

JAKPAK JE DNES U NĀ•S DOMA? - RYBA, JAKOU STOPRO NEMĀ•TE!

PĀjtek, 22 prosinec 2017

U nás doma je všechno úplnĀ> jinak. ObĀ•as mne totiĀ¼ pĀ™epadne "stĀ>hovavá", a to je pak prĀ™ser. Ano, jinak se to nazvat nedá, takĀ¼e sorry :-)). UĀ¼ mnohokrát jsem si (za ta léta, co bydlím na praĀ¼ském JiĀ¼ním MĀ>stĀ) Ā™íkala, Ā¼e všechno bylo všude a hlavnĀ>, Ā¼e tak, jak je to teĀ•, je to rozhodnĀ> nejlepší. JenĀ¼e - pak pĀ™ijde d hlavy mi jde plamen a dým... a já zŪĀ•továvám s daným stavem, abych nastolila nový (nojo, okradla jsem, parafrázovala chudáka BezruĀ•e, zneuĀ¼ila jeho Ostravu...)

TakĀ¼e i kdyĀ¼ všude se smejĀ•í i za skĀ™ínĀ>ma, peĀ•ou rohlĀ•ky, koleĀ•ka, oĀ™echy, vosí hnízda, perníky ještĀ>, i kdyĀ¼ se lidé snaĀ¼í nakoupit všechno moĀ¼né a nejspĀ•on; i nemoĀ¼né (jen aby nebyli pomluvu) já se oddávám pĀ™estavování, tahám rĀ™znĀ™ skĀ™ínky z jednoho kouta do druhého, pĀ™ípadnĀ> z jednoho pokoje do druhého, abych poté zjistila, Ā¼e lepší to bude, kdyĀ¼ zmĀ>ním nejen umístĀ>ní, ale i barvu. A semhle by se hodily polštĀ™ky... NĀ>jak mi pĀ™í té mé ŪĀ¼asnĀ™ zábavĀ> nedošlo, Ā¼e Vánoce uĀ¼ nepĀ™icházejí, alébrně tĀ™Ā™ tady, Ā¼e se tĀ™Ā™ pĀ™ezouvají za dveĀ™mi - a já tu nemám lautr nic, Ā•ím bych je uctila. PĀ™itom - v komoĀ™ dlouhý sen pĀ™ekrásný stromek (umĀ>lý, pochopitelnĀ>, ale tĀ™Ā™ k nerozeznání od pravého), na policích leĀ¼í kvantum škatulek, škatulí i óbrškatul s nejrĀ™znĀ>jšími ozdobami a zdobením (mám i staré, ještĀ> korálkové ozdobiĀ•ky, heĀ•!) a budou tam dozajista spát minimálnĀ> do pĀ™íštího roku. Ne, prostĀ> letos mi nĀ>jaké to svĀ™kování opravdu nesedlo. Jednak jsem se dlouhodobĀ> prochcípávala ze dne na den, z široké plejády všemoĀ¼ných antibiotik mám Ā¼aludek uĀ¼ nafuj, a teĀ•, kdyĀ¼ uĀ¼ se to snad všechno k lepšímu, dala jsem se do vylepšování svého hnízdeĀ•ka. Víte, tak jak nĀ> které dívky a Ā¼eny Ā™eší nepĀ™íjemně i smutné situace nakupování Ā• jídlem, Ā™eším já je stĀ>hováním. A jídlem. Tím taky... BohuĀ¼el... VánoĀ•ní cukroví jsem jen ochutnala u jedné kamarádky a pak ještĀ> na posledním letošním jednání naší jihomĀ™ské Kulturní komise; Ā™am. Ale jinak - odstup satane, i tak bych potĀ™ebovala spĀ•on; kalorie ze sebe odškrabávat, neĀ¼ pĀ™ídávat... JenĀ¼e - jednoho dne jsem na ŪĀ¼asnĀ™ pinterestu (uĀ¼ nĀ>kolikráté jsem vám tenhle web vĀ™ele doporuĀ•ovala) spatĀ™ila nĀ>co tak úchvatného, Ā¼e to se jednoduše nedalo jen tak opomenout... PeĀ•eného krokodýla. Ne, nelekejte se, je to vlastnĀ> lautr obyĀ•ejný štrĀ™dl z lístkového tĀ>sta, jen ponĀ>kud jinak tvarovaný. Ale protoĀ¼e mám kamaráda, který si Ā•irou náhodou krokodýly nesmĀ™nĀ> oblíbil, rozhodla jsem se mu toho jednoho urobiť. Ale aby to nebylo jednoduché a bĀ>Ā¼né, nepĀ™ct ho se sladkou náplní, ale na slano... PĀ™ivedl mne na ten nápad i jeden z dotazĀ™ do kudlanky.

