

FRANKFURTSKÁ• OD MAMINKY

Neděle, 07. června 2015

Už pár let se pokouším o Frankfurtskou vepřovou pečení „jako od maminky“. Docela to zvládám, chutná skvěle, ale pořádám, co dělám, není to ono, není jako od mámy. Když ji vařila ona, byl provoněný celý byt na chodbě domu jsem věděl, co bude k obědu. Tohle prostě nedokážu a vlastně vůbec nevím, proč.

Postup vím ještě od mámy, ale buď mi něco chybí, anebo je něčeho moc. No, posuďte sami:

- Vepřová kýta se prokukuje několika párky, posolí, trochu pomázne hořčicí a nechá krátce osmáhnout na sádle a cibulce s trochou sladké a trochou pálivé papriky.
- Pak se podlijí asi 3 dcl vody a na 90 minut flákne do trouby, kolem 200°C.
- Tak dvakrát v průběhu zkontroluji, a třeba je podlijí.
- Pak se kýta vyndá, pokrájí na plátky, do kastrolu, ve kterém se pekla, se přidá asi 3 dcl vody, kostka masoxu, kousek másla, nechá se krátce provařit, pak se přidá pokrájené maso a na kolečka rozkrájené dvě nohy párků a vaří se ještě cca 20 minut.

A hotovo a vždycky výborné, vynikající! Jenže - nevoní to jako od mámy... Něco dělám blbě, nebo něco nedělám, nevím, co! Není to jen nostalgie, to vím jistě. Například knedlíky dělám stejně dobře, jako máma (skoro bych řekl, že i lepší). Ale co s tou pitomou Frankfurtskou? Nevím.

Dámy by věděly?

Předmocně děkuju, JARDA