

ŠVAHA KULINÁŘSKÁ

Neděle, 02. srpna 2017

Tohle je sice pár let staré, ale následující recept se vám určitě bude líbit. Jedná se o kvarkové placky, poněkud neobvykle vyrobené... Jo, prostě zkouším recepty jídelní trochu jinak. Sem konečně taky línej jako kašdaj chlap. Má vnučka Kača je má velice ráda. Tedy ty placky. K jejich výrobě jsou potřeba kvarky – ale ty koupené mi nejdou, jednak jsou tvrdé a drahé a věc. Tak jsem zkusil si je vyrábět sám a tady máte vyzkoušený návod.

Nakrájím sádlo bez masa na kostky, klidně 2x2 cm, dám do porcelánové či jiné misky (třeba zapékací, musí mít víko) a vrazím to na 4 minuty do mikrovlnky. Vyndám, rozdělím slepené kostky, podlejí mléka smíchaného s vodou (důležitá je ta voda, sádlo se nezakalí) a znova na 4 minuty zpátky. Čas je nutno vyzkoušet podle vaší trouby, přenechte-li to, tak místo kvarků máte tvrdý hořký nechutný kreker. Proces kvarkování je velice rychlý, srovnám-li ho s klasickou výrobou, tak fakt na tohle bacha. Ovšem, když se natrénovaně trefíte, tak získáte manu nebeskou, krásně nadýchané kvarky, měkouké, vláčné, voňavé. Většina se jich sní tak jak jsou, vymačkané, trochu poprášené pálivou paprikou a ochucené esnekovou solí. Je to jídlo určitě dieteticky naprosto nezdravé, ale je-li podáváno teplé, v blízkosti nálevního pultu, tak to nemá naprosto chybu. V každé lepšiši hospodě získáte nehynoucí obdiv, to vám zaručuji.

Ale to jsem nějak odbočil. Ty, které se vám podaří zachránit, a nesníte-li je vy sami, tak nakrájejte či posekejte na menší kousky, potom ebujete jich asi tak 15 dkg. Zkusil jsem mletí na masovém strojku s velkými dírami, ale není to ono, vypadá to pak dost fabričky. A kdo má ten strojek potom mejt... Jo, a pak: koupím krabici české buchty a připravím dle návodu. Nepřidávám do těsta olej, ale trochu teplého sádla z těch kvarků. V závěrečné fázi vmíchám do těsta ony kvarky a nechám vykynout. Vytvořím placky, nahoře je natáhu kvarkem rozmíchaným s loutkem s troškou vody a tam nasypu hrubou sůl. No, a pak na plechu vyloženém pečícím papírem je upeču do zlatohněda. Vynikající je horkovzdušná trouba, kde celou dávku udělám najednou. Naprosto vynikající rádlo (jiný výraz pro to prostě neexistuje) pro malé i velké.

Vzpomínám, že Kateřina si je k patnáctinám poručila místo dortu; dala je na vál, do každé placky zapíchla svíčku a dort holt taky, i když dost netradiční. No a co, věchny ty její sezvané kámošky to sblajzly fantasticky rychle. Navíc přitom tloukly pyskem, protože jim to doma neudělají taky. Tak jsem dal každé recept. Konečně to složitě, aby to ta mladá majitelka dravého pohlaví nezvládla sama. Kateřina se už tenkrát používala i do dost odvážných jídelních kreačí. Občas něco zmrkla, konečně kdo ne. Kdo nic nedělá, nic nezkaží a v životě s hodí. FRANTA BOUŠKA