

SULC PRO MASOPUSTNĀ• OBDOBĀ•

PĀjtek, 22 Ānor 2019

DomĀicĀ- sulc patĀ™Ā- k tĀm formĀjm kouzlenĀ- v kuchyni, ke kterĀ½m se pĀ™istupuje s jistou opatrnostĀ- a obezĀ™etnos aĀkoli se jednĀj o naprosto jednoduchou zĀjleĀ¾Āitost, kterĀj se pĀ™mi troĀje peĀ•livosti snad vĀ¾dy musĀ- podaĀ™it. Kdyby porovnat s tlaĀenkou, je to takovĀ½ jejĀ- chudĀjĀ- pĀ™Ā-buznĀ½, protoĀ¾e se dĀĤlĀj z podĀ™adnĀjĀĀ-ho masa. To ovĀj neznamenĀj, Ā¾e si zaslouĀ¾Ā-, aby se na nĀj koukalo skrz prsty. I obyĀejnĀ½ sulc se dĀj trochu vylepĀjit, odlehĀit a udĀ pochoutku hodnou bĀ-lĀho ubrusu a stĀ™Ā-brnĀho pĀ™Ā-boru.

Na sulc v malĀm lahĀdkovĀm mnoĀ¾stvĀ-

vĀjm bude staĀit jedna vepĀ™ovĀj noĀ¾ĀĀka, jejĀ-Ā¾ poĀ™izovacĀ- cena se pohybuje kolem 19 korun za kilo. NoĀ¾ĀĀka

proto, Ā¾e obsahuje spoustu kĀĀ¾e, Ājlach, chrupavek i kus kosti, coĀ¾ jsou vĀjechno dĀleĀ¾ĀitĀ pĀ™Ā-sady pro ĀspĀĀjnĀ½ vznik rosolu. Ā½ĀdnĀ prĀjĀkovĀ Āelatiny netĀ™eba, ztuhne to vĀjechno samo. PĀ™Ā-padnĀj mĀĀ¾ete postupovat po vepĀ™ovĀĀ noĀ¾ĀĀce jeĀjtĀ kousek vĀ½Āj a pouĀ¾Ā-t kolena, jsou tĀ¾ skvĀĤj a obsahujĀ- vĀ-c masa neĀ¾ noĀ¾ĀĀky.

Druhou dĀleĀ¾Āitou pĀ™Ā-sadou je Āas, neboĀŕ rosol vznikne

jedinĀj pĀ™i delĀjĀ-m vaĀ™enĀ-. ĀeknĀme, Ā¾e dvĀ a pĀl aĀ¾ tĀ™i hodiny budou tak akorĀjt.

A poslednĀ- dĀleĀ¾Āitou

surovinou, na kterou nezapomeĀte, je louĀĀ-cĀ- se zima za okny. BlĀĀ- se konec masopustu, vrchol vepĀ™ovĀ½ch hodĀ, za chvĀ-li zaĀne ĀjestitĀ½dennĀ- velikonoĀnĀ- pĀst a tedy to sprĀjvnĀĀ obdobĀ- pro shazovĀjnĀ- nĀkolika pĀ™ebyteĀnĀ½ch kil. Je prostĀj nejvyĀjĀĀ- Āas uĀ¾Ā-t si vepĀ™ovĀĀ v jeho zimnĀ- podobĀj vonĀ-cĀ- zabĀ-jaĀkou.

Jak udĀlat dobrĀ½ sulc

Pokud si chcete v kuchyni

trochu pohrĀjt, nabĀ-dnu vĀjm svĀj oblĀ-benĀ½ postup na sulc, kterĀ½ je v rĀjmci moĀ¾nostĀ- ĀistĀ½, zbavenĀ½ tuku a plnĀ½ zeleniny. NeĀekejte tedy klasickĀ½ recept pro domĀicĀ- zabĀ-jaĀku, kde nenĀ- Āas se s tĀ-mto jĀ-dlem dva dny pĀjrat a piplat.

