



SVATÁ TROJICE MAZACÍCH RIFFŮ

Co namazat na chleba, když se včerejšek trochu protáhnul.

MAJONÉZOVEJ MSAKR DELUXE

Salát, ve kterým jsou skoro všechny dobré věci tohoto světa. A když tam náhodou nějaká chybí, tak není sebemenší problém ji tam přidat.

CO POTŘEBUJU:

400 g šunkového salámu
180 g nakládaný okurky
55 g sterilovaného hrášku
1 cibule
300 g majonézy

2 lžíce plnotučný hořčice
1 lžíce cukru krupice
1 lžička octa
1 lžička worcesterový omáčky
sůl a pepř

Vezmu salám, okurky a cibuli a všechno to nakrájím. (Krájet hrášek není nutný a v podstatě to ani nedoporučuju.) Velikost přizpůsobím vlastní šikovnosti a míře kocoviny. Menší kousky jsou samolitr lepší, ale nemá smysl to zbytečně pokoušet a riskovat krvavý zranění. Vždycky si totiž pamatuj na první pravidlo pochoutkového salátu: S krví to není takový, jak by se mohlo zdát – v tomhle receptu nemá co dělat. Krev patří maximálně do budapeštský pomazánky, protože tam se ztratí v paprice.

Taky jsem chtěl zdůraznit, že pět chlapů znamená pět různých receptů na správné pochoutkáč – každý si tuhle lahůdku dělá po svém. Takže se neboj experimentovat. Máš rád nakládaný cibulky? Šup tam s nima! Konzerva, co je sice pro kočky, ale moc dobře voní? Vraž ji tam! Znal jsem dokonce chlápka, který do pochoutkového salátu kápnul vždycky slzu vyjetého motorového oleje pro chuť. Ale to už bylo trochu moc, takže to vlastně taky nedoporučuju.

Všechny ty nakrájené věci smíchám s hráškem a majonézou a pak dochucuju. Přitom je důležitý v jakém pořadí! Nejdřív tam dám worcester, hořčici a ocet, protože první písmena dávají dohromady kapelu The Who. Až pak přijde na řadu cukr, pepř a sůl, protože CPS se žádná kapela nejmenuje. Pak to nechám v lednici uležet do druhého dne a dávám si velkého bacha, abych to nesežral už večer.