

ZELI S UZENYM MASIČKEM



Trapi tě dilema, které zeli je lepší? Ostravske, kysele jak prdel, nebo pražske, sladke jak cecek? Tož dneska se tym netrap. Zeber kysele a zrob si nebe v hubě.

Založ si vyvar z uzených vepřových žebírek a přísad, které najdeš níže v seznamu do samošky. Z kysaného zelička vymačkej nalev a dej si ho na bok. Zeličko překra-
jaj, ať ti netrčí z huby jak lijana. Na dir-
kovanem plechu naškrkej jabko, nakrajaj
větší cibuli a špek – a ten hned pleskni
do kastrola. Až začne prskat jak tchyňa,
zasypej cibulou a započni škvařbu! Až ci-
bula zežlutne, nagichej do toho cukr kry-
stal a karamelizuj asi 3 minuty. Nesmiš to
spalit!

Teraz tam švihni to naškrkane jabko, po-
dědkuj, přisyp zeli a chvílu pochech-
lej. Do toho všeckeho přival ten paradni
uzeny vyvar a vař všecko 15 minut. Po-
tom to zahusti vodu smíšanou s hladku
muku, doplň vyvarek, zadekluj a vař dal-
ších 10 minut!

Koncovka už je jenom na tobě: Podle
vlastní chuti dosypej cukřík, sůl polske-
ho cestaře a dokyseluj tym nalevem, co
sis ho odložil na začátku.

Uzene žebro rozdrbej a ve finale ho na ta-
leřu ponakladej na zeličko.

Žranica začína!

SEZNAM DO SAMOŠKY

Na vyvar

3 kg uzených žebrek

1 mrkev

¼ celeru

1 cibuli se slupkou

1 petržel

3 stroužky česneku ve slupce

2 listy Pavla Bobka

6 kuliček nového koření

1 lžička soli

29 kuliček pepře

Na zeli

500 g kysaného zeli

1 větší cibule

80 g špeku

1 jablko

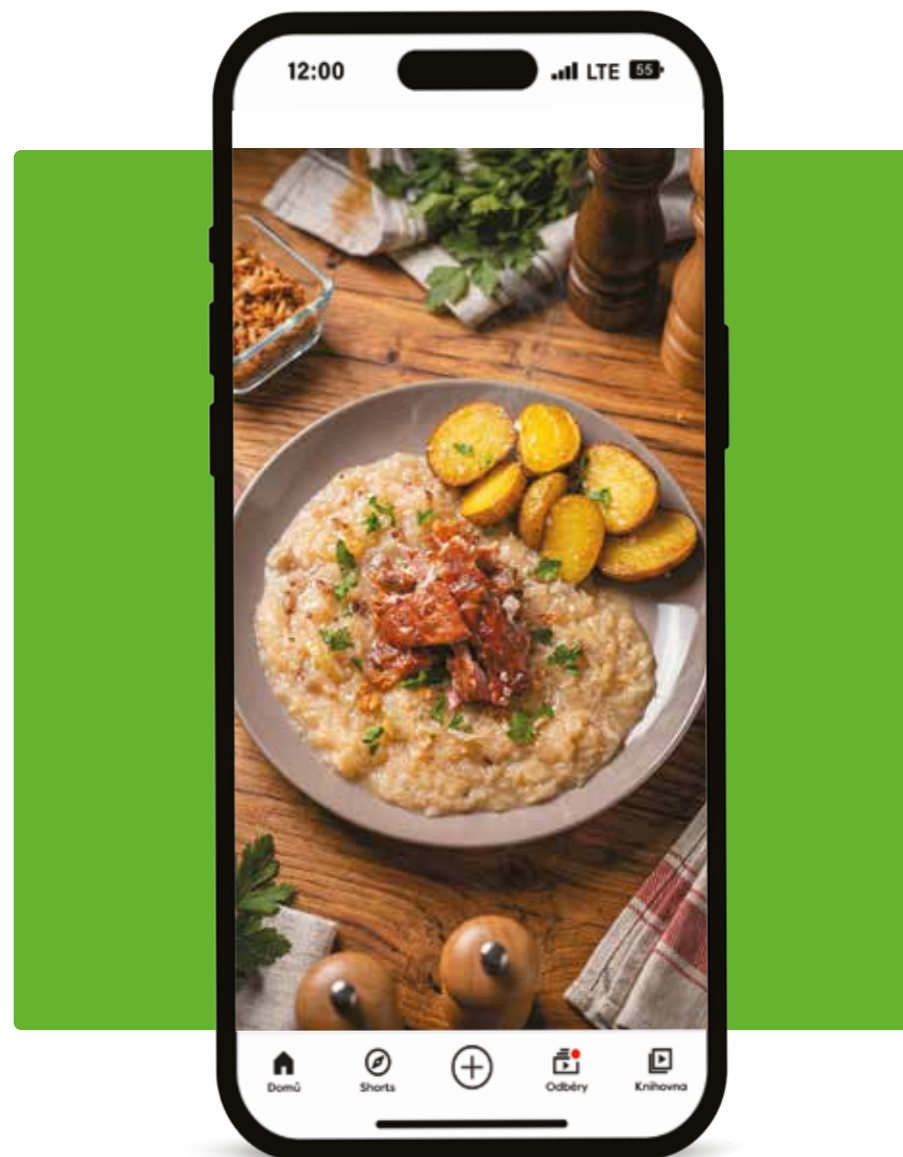
2 lžice cukru krystalu

popel z dědky a sůl

100 ml vody

2 lžice hladké mouky

vyvar z uzeného (podle potřeby)



BRAMBORAČKA

Lepši bramboračka na taleři než v palici, říká mi Arnošt. A tebe že kupil v knajpě od nějakého ožungra sušene huby. Tak kdybych o něm už nemluvil, tak to nepřežil.

Sušene huby zalij vodu a na sadelku pořádně zarestuj nakrajanu kořenovu zeleninu. Teprve potom přivař cibuli, kobzole, listy Pavla Bobka, nové koření a mletý kmin. Tím ale chechlanica nekončí! Restuj dál, až ti začnou kobzolky slabučko hnědnout! Teprve přisyp malinko hladké mouky a popel z dědky, přitěpni tam tu rozmočenou hubu, zalij silným vývarem a mírně vař 45 minut. Na úplném konci ještě k tomu vytlač česnek a v rukách rozdrbej majora Anku a libeček. Podle chuti ještě doposoluj a nechej půl hodiny poležet.

SEZNAM DO SAMOŠKY

3 lžíce sadla

250 g mrkve

100 g petržele

140 g celeru

100 g cibule

500 g brambor

3 listy Pavla Bobka

3 kuličky nového koření

1 lžička kminu

2,2 l vývaru

1 lžička hladké mouky

popel z dědky a sůl

10 g sušených hub

5 stroužků česneku

1 lžíce majoranky

1 lžíce libečku