Tenhle recept naopak mĀĀ¾ete s

ĀistĀ½m svĀj domĀ-m nabĀ-dnout nĀjvĀjtĀvĀj, aniĀ¾ byste riskovali, Ā¾e se od vĀjs nĀsledujĀ-cĀ- tĀ½den nebude schopnĀj odvalit, pĀ™Ā-padnĀj Ā¾e jĀ- budete volat odvoz v rĀjmci Ā¾luĀnĀ-kovĀho zĀjchvatu.

VĀjĀj tĀ™Ā-dennĀ- plĀjn bude vypadat zhruba takto:

Den prvnĀ-

PrvnĀ- den budete mĀ-t za Ākol

vĀjechny suroviny uvaĀ™it a dĀjt vychladit.

VepĀ™ovĀĀ noĀ¾ĀĀky a kolĀnka nejprve dĀkladnĀj

vydrhnĀte pod studenou vodou, klidnĀj si k tomu na pomoc vemte kartĀĀek.

MĀjte-li v Āmyslu kĀĀ¾i pozdĀjji pouĀ¾Ā-t do sulcu, zbavte ji vĀjch zbylĀ½ch

ĀjtĀtin Āe“ buĀ je budete muset opĀjlit, nebo pouĀ¾ijte jednorĀzovĀĀ holĀtko. Maso vloĀ¾te do co nejmenĀjĀ-ho hrnce

kterĀho se vĀjm vejde natĀsno. Zalijte studenou vodou, aby bylo tĀsnĀj

ponoĀ™enĀĀ, pĀ™iveĀte k v varu a po pĀjir minutĀjch vaĀ™enĀ- tuhle vodu bez

pardonu slijte a nahraĀte Āistou studenou vodou. DĀ vod je prostĀ½, zbavĀte

se tak spousty neĀistot, kterĀĀ by vĀjm pozdĀjji kalily sulc. Do druhĀĀ vody uĀ¾ mĀĀ¾ete vloĀ¾it koĀ™enĀ-

(pouĀ¾Ā-vĀj se obvykle bobkovĀ½ list, ĀernĀ½ pepĀ™ a novĀĀ koĀ™enĀ-, ale stejnĀj tak

nemusĀte dĀjvat vĀbec Ā¾ĀjdnĀĀ) a pĀ™idat lĀ¾Āku soli. OpĀt nalijte vody jen

tolik, aby tĀsnĀj zakrĀ½vala maso, ale ne vĀ-c, jinak budete mĀ-t vĀ½var pĀ™Ā-liĀj

slab $\frac{1}{2}$ a sulc t $\frac{1}{2}$ -m p $\frac{1}{2}$ dem $\frac{1}{2}$ a m $\frac{1}{2}$ lo tuh $\frac{1}{2}$. Po dvou a $\frac{3}{4}$ dvou a p $\frac{1}{2}$ hodin $\frac{1}{2}$ ch velmi m $\frac{1}{2}$ -rn $\frac{1}{2}$ ho, skoro neznateln $\frac{1}{2}$ ho varu p $\frac{1}{2}$ idejte k masu o $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$, nou mrkev a t $\frac{1}{2}$ eba i kousek petr $\frac{3}{4}$ ele nebo celeru a va $\frac{1}{2}$ te je $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$ p $\frac{1}{2}$ hodiny. Po t $\frac{1}{2}$ to dob $\frac{1}{2}$ by m $\frac{1}{2}$ la b $\frac{1}{2}$ t zelenina m $\frac{1}{2}$ kk $\frac{1}{2}$, ale st $\frac{1}{2}$ le je $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$ chutn $\frac{1}{2}$, a maso by se m $\frac{1}{2}$ lo t $\frac{1}{2}$ m $\frac{1}{2}$ rozpadat a samo odd $\frac{1}{2}$ lovat od kosti. M $\frac{1}{2}$ -rn $\frac{1}{2}$ var je d $\frac{1}{2}$ le $\frac{3}{4}$ it $\frac{1}{2}$ proto, $\frac{3}{4}$ e se klihatina l $\frac{1}{2}$ pe ve vod $\frac{1}{2}$ rozpou $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$ a nez $\frac{1}{2}$ -sk $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ pachu $\frac{1}{2}$ jako p $\frac{1}{2}$ mi prudk $\frac{1}{2}$ m varu. Po uva $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$ - v $\frac{1}{2}$ je vyjm $\frac{1}{2}$ te, ko $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$ - vyho $\frac{1}{2}$ te, v $\frac{1}{2}$ var opatrn $\frac{1}{2}$ sce $\frac{1}{2}$ te, abyste ho zbavili kal $\frac{1}{2}$ na dn $\frac{1}{2}$, a v $\frac{1}{2}$ je nechte do druh $\frac{1}{2}$ ho dne vychladnout. Prost $\frac{1}{2}$ postupujte podobn $\frac{1}{2}$, jako byste va $\frac{1}{2}$ ili hov $\frac{1}{2}$ z $\frac{1}{2}$ - v $\frac{1}{2}$ var.

