

# BRAMBOROVÁ% Å IÅ KY S MÅ•KEM

PondÅ›lÅ-, 07 Å™Å-jen 2019

Tak jsem zas po Å•ase pÅ™esazovala kytky â€“ tedy do vÅ›tÅ›jÅ›-ho kvÅ›tinÅ›jÅ›e. Ta â€žjednaâ€œ, se kterou jednÅ›m jak v ru uÅ›¾ nesmÅ›rnÅ› letitÅ›. Kdysi dÅ›vno, ve svÅ›m prvnÅ›m zamÅ›stnÅ›nÅ›-, jsem dostala aplÅ›gr od jednÅ› kamarÅ›dky. Kytka rozrostla, jÅ› ji rozdÅ›lila a dala pÅ›lku mÅ›mÅ›. BÅ›hem Å•asu jsem pak mÅ›la kytku velkou, velikou pÅ™levelikou, aÅ›¾ se jÅ›- zachtÅ›lo uÅ›¾ nebejt. No, spÅ›Å› jsem byla na vinÅ› jÅ›, prostÅ› nÅ›jak mi chcÅ›pla. A tak uÅ›¾ byla jen ta Å•Å›st u babiÅ•kyâ€š mÅ›la hodnÅ› dlouho, taky ji dÅ›lila, a tak zas ona dala mnÅ›. Je aÅ›¾ neuvÅ›Å™itelnÅ›, co jedna kytka zaÅ›¾ijeâ€š!

KdyÅ›¾ mne pak po dalÅ›jÅ›ch letech opustila mÅ›jma, tentokrÅ›t uÅ›¾ jsem si tu jejÅ›- nebrala, ale dostal ji kluk. Tu svou jsem pak hejÅ•kalaâ€š! A hejÅ•kÅ›m. TakÅ›¾e dnes pÅ™esazuju. A co mÅ›j ta kytka společnÅ›ho se Å›jÅ›kama? Nic moc, jen Å›¾e mÅ›jma ji mÅ›la v kuchyni, vedle nÅ›- byla Å›¾idle a na tu jsem si vÅ›dy pÅ™mÅ›j nÅ›jvÅ›tÅ›vÅ› u nÅ›- sedÅ›jvala. V mÅ›minÅ›½ch poslednÅ›ch letech jsme byli celkem chudÅ›. MÅ›la bych moÅ›¾nÅ›j napsat tvrdÅ› â€žyâ€œ, protoÅ›¾e se jednalo o nÅ›s dvÅ›, ale musÅ›m zapoÅ›t i mÅ› potomstvo, tedy holku a kluka. A jak vÅ›-me, kde se vyskytuje jeden jedinÅ›½ jakkoliv prÅ›avÅ›½ chlap, tak se pÅ›-Å›je mÅ›kkÅ› "i", Å›¾ejo?

TakÅ›¾e jsme byli vÅ›jichni chudÅ›- a hlavnÅ›, my dvÅ› mÅ›ly hluboko do kapsy. A â€“ koneÅ•nÅ› jsem u cÅ›-le svÅ›ho vzpomÅ›nÅ›nÅ›- â€“ nejbÅ›Å›nÅ›jÅ›-m naÅ›jÅ›-m jÅ›-dlem byly Å›jÅ›ky. BramborovÅ› Å›jÅ›ky na vÅ›jchny zpÅ›soby. OsmaÅ›¾enÅ›, vaÅ™menÅ›, na sladko, na slanoâ€š! Jinak velmi prostÅ› a pÅ™itom chutnÅ› jÅ›-dlo.

UÅ›¾ jsem je docela dost dlouho nemÅ›la.

A co vy? Kdy jste jedli naposledy bramborovÅ› Å›jÅ›ky?

Pokud uÅ›¾ je to dÅ›le, tady mÅ›jte recept â€“ je nesmÅ›rnÅ› jednoduchÅ›½:

1) Brambory uvaÅ™me ve slupce, po vychladnutÅ›- je oloupeme a nastrouhÅ›me.

2) PÅ™idÅ›me hrubou mouku a krupici, osolÅ›me, pÅ™idÅ›me vejce.

3) Rukama vypracujeme tÅ›sto, z kterÅ›ho vyvÅ›jme dlouhÅ›½ vÅ›leÅ•ek, odkrajujeme kousky a ty formujeme v dlanÅ›-ch.

4) VaÅ™me ve slanÅ› vodÅ› cca 10 minut za obÅ›asnÅ›ho promÅ›chÅ›nÅ›-, aby se nepÅ™ichytily ke dnu.

5) ServÅ›rujeme ihned po uvaÅ™enÅ›- posypanÅ› smÅ›sÅ›- mletÅ›ho mÅ›jku a prÅ›jÅ›kovÅ›ho cukru, omaÅ›tÅ›nÅ› sÅ›dlem.

tak dobrÅ› chutnÅ›nÅ›-

a moÅ›¾nÅ›j i vzpomÅ›nÅ›nÅ›-

d@niela

