

PLACEK ZE STROUHANKY

Pondělí, 07. června 2015

Někdy jak moc kupujeme pečivo a nestihnáme ho včas sníst. Takže mám doma kvantum báječné strouhanky. Dneska odpoledne jsem snad hodinu vrátila mixérem, abych to všechno zpracovala. Nasádkovala do igelíkové sáčky a vložila do mrazáku. Pak mne napadlo zeptat se chytřejch na internetu, jestli se nedá udělat "něco" ze strouhanky... A víte, že jo? Tedy - vy třeba víte, ale já rozhodně nevěděla.

Taková je to obyčejná věc - a tolik má názvů - placek, slepenec, kodydek, krabánek, psí řízek ... Ano, opravdu: "U nás se tomu říká psí řízek", četla jsem v jednom komentáři; a pokud by vás zajímalo proč, tak proto, že maso nám jednou ukradl a seřadil pes, takže na nás holt zůstal ten zbytek, co udělala sůl. Ale také to dělám, když cokoli obalují a zbydou rozležaná vejce.

- - Dvě vejce klepneme do misky, dáme strouhanku podle potřeby, uděláme vláčné těsto a upláčeme z něho placičky. Poté jen osolíme a osolíme podle chuti.

- - Dávám na jedno vejce trochu více, než obvykle, hustotu bych měla asi jako bramborová kaše. A dejte strouhanky nejprve mrazit a nechte ustát - ono to dost samo zhoustne. A když do té hmoty dáte sůl, oregano a trochu rozetřeného česneku je to moc dobré. Ostatně - přidat se dá cokoliv - trošku sůl, kousky masa... Přidání to jde i na sladko, jednoduše - tvořivosti se meze nekladou.

Vy máte taky nějaký nápad, recept - co se strouhankou? d@niela