

PODZIM JE TU, ZIMA ZA DVEĀMI

NedĀle, 08 ĀTMĀ-jen 2017

MyslĀm, ĀĀe mĀm velmi rĀda podzim. S pĀTMibĀvajĀcĀm vĀkem mi ĀĀas ubĀhĀ tak nĀjak rychleji a proto se snaĀĀĀm uĀĀĀiv, jsem dĀTMĀve rĀda vĀbec nemĀla – tĀTMeba takovĀ deštivĀ, zimomĀTMĀivĀ, chladno-vlezlĀ podzimnĀ den.

Zima, vlhko, blĀto, zetlele listĀ, rĀno tma, odpoledne tma, špĀna všude doma natahanĀ, haldy obleĀeni navíc, ĀĀĀdnĀ sportovnĀ vyĀĀitĀ venku, rĀma, vĀry, nemoce, mĀsto nosu kapajĀcĀ kohoutek… no hrĀza – nejen pro pĀTMĀštĀch pĀr mĀsĀcĀ, neboĀĀ v zimĀ to všechno bude ještĀ horšĀ. JenĀĀe, jak j zjistila – ono se opravdu dĀ na vĀtšinu vĀcĀ nahlĀĀĀet jako na poloplno sklenici (teda kromĀ Hitlera, ale to je jinĀ vĀc). Podzim totiĀĀ pĀTMĀinĀštĀ nĀdhernĀ zbarvenĀ listĀ, spoustu podzimnĀch projektĀ, veĀernĀ posezenĀ u stolnĀ her ĀĀi karet, ospravedlnĀnĀ k pravidelnĀmu pitĀ gimletu (gin s Āerstvou citronovou šĀĀĀvou, neboĀĀ citron zcela jistĀ vymĀtĀ všechny rĀmovĀ bacily), pĀTMĀjemnĀ posezenĀ u krbu, a protoĀĀe se venku nedĀ nic moc dĀlat, tak po lĀtĀ bĀhĀnĀ venku, nastĀvĀ moĀĀnost sledovĀnĀ televize a rĀznĀch filmĀ (u nĀs se totiĀĀ trĀvĀ lĀto venku - buĀ sportovĀnĀm, ĀĀi v prĀci na zahradĀ, a na televizi ĀĀas nezbyvĀ tĀmĀvĀ vĀbec, takĀĀe teĀĀ, kdy tohle všechno odpadĀ, jsme pĀTMĀekvapeni, kolik volnĀho ĀĀasu najednou mĀme…). TakĀ pĀTMĀichĀzĀ ŀĀĀasnĀ pĀTMĀĀĀitost k poĀTMĀdnĀmu vaĀTMĀ lĀtĀ to jsou samĀ salĀty a rychlĀ lehkĀ jĀdla, teĀĀ koneĀnĀ pĀTMĀichĀzĀ ĀĀas polĀvek, omĀĀek a tradiĀnĀ ĀĀeskĀ kuchynĀ. RozdĀlĀm se s vĀmi o perfektnĀ recept na sprĀvnou ĀĀeskou bramboraĀku, vĀTMĀim, ĀĀe takovĀ polĀvka zahĀĀeje nejen na ale l na dušil! Vy se mĀĀĀete na oplĀtku se mnou rozdĀlit o všnĀzor na podzim. MĀte ho rĀdĀ? Pokud ne – tak proĀ? Jak trĀvĀte podzim? Co dĀlĀte, kam chodĀte, co vaĀTMĀte?

KlasickĀ

bramboraĀka

• sušenĀ houby 3 hrsti • mĀslo 50 g • hladkĀ mouka 50 g • brambory 4
1 ks • celer 1/2 bulvy • cibule 2 ks • koĀTMĀenovĀ petrĀĀel 1 ks • vejce 1 ks •
• sĀl • ĀerstvĀ namletĀ ĀernĀ pepĀTMĀ • majorĀnka
Houby vloĀĀte do hrnce a zalijte asi pĀvaĀTMĀte (jĀ dĀvĀm pĀTMĀednost sušenĀm, a ty se musĀ pĀTMĀed vaĀTMĀenĀm chvĀli namĀĀet). Ve velkĀm hrnci rozpustĀ mĀslo a dozlatova na nĀm opraĀĀte mouku. Vzniklou jĀšku zalijte zhruba litrem a pĀl studenĀ vody nebo vĀvarĀ a dĀkladnĀ promĀchejte, pĀTMĀidejte oloupanĀ a pokrĀjenĀ brambory a zeleninu, pĀTMĀilijte houby i s vĀvarem a pĀTMĀiveĀte k varĀ. OkoĀTMĀĀte a vaĀTMĀte do zmĀknutĀ asi 15 minut. PĀTMĀibliĀnĀ 5 minut pĀTMĀed koncem varu vyklepnĀte do polĀvky vejce a promĀchnĀte (vejce nenĀ nutnĀ; zĀleĀĀĀ na vĀs). Nakonec polĀvku dochuĀte prolisovanĀm ĀĀesnekem se solĀ. LĀĀĀce zakysanĀ smetana do kaĀĀdĀho talĀTMĀe dodĀ bramboraĀce jemnost, a ĀerstvĀ majorĀnka zlepštĀ chuĀĀ i vzhled.

Dobrou chuĀĀ a krĀsnĀ den! VŠETEĀCENICE

P.S. Pokud mĀte nĀjakĀ odlišnĀ recept, podĀlte se s nĀmi!