

# KUĀ~ECĀ• STEHĀ~NKA Ā la LOUKOTKOVĀ•

StĀ™eda, 31 Ā™Ā-jen 2007

PanĀ™ Jarmila LoukotkovĀ™ byla takĀ™ skvĀ™lĀ™ kuchaĀ™ka, i kdyĀ™ prĀ™y vaĀ™ila draze, pracnĀ™ a nezdravĀ™. Dlouho dodrĀ™ovala Ā™ novou knihu s pĀ™Ā™elĀ™i oslavila "Ā™ratvou" pro potĀ™chu i jako ůlitbu bohĀ™m. PĀ™Ā™elĀ™m, kteĀ™Ā™i ji ponoukali, aby naps kuchaĀ™ku, splnila pĀ™Ā™Ā™nĀ™ knĀ™kou plnou nejen vaĀ™enĀ™, ale i vzpomĀ™nĀ™nĀ™ a vyprĀ™vĀ™nĀ™. Jako voĀ™avou vzpomĀ™nku pĀ™Ā™idĀ™ jeden jejĀ™ recept:

## KuĀ™ecĀ™ stehĀ™nka Ā la LoukotkovĀ™

PotĀ™ebujete kuĀ™ecĀ™ stehĀ™nka, Ā™esnek, Ā™erstvou &scaron;alvĀ™j (kvĀ™tinĀ™ky s Ā™erstvou &scaron;alvĀ™jĀ™ jsou k dostĀ™nĀ™ v supermarketech), sĀ™l, hladkou mouku, vejce, strouhanku, tuk na smaĀ™enĀ™, popĀ™. citron.

PouĀ™ijte opravdu stehĀ™nka, jsou kĀ™ehĀ™Ā™ a &scaron;Ā™avnatĀ™j&scaron;Ā™ neĀ™ suchĀ™ prsĀ™ka. RozĀ™znĀ™te je na vnitřnĀ™ kosti a odkostĀ™te je. VzniklĀ™ plĀ™ek poloĀ™te kĀ™Ā™ dolĀ™ (kĀ™Ā™ nestahujte - ani zarytĀ™ odpĀ™rci drĀ™beĀ™Ā™ kĀ™Ā™ je v tĀ™to vĀ™bec nezaregistrujĀ™) a masitou stranu potĀ™ete rozmaĀ™kanĀ™m Ā™esnekem, lĀ™e vĀ™e neĀ™ mĀ™nĀ™. &Scaron;alvĀ™jovĀ™ lĀ™ pomaĀ™kejte, aby se rozvonĀ™ly, a hustĀ™ jimi poklaĀ™te Ā™esnekovou vrstvu. PlĀ™ky srolujte, uloĀ™te do alobalu nebo folie, aby neoschly, a dejte je alespoĀ™ na &scaron;est hodin do chladnĀ™ky (nejlĀ™e pĀ™es noc). PĀ™ed tepelnou ůpravou zĀ™vitky rozviĀ™te, &scaron;alvĀ™j odstraĀ™te. Osolte. OtoĀ™te v mouce, vejcĀ™ch a strouhance. Ani mouku, ani strouhanku nepĀ™itlaĀ™ujte jen v nich plĀ™ky lehce otoĀ™te, protoĀ™e mladĀ™ maso by pak bylo suchĀ™; vejce NIĀ™Ā™ neĀ™eĀ™te a roz&scaron;lehejte je jen mĀ™rnĀ™, tak, aby Ā™loutky a bĀ™ky zĀ™staly je&scaron;tĀ™ Ā™Ā™nĀ™ oddĀ™lenĀ™ - pak se vĀ™m kĀ™rka nebude odlupovat. Oba plĀ™ky ihned usmaĀ™te, nejlĀ™e ve fritovacĀ™m hrnci. PodĀ™vejte s bramborem nebo bramborovou ka&scaron;Ā™ a svĀ™Ā™m salĀ™tem, nejlĀ™e hlĀ™vkovĀ™m. (HlĀ™vkovĀ™ salĀ™t se do mĀ™sy trĀ™hĀ™ na kousky. NĀ™rĀ™jĀ™ se, a uĀ™ vĀ™bec ne na nudliĀ™ky.) HotovĀ™ Ā™Ā™zky je moĀ™no pokapat citronem. K pitĀ™ doporuĀ™uji bĀ™le nebo rĀ™Ā™ovĀ™ vĀ™no. Dobrou chuĀ™!