Den druh $\frac{1}{2}$

Druh $\frac{1}{2}$ den to za $\frac{1}{2}$ nete skl $\frac{1}{2}$ dat dohromady.

Rozeberte maso a nakr $\frac{1}{2}$ jejte ho na kousky

velikosti sousta. D $\frac{1}{2}$ jte si tedy zvl $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ k $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ e, kosti a chrupavky a zvl $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ to, co v $\frac{1}{2}$ im p $\frac{1}{2}$ ipad $\frac{1}{2}$ hezk $\frac{1}{2}$, libov $\frac{1}{2}$ a k j $\frac{1}{2}$ -dlu. Z vychlad $\frac{1}{2}$ ho v $\frac{1}{2}$ varu l $\frac{3}{4}$ -c $\frac{1}{2}$ - seberte v $\frac{1}{2}$ echno s $\frac{1}{2}$ dlo, kter $\frac{1}{2}$ ztuhlo na povrchu. Bude to celkem hezk $\frac{1}{2}$ hrom $\frac{1}{2}$ dka, klidn $\frac{1}{2}$ si ji ulo $\frac{3}{4}$ te do lednice a pou $\frac{3}{4}$ ijte p $\frac{1}{2}$ mi jin $\frac{1}{2}$ m va $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{2}$ “ kdekoli tam, kde byste s $\frac{1}{2}$ dlo tak jako tak vzali do hry.

Zeleninu nakr $\frac{1}{2}$ ijtejte na drobn $\frac{1}{2}$ kosti $\frac{1}{2}$ ky. Nyn $\frac{1}{2}$ - p $\frac{1}{2}$ ijde zlat $\frac{1}{2}$ h $\frac{1}{2}$ eb tohoto dne. Vyklopte ztuhl $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ var do misky a pot $\frac{1}{2}$ jte se, jak je u $\frac{3}{4}$ te $\frac{1}{2}$ kr $\frac{1}{2}$ sn $\frac{1}{2}$ rosolovat $\frac{1}{2}$ a t $\frac{1}{2}$ aslav $\frac{1}{2}$. M $\frac{1}{2}$ l by se p $\frac{1}{2}$ mi dotyku t $\frac{1}{2}$ st, ov $\frac{1}{2}$ jem nikoli rozpadat. Klidn $\frac{1}{2}$ si tuhle chv $\frac{1}{2}$ -li po t $\frac{1}{2}$ dn $\frac{1}{2}$ u $\frac{3}{4}$ ijte. Pokud by se v $\frac{1}{2}$ im konzistence nezd $\frac{1}{2}$ la a p $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ lo v $\frac{1}{2}$ im, $\frac{3}{4}$ e je rosol p $\frac{1}{2}$ -li $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ -dk $\frac{1}{2}$ a m $\frac{1}{2}$ ilo pevn $\frac{1}{2}$, budete ho za chv $\frac{1}{2}$ -li moct trochu sva $\frac{1}{2}$ it, aby se odpa $\frac{1}{2}$ ila voda a zlep $\frac{1}{2}$ ila hustota.

