

TATARAK Z PARKU

Tuto je tajny Arnoštuv receptis na falešny tataracek, že ani nepoznaš, že je z parku!

JAK TO ZROBIŠ

Kvalitni debrecinske parečky nastrohej na dirkovanem plechu, ale bacha, ať si do misy nenastruhaš aji rukavicu. Pak tam nadržbej tři menši nakladane okurčky, pulku červene cibule a kousek červene papriky.

Do směsky nasypej malinko drceneho kmina, lžičku mlete papriky nebo tvoji oblíbené paliprdel d'ablice, lžičku hrubozrnne hořčice, velku lžicu tmave sojovky a dvě lžice kvalitního kečupu.

Do našeho tataraku socialka edišn nastrohej trochu sole podle chutě a popelem z dědka nešetři.

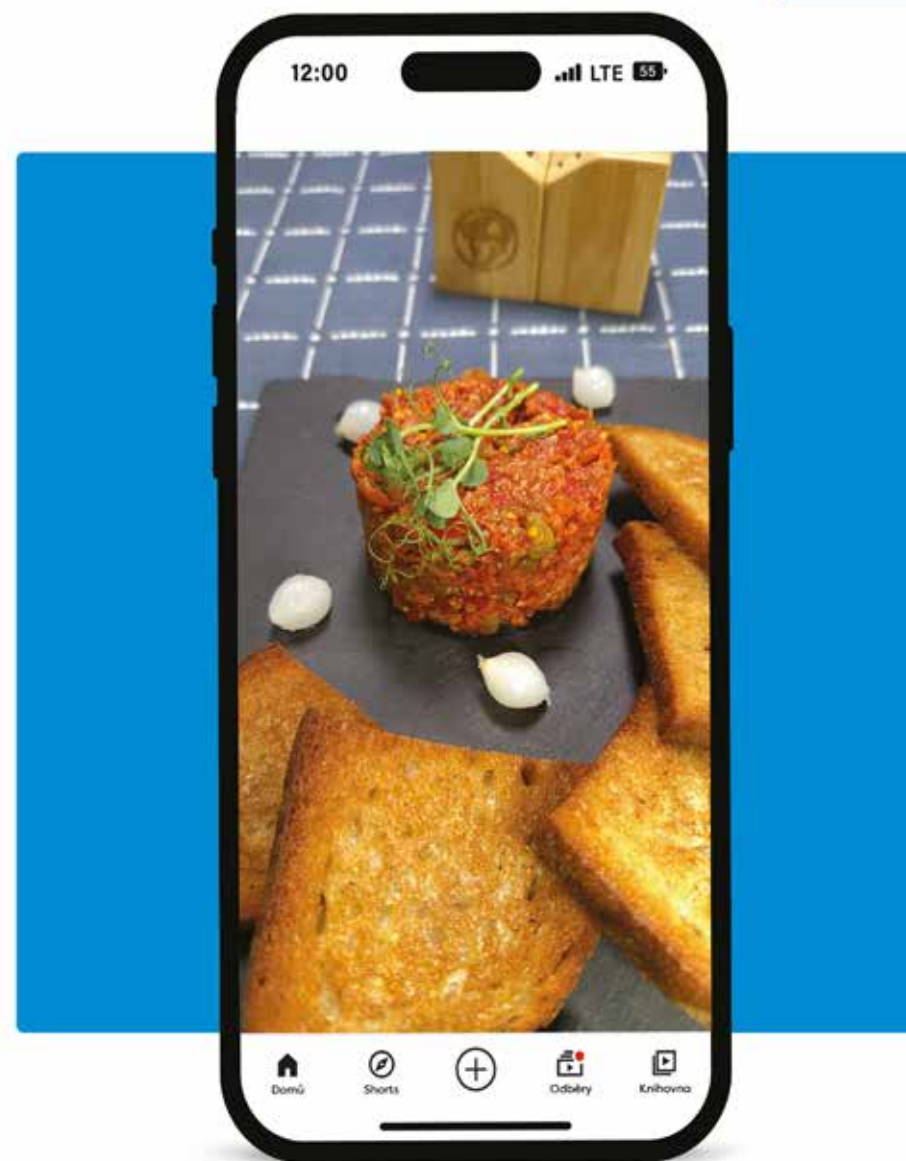
Tataracek zamišaj a nechej chvilu odležet v chladne komurce.

Pak to krásně naskladej na bředlicu – bo „foodstajling“, chapeš, ne?

Na topinku naškrkej česnek, na ňu nakydej náš tataracek (možeš si ho mirně zakapnout paliprdel tabaskem), otevři si deset piv a potom se možeš akorat tak vyvrátit do lužka i s botama.

SEZNAM DO SAMOŠKY

- 4 debrecinske parky
- 3 menši nakladane okurky
- pulka červene cibule
- kousek červene papriky
- drceny kmin
- 1 lžička mlete papriky
- 1 lžička hrubozrnne hořčice
- 1 lžice tmave sojovky
- 2 lžice kečupu
- sul polskeho cestařa
- popel z dědka
- topinky
- česnek na poškrkani



SYROVE CHIPSY

Na dveře zaklepe nečekána návštěva a než stačíš vzít pohrabač do ruky, už sedí na gauču a čeka, co jim narveš do huby. Honem poschovavej drahe jídlo a chlast, a rob, že jsi zaskočený.

