije přímo do sklenic, které jsou hned zavazeny.

Co potřebujete:

- 500 g mletého drbeého masa
- 6 vrchovatých líc hotové bramborové kaše
- 1 vejko
- 6 líc strouhanky nebo podle potřeby
- sůl, bílý pep
- Solamyl na obalení
- olej na smažení

Omáčka na zapeení:

- 1 sklenička hotového ajvaru - asi 350 ml
- cca 100 ml mléka
- 300 ml smetany na vašení
- 2 velké stroučky esneku
- sůl a první bazalka podle chuti

(váše výše uvedené promíchat)

Na závěr:

- 100 g strouhaného balkánského sýru nebo Fety

Jak na to:

Maso promícháme se všemi dalšími surovinami, vytvoříme kuličky a obalíme je v Solamylu. Kuličky pomalu smažíme ve vyšetřené vrstvě dozlatova, pak klademe do zapékací misky a zalijeme omáčkou z ajvaru. Půtkryjeme alobalem a zapékáme v troubě 30 minut při 200°C. Pak alobal odstraníme a posypeme balkánským sýrem. Ten necháme krátce rozpustit a podáváme s libovolnou porcí: peřivem, rýží, těstovinami, brambory... Šikovnost při vaření, a dobrou chuť poté vám všem pěkujeme DANIELA SVOBODOVÁ