

# ČEJAROVĀ•NĀ• S BRAMBOROU A CIBULĀ•

StĀ™eda, 22 Ā™Ā-jen 2014

KdyĀ¾ je Ā•lovĀ›k líný vyjít ven, tak musí nastartovat fantazii na plné obrátky. To byste nevĀ›Ā™ili, co v&scaron;echno se dá dobrého uvaĀ™it, kdyĀ¾ doma "skoro nic" není... Rozhodla jsem se pro jednoduchý lehký bramborový salát. Pár brambor jsem tu mĀ›la je&scaron;tĀ› z minulého vĀ›t&scaron;iho nákupu, cibuli, zbytek majolky, konzerviĀ•ku sladké kukuĀ™ice... Tak co víc? Hodila jsem brambory vaĀ™it a vzpomnĀ›la si na dva super triky - se kterými se musím podĀ›lit...

Nejprve o nepĀ™ijemné loupání vaĀ™ených brambor. VĀ¾dyĀ¿ je o tom dokonce poĀ™ekadlo - "pĀ™ehazuje si to jak hořící brambor...". A protoĀ¾e jsem brambĀ›rky nafotila, máte to slovem i obrazem:

- horké brambory vyjmete (vodu z nich nevylévejte - nechte vychladnout, je super na zalévání kytek; je v ní plno látek, po kterých budou pĀ™ímo mlaskat) a teĀ• máte dvĀ› možnosti - pokud potĀ™ebujete brambory horké,

- pokračování 1) - vezmĀ›te do ruky kousek Ā•istého hadĀ™íku, do nĀ›j bramboru a lehce ji jakoby otĀ™ete, o&scaron;mrdlejte slupka je pryĀ•. Je to neskuteĀ›nĀ› rychlé a jednoduché.

- pokračování 2) - chcete-li brambory studené, mĀ›jte vedle je&scaron;tĀ› misku se studenou vodou, doporuĀ•uju si do ní dát je&scaron;tĀ› pár kostek ledu, a brambory (vĀ¾dy pár) tam na pár vteĀ™in dejte. A pak uĀ¾ je sloupnete lehounce prsty, ani ten hadérek potĀ™ebovat nebudete...

A teĀ• je&scaron;tĀ› tu pohádku o cibuli: jednoduchá vychytávka, jak pĀ™i krájení neronit slzy:

Ono jedna cibule se pĀ™eĀ¾i je celkem lehká, ale brzy budou Vánoce, tak snad se vám obĀ› drobnosti budou hodit, aĀ¾ budou brambor a cibulí plno... - tedy - pokud si pak je&scaron;tĀ› vzpomenete .... :-))) d@niela