JAK TO ZROBIŠ

Nastruhej cihličku oblíbeného syra na dirkovanem plechu. Piniové oříšky rozdrbej nožem na menší kusičky a šťastni je k syru. Přisypni popel z dědky a lžičku provensalského koření. Všecko zmišaj a na pečicím papíru zrob male hromadky. Počítej s tým, že se syr rozteče jak vyplata kolem desateho, tak je rob dal o sebe! Plechač třiskni do truby na 200 stupňu asi na 7 minut. Pro sichr pozoruj, co syr robi, nesmiš ho připalit!

Pak vezmi kuchyňské nužečky a nastřihej syr na platečky.

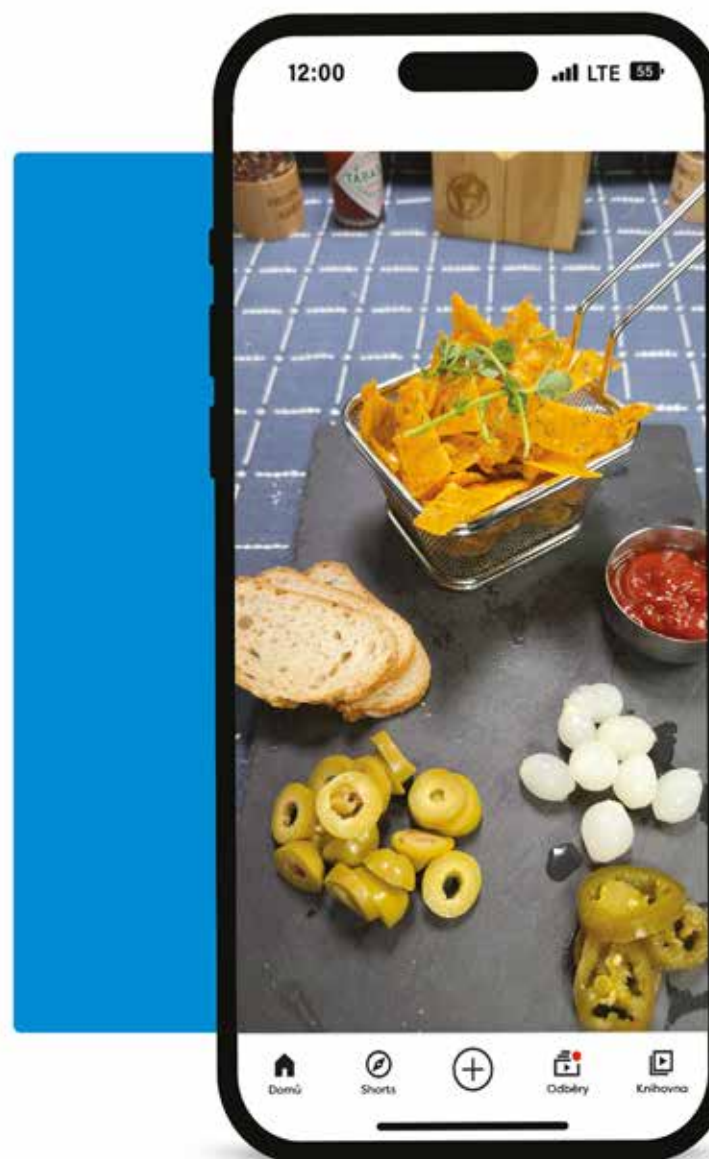
Navštěvě ještě uvař turka a řizni ho studenu vodu, ať to nemaju vařici a rychleji vypadnu.

SEZNAM DO SAMOŠKY

200 g tvrdého syra

50 g různých seminek nebo oříšku

1 lžička provensalského koření



PŘIRODNI ŘIZEK

Manko, co bude k obědu? To nevím, Rumcajzu, celý týden si kalil po bordelach, moc krejcaru nam nezbylo. Musim uvařit za par drobnych!

JAK TO ZROBIŠ

Kuřecí prsíčka podelně rozřízni, z obou stran posypej solou polskeho cestařa, popelem z dědka a nabučeň palicou.

Řizečky vyvalej v prašku od Escobara, na hranicach temu říkaju hladka muka. Na panvicu kydni olejiček a řizky zatahni z obou stran.

Pak masičko vytahni bokem a zares-tuj si jednu nadrobno nakrajanu cibulu do zlatova. Do zakladu ještě přidej tři lži-ce hořčice, chvilu pochechlej a zalij asi pul litrem kuřvyvaru.

Masičko vrať zpatky a na mirnem ohničku vař 10 minut. Potem řizky vytahni a omačku přepasiruj přes cednik.

SEZNAM DO SAMOŠKY

400 g kuřecich prsou

3 lžice hořčice

hladka mouka

cibule

sul polskeho cestařa

popel z dědka

0,5 litru kuřeciho vyvaru

