

CSIKÅ“S TOKÅ•NY

StÅ™eda, 18 Å™Å™-jen 2017

Moje maminka mÅ™la doma maÅ™arskou kuchaÅ™ku a vaÅ™ívala podle ní. Nikdy jsme ovšerem v MaÅ™arsku nebyli a vÅ™netušerem, kde se u ní vzala tahle chuÅ™ experimentovat. Jak se Å™íká, kaÅ™dého muÅ™ského poznamená maminÅ™ina kuchynÅ™ na celý Å™ivot, a celý Å™ivot bude srovnávat s tím, jak vaÅ™ila jeho maminka.

Já mÅ™l Å™stí, AniÅ™ka vaÅ™í líp, neÅ™ má maminka, coÅ™ pÅ™iznává i ona sama, tedy maminka, sam pravda, Å™e znám nÅ™kolik lidí, kteÅ™í jsou Å™astlivci – jako já. JenÅ™e ne, Å™e by jejich manÅ™elky vaÅ™ily ale jejich maminka vytváÅ™ela tak pÅ™íšerné blafy, Å™e vlastnÅ™ cokoli je lepšerí. Já u nich jedl, vím o Å™em mlu ovšerem jejich "Å™stí" jim nezávidím. Ale dost povídání, tady je jeden recept z maminÅ™iny maÅ™ské kuchaÅ™ky, a nebojte se, Å™asem jich bude jich víc. Csikos Tokány 1 cibule nadrobno pokrájená, 120 g slaniny na plátky, 3 lÅ™ice sádla, 900 g vepÅ™ového z kýty, nakrájeného na kostiÅ™ky, 2dl bílého suchého vína, 2 lÅ™ice mleté papriky, sÅ™, 1 lÅ™iÅ™ka trochu rozdrčeného kmínu, 1 zelená paprika, na plátky nakrájená, 400 g konzerva celých rajÅ™at, kuÅ™ecí vývar dle potÅ™eby, 1 dl zakysané Å™lehaÅ™ky Na horké pánvi oprašeríme plátky slaniny, vy je a dáme stranou. Na tuku ze slaniny osmašeríme cibuli, pÅ™ídáme papriku, dobÅ™e promíšeríme a dáme stranou. Na téÅ™e pánvi na sádle opešeríme maso s kmínem dohnÅ™da, vyjmeme a dáme také stranou. Na pánev pak nalijeme víno a uvolníme všerchen pÅ™ípek. Vrátime pak znovu na pánev všerche, co jsme dali stranou, pÅ™ídáme papriky a rajÅ™ata i s tekutinou. Zalijeme horkým kuÅ™ecím vývarem tak, aby pokrýval i maso. Pomalu dusíme 1 1/2 – 2 hodiny, a maso mÅ™kké, ale jeÅ™ drÅ™í pohromadÅ™. A pak uÅ™ jen jíst…

Podáváme po maÅ™arsku s tarhošou, nebo po Å™esko-maÅ™arsku s noky. PÅ™ípadnÅ™ rovnou po Å™esku s knedlíky, k tomu zakysané Å™lehaÅ™ky, kterou si pak kaÅ™dý pÅ™ídává sám podle chutÅ™ do talíÅ™e. Tak a teÅ™ uÅ™ vám jen pÅ™ všerche povedlo jak má. PÅ™íjemné dny a dobré chutnání MICHAL Pro pÅ™ípadné databázistky: Následující Michalovy recepty vyšerly na Kudlance cca pÅ™ed deseti léty. Ale vzhledem k tomu, Å™e by bylo Å™koda je nechat zaváté léty, zopakujeme si je znovu.:)))