

KOLOKITHOKEFTEDES

ÁšterÁ½, 27 srpen 2019

O tom, Á¾e existuje nÁco tak geniÁlnÁ-ho jako Á™eckÁ© cuketovÁ© kuliÁky, Áili kolokithokeftedes, jsem nemÁla aÁ¾ do letoÁjnÁ-ho IÁta ani potuchy. znÁjm nejráznÁjÁjÁ- cuketovÁ© ÁipalÁ-Áky a placiÁky a karbanÁjtky a krokety. Nejen cuketovÁ©, ale v podstatÁ z jakÁkoli zeleniny. Psala jsem o nich tady: zeleninovÁ© placiÁky. Na rozdÁ-l od nich jsou cuketovÁ© kuliÁky smaÁ¾enÁ©, a to znamenÁj kÁ™upavÁ© na povrchu, avÁjak mÁkkÁ© uvnitÁ™.

Pokud to dokÁjÁ¾ete, mÁ¾ete nynÁ- ruku s cuketovÁ½m soustem vyslat smÁrem k misce s jogurtovou omÁÁkou, do kterÁ© ÁerstvÁ½, horkÁ½ kousek cuketovÁ© kuliÁky zaboÁ™Á-te. DÁjl nepokraÁuju, hrnou se mi do oÁÁ- slzy, Á¾e jsem uÁ¾ poslednÁ- dneÁjnÁ- cuketovou kuliÁku snÁdla. VlastnÁ vÁjm tak trochu zÁividÁ-m, Á¾e tenhle zÁjÁ¾itek mÁjte teprve pÁ™ed sebou.

VajÁ-Áka s moukou to vÁjechno drÁ¾Á- plus mÁ-nus pohromadÁ. I kdy¾ jsou v receptu v seznamu surovin uvedenÁj jen dvÁ vejce, odolejte pokuÁjenÁ- vmÁchat jich vÁ-c. To pokuÁjenÁ- bude hodnÁ silnÁ©, protoÁ¾e tÁsto se tvÁjÁ™Á- podezÁ™ele. VypadÁj, jako by z nÁj nikdy Á¾ÁjdnÁ© kuliÁky nemohly vzniknout. Ale i pÁ™es tohle nepravdÁpodobnÁ© rozpadavÁ© vzezÁ™enÁ- vzniknou, jen mi to musÁ-te v pÁ™Á-sluÁjnÁ© ÁÁjsti receptu vÁÁ™it.

Bez sÁ½ru by to nebylo ono. V Á™eckÁ© verzi receptu na cuketovÁ© kuliÁky se vyskytuje feta (pravÁj Á™eckÁj feta, ÁeskÁ© nÁjhraÁ¾ky jsou pÁ™Á-liÁj slanÁ© a pÁ™Á-liÁj tvrdÁ©). Feta pÁ™j smaÁ¾enÁ- zmÁkne, skoro jako by se chtÁla roztÁct jako kterÁ½koli jinÁ½ sÁ½r, a dodÁj kuliÁkÁjm slanost i jistou pikantnost.

BYLINKY

Bylinky pouÁ¾ijte bez stonkÁ, jen otrhanÁ© listy a naÁ¥.

UÁ¾ jsem zmÁnila poÁ™ÁjdnÁ© vymaÁkÁjnÁ- cuket, kterÁ© je opravdu dÁleÁ¾itÁ©, aby tÁsto nepotÁ™ebovalo zbyteÁnÁ moc mouky a pÁ™esto drÁ¾elo pohromadÁ.

KuliÁky jsou hotovÁ© aÁ¾ ve chvÁ-li, kdy hnÁdÁj barva na povrchu zaÁne bÁ½t opravdu vÁ½raznÁj, nenechte se unÁst prvotnÁ-m zeZÁjtnutÁ-m, to opravdu nestaÁÁ-. Po usmaÁ¾enÁ- je vyjmÁte dÁrovanou IÁ¾Á-cÁ- na papÁrovou utÁrku, kterÁj odsaje pÁ™ebytek tuku, a taky se nebojte malÁ½m cednÁ-kem odstranit z oleje

uplavaně a do zlatova vysmaženě kousky cibule a pórku, ať se zbytečně nepalují.