Sm $\frac{1}{2}$ ujte svou pozornost k tomu, co vid $\frac{1}{2}$ -te

na povrchu vyklopen $\frac{1}{2}$ ho rosolu: najdete tam zbytky usazenin ze dna hrnce. P $\frac{1}{2}$ esto $\frac{3}{4}$ e jste o den d $\frac{1}{2}$ -ve sl $\frac{1}{2}$ vali v $\frac{1}{2}$ var s nejvy $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ - opatrn $\frac{1}{2}$, i tak se trocha usazenin najde. Od $\frac{1}{2}$ kr $\frac{1}{2}$ bn $\frac{1}{2}$ te je l $\frac{3}{4}$ -c $\frac{1}{2}$, v $\frac{1}{2}$ -c d $\frac{1}{2}$ lat net $\frac{1}{2}$ eba. A te $\frac{1}{2}$ pros $\frac{1}{2}$ -m pozor. Sulc v t $\frac{1}{2}$ hle hustot $\frac{1}{2}$, jak ho vid $\frac{1}{2}$ -te, u $\frac{3}{4}$ nevid $\frac{1}{2}$ -te. Po p $\frac{1}{2}$ id $\frac{1}{2}$ - surovin z $\frac{1}{2}$ -dne, proto $\frac{3}{4}$ e $\frac{1}{2}$ st v $\frac{1}{2}$ ch sil vynal $\frac{3}{4}$ - na to, aby v $\frac{1}{2}$ je udr $\frac{3}{4}$ el pohromad $\frac{1}{2}$. Tak $\frac{3}{4}$ e pokud m $\frac{1}{2}$ ite pochybnosti, $\frac{3}{4}$ e sulc nen $\frac{1}{2}$ - dost siln $\frac{1}{2}$, op $\frac{1}{2}$ t se rozhodn $\frac{1}{2}$ te v $\frac{1}{2}$ var je $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$ malinko sva $\frac{1}{2}$ it na men $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ - objem a tedy i v $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$ - rosolovac $\frac{1}{2}$ - s $\frac{1}{2}$ -lu.

Nyn $\frac{1}{2}$ - o $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ vyklopen $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ var vra $\frac{1}{2}$ te

zp $\frac{1}{2}$ tky do kastr $\frac{1}{2}$ ku a zah $\frac{1}{2}$ ejte ho. Sta $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{2}$, aby z $\frac{1}{2}$ stal vla $\frac{3}{4}$ n $\frac{1}{2}$ a rozpustil se, nemus $\frac{1}{2}$ -te ho zah $\frac{1}{2}$ -vat v $\frac{1}{2}$ -c. Leda $\frac{3}{4}$ e byste ho pot $\frac{1}{2}$ ebovali trochu sva $\frac{1}{2}$ it, jak jsem pr $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ vysv $\frac{1}{2}$ tlila. Po zah $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ - nebo po sva $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$ - m $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ ete rozeh $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$ var ochutit malou trochou octa nebo citronovou $\frac{1}{2}$ vou. Anebo taky nemus $\frac{1}{2}$ -te. Z $\frac{1}{2}$ le $\frac{3}{4}$ - na tom, jak kysel $\frac{1}{2}$ si sulc p $\frac{1}{2}$ ejete m $\frac{1}{2}$ -t. Nakr $\frac{1}{2}$ ijen $\frac{1}{2}$ maso a nakr $\frac{1}{2}$ ijenou zeleninu sm $\frac{1}{2}$ -chejte s vla $\frac{3}{4}$ n $\frac{1}{2}$ m v $\frac{1}{2}$ varem a nab $\frac{1}{2}$ ra $\frac{1}{2}$ kou vlijte do vhodn $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ doby, ve kter $\frac{1}{2}$ m $\frac{1}{2}$ vzniknout hotov $\frac{1}{2}$ sulc. Pokud si r $\frac{1}{2}$ idi hrajete, je $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$ p $\frac{1}{2}$ ed sm $\frac{1}{2}$ -ch $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ -m masa s v $\frac{1}{2}$ varem m $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ ete do n $\frac{1}{2}$ doby nal $\frac{1}{2}$ -t malou trochou v $\frac{1}{2}$ varu a nechat ji v lednici ztuhnout. N $\frac{1}{2}$ sledn $\frac{1}{2}$ na ni rozlo $\frac{3}{4}$ te p $\frac{1}{2}$ r kousk $\frac{1}{2}$ petr $\frac{3}{4}$ elky, zeleniny a masa, znovu zalijte malou trochou v $\frac{1}{2}$ varu a znovu nechte ztuhnout. Teprve potom zalijte sm $\frac{1}{2}$ -s $\frac{1}{2}$ - v $\frac{1}{2}$ varu, masa a zeleniny. T $\frac{1}{2}$ -m se postar $\frac{1}{2}$ te o to, $\frac{3}{4}$ e vyklopen $\frac{1}{2}$ sulc bude m $\frac{1}{2}$ -t esteticky ztv $\frac{1}{2}$ rn $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ povrch.

