

"DEJ DĀKAZ, JINAK JSI LHĀ!â€œ

StĀeda, 01 bĀezen 2017

Zdravím redakci, pĀisedící i kolemjdoucí. Protože se u mého posledního cestopisu z epochální výpravy do hlubin Egypta vyskytly pochybované komentáře, týkající se bĀku a kozla, a protože jsem nerad za vejtahu, považuji za nutné podat Ākaz ve smyslu: "dej odkaz, jinak seš lhĀ a omluvíš se"; nedávám tedy odkaz, ale rovnou dĀkaz. Fotka je snad dĀkazem dostatečným, že se za lhĀ nepovažuji a omlouvat se NIKOMU nehodlám.

Takže:

to se vezme něco pĀes kilo bĀku (raději od Āezníka než z Kaufu) a asi dvacet piv (raději z Kaufu než od Āezníka momentálně to nebyl kozel, protože zrovna byl v Kaufu v akci StaĀec za 6.90 Kč, což jistě každě uzná, že za ty peníze jim ho tam prostě nemohl nechat. A pak už je potřeba jen jedna cibul, sůl, pepĀ, kmín, voda. That's all... K shora bĀku se pokrájí na čtverce (jen blbec by tu, později kĀupavou, dobrotu odkrojil a vyhodil). Podsype se pĀlkou cibule, zasype druhou pĀlkou cibule, solí, pepĀem, kmínem, podlijte vodou a stráž do trouby na 110°C na 15 minut i když jsem odkoukal z kudlího návodu na "línej hrnec". Díky, Kudlo). Pak se občas kontroluje, sem tam pĀelije puštiným sádlem s vodou a dolije voda. A do vlastního hrdla se pravidelně dolévá akční StaĀec (na 15 minut hodiny pĀmi pečení zhruba tak cca 15 minut a 1 litr). A to je úplně všechno. Jen není radno zvat si v tu dobu doma víc jak dva hosty, pak už by kilo a čtvrt bĀku nestačilo a já sám bych tím pádem mohl skončit jen u toho Starce. Horkej je úúúúasnej, studenej je úúúúasnej. Jen u toho studeného už pak není moc dobrá ta kĀupavá křáčka. Chleba jistě máže být komu se na chleba třeba jako vydává, máže i bez chleba. Tak to jen, abych nebyl za planého žvanila a vejtahu. Dávám dĀkaz, dávám dĀkaz, jinak bych byl lhĀ… Všem pĀejí prima den, NĀE