

# 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›iÅ›-ho kvÅ›tinÅ›iÅ›e. Ta â€žjednaâ€œ, se kterou jednÅ›im jak v ru uÅ›¼ nesmÅ›rnÅ› letitÅ›. Kdysi dÅ›ivno, ve svÅ›m prvnÅ›m zamÅ›stnÅ›nÅ›-, jsem dostala aplÅ›ogr od jednÅ›o kamarÅ›dky. Kytka rozrostla, jÅ›i ji rozdÅ›lila a dala pÅ›lku mÅ›mÅ›. BÅ›hem Å•asu jsem pak mÅ›la kytku velkou, velikou pÅ™levelikou, aÅ›¼ se jÅ›- zachtÅ›lo uÅ›¼ nebejt. No, spÅ›-Å›i jsem byla na vinÅ›, jÅ›i, prostÅ› nÅ›jak mi chcÅ›-pla. A tak uÅ›¼ 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›¼ neuvÅ›Å™itelnÅ›o, co jedna kytka zaÅ›¼ijeâ€š!

KdyÅ›¼ mne pak po dalÅ›iÅ›-ch letech opustila mÅ›jma, tentokrÅ›it uÅ›¼ jsem si tu jejÅ›- nebrala, ale dostal ji kluk. Tu svou jsem pak hejÅ•kalaâ€š! A hejÅ•kÅ›im. TakÅ›¼e dnes pÅ™esazuju. A co mÅ›i ta kytka společnÅ›o se Å›iÅ›kama? Nic moc, jen Å›¼e mÅ›jma ji mÅ›la v kuchyni, vedle nÅ›- byla Å›¼idle a na tu jsem si vÅ›¼dy pÅ™mÅ›i nÅ›ivÅ›itÅ›vÅ› u nÅ›- sedÅ›jvala. V mÅ›minÅ›½ch poslednÅ›-ch letech jsme byli celkem chudÅ›-. MÅ›la bych moÅ›¼nÅ›i napsat tvrdÅ›o â€žyâ€œ, protoÅ›¼e se jednalo o nÅ›s dvÅ›, ale musÅ›-m zapoÅ›-tat i mÅ›o 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›o "i", Å›¼ejo?

TakÅ›¼e jsme byli vÅ›jichni chudÅ›- a hlavnÅ›, my dvÅ› mÅ›ly hluboko do kapsy. A â€“ koneÅ•nÅ› jsem u cÅ›-le svÅ›oho vzpomÅ›nÅ›nÅ›- â€“ nejbÅ›Å›¼nÅ›jÅ›iÅ›-m naÅ›iÅ›-m jÅ›-dlem byly Å›iÅ›jky. BramborovÅ›o Å›iÅ›jky na vÅ›jechny zpÅ›-soby. OsmaÅ›¼enÅ›o, vaÅ™menÅ›o, na sladko, na slanoâ€š! Jinak velmi prostÅ›o a pÅ™itím chutnÅ›o jÅ›-dlo.

UÅ›¼ jsem je docela dost dlouho nemÅ›la.

A co vy? Kdy jste jedli naposledy bramborovÅ›o Å›iÅ›jky?

Pokud uÅ›¼ 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›jme.

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

3) Rukama vypracujeme tÅ›-sto, z kterÅ›oho vyvÅ›iÅ›-me dlouhÅ›½ vÅ›ileÅ•ek, odkrajujeme kousky a ty formujeme v dlanÅ›-ch.

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

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

tak dobrÅ›o chutnÅ›nÅ›-

a moÅ›¼nÅ›i i vzpomÅ›nÅ›nÅ›-

d@niela

