

# CSIKÁ“S TOKÁ•NY

StÁ™eda, 18 Á™Á-jen 2017

Moje maminka mÁ›la doma ma•arskou kuchaÁ™ku a vaÁ™ívala podle ní. Nikdy jsme ov•em v Ma•arsku nebyli a v netu•im, kde se u ní vzala tahle chuÁ¥ experimentovat. Jak se Á™íká, kaÁ™dého muÁ™ského poznamená maminÁ•ina kuchynÁ› na celý Á™ivot, a celý Á™ivot bude srovnávat s tím, jak vaÁ™ila jeho maminka.

Já mÁ›l •stí, AniÁ•ka vaÁ™í líp, neÁ™ má maminka, coÁ™ pÁ™iznává i ona sama, tedy maminka, sam pravda, Á™e znám nÁ›kolik lidí, kteÁ™í jsou •astlivci •ndash; jako já. JenÁ™e ne, Á™e by jejich manÁ™elky vaÁ™ily ale jejich maminka vytváÁ™ela tak pÁ™í•erné blafy, Á™e vlastnÁ› cokoli je lep•ší. Já u nich jedl, vím o Á•em mlu ov•em jejich "•stí" jim nezávídím. Ale dost povídání, tady je jeden recept z maminÁ•iny ma•arské kuchaÁ™ky, a nebojte se, Á•asem jich bude jich víc.

Csikos Tokány 1 cibule nadrobno pokrájená, 120 g slaniny na plátky, 3 lÁ™íce sádla, 900 g vepÁ™ového z kýty, nakrájeného na kostiÁ•ky, 2dl bílého suchého vína, 2 lÁ™íce mleté papriky, sÁ™, 1 lÁ™iÁ•ka trochu rozdrceného kmínu, 1 zelená paprika, na plátky nakrájená, 400 g konzerva celých rajÁ•at, kuÁ™ecí vývar dle potÁ™eby, 1 dl zakysané •lehaÁ•ky Na horké pánvi opraÁ™íme plátky slaniny, vy je a dáme stranou. Na tuku ze slaniny osmaÁ™íme cibuli, pÁ™idáme papriku, dobÁ™e promísíme a dáme stranou. Na téÁ™e pánvi na sádle opeÁ•eme maso s kmínem dohnÁ›da, vyjmeme a dáme také stranou. Na pánev pak nalijeme víno a uvolníme v•echen pÁ™ípek. Vrátime pak znovu na pánev v•ech, co jsme dali stranou, pÁ™idáme papriky a rajÁ•ata i s tekutinou. Zalijeme horkým kuÁ™ecím vývarem tak, aby pokrýval i maso. Pomalu dusíme 1 1/2 •ndash; 2 hodiny, a maso mÁ›kké, ale je•stí drÁ™í pohromadÁ›. A pak uÁ™ jen jíst•hellip;

Podáváme po ma•arsku s tarhoÁ•ou, nebo po Á•esko-ma•arsku s noky. PÁ™ípadnÁ› rovnou po Á•esku s knedlíky, k tom zakysané •lehaÁ•ky, kterou si pak kaÁ™dý pÁ™idává sám podle chutÁ› do talíÁ™e. Tak a teÁ• uÁ™ vám jen pÁ™ v•ech povedlo jak má. PÁ™íjemné dny a dobré chutnání MICHAL Pro pÁ™ípadné databázistky: Následující Michalovy recepty vy•caly na Kudlance cca pÁ™ed deseti léty. Ale vzhledem k tomu, Á™e by bylo •koda je nechat zaváté léty, zopakujeme si je znovu.:•))