Nakonec jsem ovšem zvolila pĀ™ed hlavním peĀ•ením podniknout jedno zkušební, a tak jsem upekla rybu - ne, asi to není zrovna kapr, nevím, co za potvoru mi z trouby vylezlo, ale mohu vás ubezpečit, Ā¼e je neskuteĀ•nĀ> lahodná. Suroviny: Mleté maso (pokud moĀ¼no kvalitní) Klobásky Vejce Okurky Sušená rajĀ•ata Sýr PepĀ™, sĀ™l, pálivá paprika Ā™erné olivy Postup: Maso jsem na pánvi orestovala, slila vysmaĀ¼ený tuk. Klobásky nakrájela na koleĀ•ka, orestovala, slila vysmaĀ¼ený tuk. Vejce uvaĀ™ila, nakrájela na kostiĀ•ky. Okurky a sýr jakbysmet. StejnĀ> tak sušená rajĀ•átka a olivy. KdyĀ¼ mleté bylo zase studené, dala jsem ho do mixéru a zlehka projela. Z té trupelnaté potvory byla lehounká nadýchaná drĀ™. Nakrájené klobásky, také vychladlé, jsem rovnĀ>Ā¼ lehce projela mixérem, a pak uĀ¼ jen vhažovala do mísy, plus nakrájená vejce, okurky, sýr, koĀ™ení i pár tĀ>ch oliv. NepĀ•on;u schválnĀ> kvantum, je to na vás, pokud se to rozhodnete zkusit, abyste si sami urĀ•ili, kolik Ā•eho. Nebojte se moc té pálivé papriky, pokud je to pro dospĀ™lé… Zamícháno, a uĀ¼ teĀ• by to byl základ na super salát – pĀ™ídat trošku majonézy na spojení, jĀ™e, bylo by to zase nĀ>co jiného! Ale já tak vrazila syrové vejce, zamíchala a uĀ¼ rovnala na vyválený plát. Taktrochu jsem si to uĀ¼ vyvalovala podle pĀ™edpokládaného tvaru – tj. úzká tlamiĀ•ka, široké tĀ>lo a u ocasu zase zŪĀ•it. Jo, zkoušela jsem to i naĀ™ezat a pĀ™ekládat jak u toho krokodýla, ale výsledek nejni zrovna malebný, Ovšem i tak se to upeklo suprovĀ>.

V podstatĀ> se jedná o to, aby se upeklo hlavnĀ> to tĀ>sto, protoĀ¼e vnitĀ™ní ingredience jsou uĀ¼ hotové, rovnou jedlé. A ještĀ> nĀ>co dĀ™leĀ¼itĀ™: nechte si kus tĀ>sta bokem. AĀ¼ bude ta tlustá roura skoro hotová, upeĀ•ená, pĀ™ídejte te ke konci vytvarovaný ocas a dopĀ™edu ploutve. Pokud byste je dali souĀ•asnĀ>, jistojistĀ> by se vám spálily… MnĀ> bohuĀ¼el nevyšlo tĀ>sto na tu horní ploutev, to tedy aĀ¼ pĀ™íštĀ>, aĀ¼ budu péct ten „dárek“. F doufám, Ā¼e se mi povede stejnĀ> dobĀ™e, jako tento… A ještĀ> jedno: vĀ™ele doporuĀ•uje vytaĀ¼enou potvoru na vrstvu savých ubrouskĀ™ nebo kuchyĀ™ských utĀ>rek. Nebude to pak tĀ™Ā™ vĀ™bec masné, jen lahodné. Taky si pak budete muset dát víc záleĀ¼et na „sochaĀ™ské“ práci :-)). Drahouškové moji, hodnĀ> štĀ>stí a braĀ™te si zdraví. Doba je teĀ• ponĀ>kud bláznivá; dávejte na sebe víc pozor… nic se nemá pĀ™ehánĀ>t, aĀ™ se tu všichni ve zdraví zase sejdem za tĀ>ch pár dní. d@niela