

13

SMAŽÁK

OBĚD

🕒 45'

SMAŽÁK



Ve 13 letech jsem neskutečně rychle vyrostl a také ručička váhy šla rapidně nahoru. Hrál jsem hokej za starší kluky, hodně jsem zesílil a přibral na svalech. Potřeboval jsem hlavně spoustu energie, abych zvládl tréninkovou nálož. Snědl jsem doslova vše, co mi přistálo pod rukama. Hodně času jsem trávil na zimácích, a co si budeme povídat, jídlo tam nepatřilo zrovna k těm nejzdravějším. Jako snad každý puberták jsem „ujížděl“ na smažáku.

Pokud patříte k milovníkům tohoto legendárního jídla, vyzkoušejte ho trochu jinak.

POSTUP

Ančovičky naložte do bílého vinného octa. Omyjte brambory, vložte je do hrnce s vodou a vařte doměkka.

Mezitím odkrojte okraj sýru raclette a sýr nakrájejte na menší kousky. Ty poskládejte v několika vrstvách na sebe, aby vám vznikla kostka. Následně obalte v trojobalu. Nejprve v klasické strouhance a poté v panko strouhance.

V malém hrnci rozpalte olej na 190 °C a obalený sýr usmažte dozlatova. Brambory nakrájejte na třetiny, osolte, opepřete a přidejte dvě lžičce másla. Nakonec zasypejte nahrubo nakrájenou hladkolistou petrželí a pokrájenými kapary.

Domácí majonéza:

Do misky vložte žloutky z pěti vajec a během šlehání metličkovým mixérem k nim pomalu přilévajte vychlazený slunečnicový olej, dokud nevznikne krémová majonéza. Opepřete, osolte a přidejte šťávu z půlky limety a najemno nakrájené naložené ančovičky.

Podávejte v následujícím pořadí: brambory, smažák a vedle domácí majonézu. Po rozkrojení by se měl sýr krásně roztéct.

SUROVINY

60 g ančoviček
12 malých brambor
600 g sýru raclette
300 g hladké mouky
6 vajec
sáček klasické strouhanky
sáček panko strouhanky
2 lžičce másla na brambory
½ limety
2 hrsti hladkolisté petržele
3 lžičce kaparů
sůl a pepř