Jestli na tohle hra $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ kov $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{2}$ as nem $\frac{1}{2}$ jte, tak se t $\frac{1}{2}$ -m netrapte, zas tak d $\frac{1}{2}$ le $\frac{3}{4}$ it $\frac{1}{2}$ to nen $\frac{1}{2}$ -.

Pro obzvl $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ par $\frac{1}{2}$ dn $\frac{1}{2}$ - efekt vytvo $\frac{1}{2}$ te

jednoporcov $\frac{1}{2}$ misti $\frac{1}{2}$ ky pro ka $\frac{3}{4}$ dou zam $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ lenou str $\frac{1}{2}$ vnickou osobu. N $\frac{1}{2}$ doby odlo $\frac{3}{4}$ te do lednice a vy $\frac{1}{2}$ kejte do dal $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ -ho dne.

Den tTMetTM-

TTMetTM- den koneTMnTM pTMijdou na TMadu sulcovTM hody. Ale abyste je mTMli obzvlTM vydaTMenTM, budete muset sulc nejprve dostat z nTMdoby na talTM manTMvrem zvanTMm vyklTMpTMnTM.

UdTMlTMte to snadno, kdyTM nTMdobu na chvTMli ponoTM-te do teplTM vody, aby se tenkTM vrstva rosolu rozpustila, dTMky tomu vyklouzne jako po mTMslu. NesmTM-te to ale pTMehnat, pTMir vteTMin bohatTM staTM-TM. PTMi delTM-m pobytu v teplTM vodTM rozpustTM-te dalTM- a dalTM- TMst rosolu, aTM se vTMm mTMstTM, TM vTMm polovina pekTMku vyteTM. Pokud byste mTMli pocit, TM se sulc v nahTM nTMdobTM nTMjak podezTMele kvedlTM a dole pod nTM-m to dost TMvachtTM, radTMji nic nevyklTMpTMte, nTMdobu znovu odloTMte do lednice, nechte aspoTM pTMl hodiny zatuhnout a pak pokus o vyklopenTM- zopakujte.

VyklopenTM sulc lTMskyplnTM nakrTMjeje na kousky, sypte TMerstvou cibulTM-, pTMpadnTM i petrTMelkou. Pokud to mTMite rTMdi, zalTMvejte octem, octovou vodou nebo olejem a octem, a pTMikusujte k chlebu. ProstTM si udTMlejte takovTM malTM masopustnTM- rTMjj na zemi.

Zde se sluTM- jedno upozornTMnTM. Tento jemnTM sulc nenTM- tak tuhTM jako tlaTMenka. PoTM-tejte s tTM-m, TM ho na tenkTM plTMtky vTMbec nemusTM-te nakrTMjet a TM se mTM trochu rozpadat pod rukama. PovaTMujte ho spTM-TM za vepTMovTM aspik. DTM-ky tomu je ale mnohem snTMz stravitelnTM jTM- a netlaTM- v TMaludku.

FLORENTTMNA