

TARHOŇTO

Zapomeň na klasicku ryžu. Toto je kuzelný recept – rizoto bez ryže!

Kuřeci zadní nahony pomlat tchořovým kladivem, posoluj, podědkuj a zežehni z obou stran na rozpaleném sadelku z bravky! Pak masíčko vyber a nakrajať na malé kousky. Do základu natřisej nakrajanou cibuli, česnek nahrubo a sušené rajčata s kaparami. Kipni tam těž olej a zasmaž si.

Zeber tarhoňu (vypada jak vejce od ještěrky), vysyp ju do základu, přilij počtivy vyvarek a vař na mírném ohničku, až ti změkne! Občas promichej, rada se připaluje, sviňa.

Tarhoňto naserviruj ve stylu jak barak od Okamury a můžete začít mlaskat.

SEZNAM DO SAMOŠKY

400 g kuřecího masa

2 lžíce sadla

2 cibule

5 stroužků česneku

1 malá sklenička nakladaných
rajčat v oleji

sůl polského cestaře

popel z dědka

miska tarhoni

2–3 misky vyvaru



VEPŘENKY ZE STAREHO BUFETA

*Stara socialistická alternativa
k hambačům. Jestli už si stary, tak
si je možná pamatuješ z Václavaku
z Koruny.*

Do vepřové vymletiny naval mletu papriku, sůl polského cestařa a popel z dědky. Zeber staré husky, nakrajač a pořádně rozměňvej ve vodě. Potom husky vymačkej a praskni k masíčku do misky, pořádně rozťapej a nechej odpočinout asi 10 minut.

Vymodeluj placičky a opeč je na rozpaleném olejičku.

Vepřenky se podávaly na chlebičku potřené hořčicí a posypané cibulkou.

SEZNAM DO SAMOŠKY

400 g mletého vepřového
z plečka

5 g mleté papriky

50 g starších housků

40 g oleje na smažení

100 ml vody

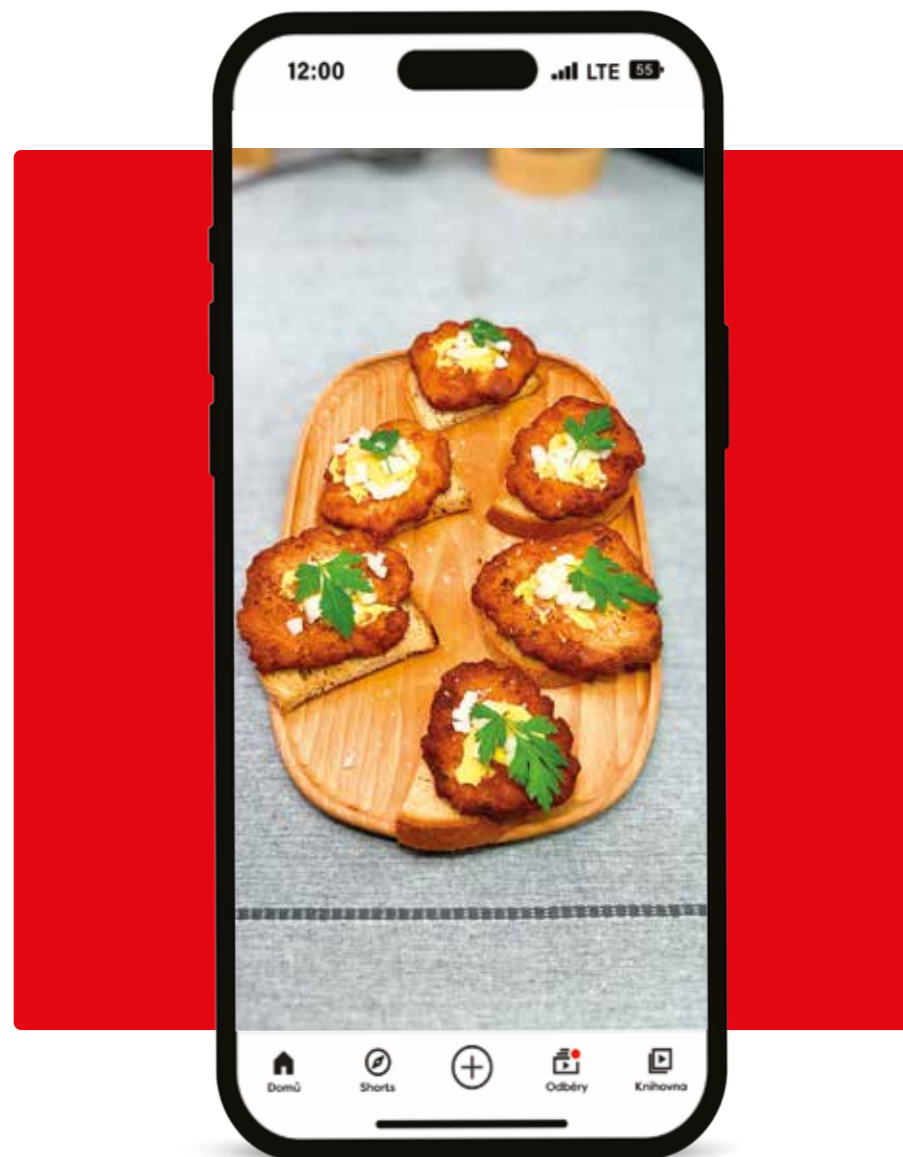
popel z dědky

sůl polského cestařa

cibule

hořčice

chleba



HEŘMANOVO KIMČI

Smrdí jak šit, ale je dobré jak cyp, fajne a moc zdravé! Ale na valentynské rande to možná neber.

Pekingské zeli nakrajaj na drobne be-bechy, šastni do misy a přival vodu a sul polskeho cestařa. Zeli v tym pomačkej, vymachej a nechej uležet hodinu a pul. Mezi tym si nakrajaj mrkvičku, ředkev a šalotku. Do vysoke sklanky těpni jabko, stružky česneka, zazvor, rybi a ušřicovu omačku a sojovku. Do sklanky zabodni tyčkovy mixer a všecko zmixeruj. Jestli maš rad ostre, tak si ještě přival nějake paliprdel bestyje podle chutě a zmixeruj podruhe.

Z odleželeho zelička vylij slanu vodu, pořadně proplachni a švihni k němu kašičku s nakrajenu zeleninu. Pořadně zamišaj, podle chuti dosoluj a naplň do flašek 4 cm pod okraj. Flašku hermeticky nezavírej, bo z teho zrobiš bombu!

Nechej odstat v pokojove teplotě 4 dny a buchni do lednice.

SEZNAM DO SAMOŠKY

1 pekingske zeli
50 g soli polskeho cestařa
600 ml vody
70 g mrkve
180 g ředkve
70 g šalotky
90 g jablka
25 g česneku
25 g zazvoru
1 lžice sojove omačky
2 lžice rybi omačky
1 lžice ušřicove omačky
chilli podle chuti

