

# SULC PRO MASOPUSTNĀ• OBDOBĀ•

PĀjtek, 22 Ānor 2019

DomĀjcĀ- sulc patĀ™Ā- k tĀm formĀjm kouzlenĀ- v kuchyni, ke kterĀ½m se pĀ™istupuje s jistou opatrnostĀ- a obezĀ™etnos aĀkoli se jednĀj o naprosto jednoduchou zĀjleĀ¾Āitost, kterĀj se pĀ™mi troĀje peĀ•livosti snad vĀ¾dy musĀ- podaĀ™it. Kdyby porovnat s tlaĀenkou, je to takovĀ½ jejĀ- chudĀjĀ- pĀ™Ā-buznĀ½, protoĀ¾e se dĀĵlĀj z podĀ™adnĀĵĀjĀ-ho masa. To ovĀj neznamenĀj, Ā¾e si zaslouĀ¾ĀĀ-, aby se na nĀj koukalo skrz prsty. I obyĀ•ejnĀ½ sulc se dĀj trochu vylepĀjit, odlehĀit a udĀ pochoutku hodnou bĀ-lĀho ubrusu a stĀ™Ā-brnĀho pĀ™Ā-boru.

Na sulc v malĀm lahĀdkovĀm mnoĀ¾stvĀ-

vĀjm bude staĀit jedna vepĀ™ovĀj noĀ¾ĀĀka, jejĀ-Ā¾ poĀ™izovacĀ- cena se pohybuje kolem 19 korun za kilo. NoĀ¾ĀĀka

proto, Ā¾e obsahuje spoustu kĀĀ¾e, Ājlach, chrupavek i kus kosti, coĀ¾ jsou vĀjechno dĀleĀ¾ĀitĀ pĀ™Ā-sady pro ĀspĀĀjnĀ½ vznik rosolu. Ā½ĀdnĀ prĀjĀkovĀ Ā¾elatiny netĀ™eba, ztuhne to vĀjechno samo. PĀ™Ā-padnĀĵ mĀĀ¾ete postupovat po vepĀ™ovĀĀ noĀ¾ĀĀce jeĀjtĀ kousek vĀ½Āj a pouĀ¾Ā-t kolena, jsou tĀ¾ skvĀĵlĀj a obsahujĀ- vĀ-c masa neĀ¾ noĀ¾ĀĀky.

Druhou dĀleĀ¾Āitou pĀ™Ā-sadou je Āas, neboĀŷ rosol vznikne

jedinĀĵ pĀ™i delĀjĀ-m vaĀ™enĀ-. ĀeknĀme, Ā¾e dvĀĵ a pĀl aĀ¾ tĀ™i hodiny budou tak akorĀjt.

A poslednĀ- dĀleĀ¾Āitou

surovinou, na kterou nezapomeĀte, je louĀĀ-cĀ- se zima za okny. BlĀĀ- se konec masopustu, vrchol vepĀ™ovĀ½ch hodĀ, za chvĀ-li zaĀne ĀjestitĀ½dennĀ- velikonoĀnĀ- pĀst a tedy to sprĀjvnĀĀ obdobĀ- pro shazovĀjnĀ- nĀkolika pĀ™ebyteĀnĀ½ch kil. Je prostĀĵ nejvyĀjĀjĀ- Āas uĀ¾Ā-t si vepĀ™ovĀĀ v jeho zimnĀ- podobĀĵ vonĀ-cĀ- zabĀ-jaĀkou.

Jak udĀlat dobrĀ½ sulc

Pokud si chcete v kuchyni

trochu pohrĀjt, nabĀ-dnu vĀjm svĀj oblĀ-benĀ½ postup na sulc, kterĀ½ je v rĀjmci moĀ¾nostĀ- ĀistĀ½, zbavenĀ½ tuku a plnĀ½ zeleniny. NeĀekejte tedy klasickĀ½ recept pro domĀjcĀ- zabĀ-jaĀku, kde nenĀ- Āas se s tĀ-mto jĀ-dlem dva dny pĀjrat a piplat.

Tenhle recept naopak mĀĀ¾ete s

ĀistĀ½m svĀĵdomĀ-m nabĀ-dnout nĀjvĀjtĀvĀĵ, aniĀ¾ byste riskovali, Ā¾e se od vĀjs nĀjsledujĀ-cĀ- tĀ½den nebude schopnĀj odvalit, pĀ™Ā-padnĀĵ Ā¾e jĀ- budete volat odvoz v rĀjmci Ā¾luĀnĀ-kovĀho zĀjchvatu.

VĀjĀj tĀ™Ā-dennĀ- plĀjn bude vypadat zhruba takto:

Den prvnĀ-

PrvnĀ- den budete mĀ-t za Ākol

vĀjechny suroviny uvaĀ™it a dĀjt vychladit.

VepĀ™ovĀĀ noĀ¾ĀĀky a kolĀ-nka nejprve dĀkladnĀĵ

vydrhnĀte pod studenou vodou, klidnĀĵ si k tomu na pomoc vemte kartĀĀek.

MĀjte-li v Āmyslu kĀĀ¾i pozdĀĵji pouĀ¾Ā-t do sulcu, zbavte ji vĀjch zbylĀ½ch

ĀjtĀtin Āe“ buĀ• je budete muset opĀjlit, nebo pouĀ¾ijte jednorĀjzovĀĀ holĀtko. Maso vloĀ¾te do co nejmenĀjĀ-ho hrnce

kterĀho se vĀjm vejde natĀĵsno. Zalijte studenou vodou, aby bylo tĀsnĀĵ

ponoĀ™enĀĀ, pĀ™iveĀte k v varu a po pĀjir minutĀjch vaĀ™enĀ- tuhle vodu bez

pardonu slijte a nahraĀte Āistou studenou vodou. DĀ vod je prostĀ½, zbavĀte

se tak spousty neĀistot, kterĀĀ by vĀjm pozdĀĵji kalily sulc. Do druhĀĀ vody uĀ¾ mĀĀ¾ete vloĀ¾it koĀ™enĀ-

(pouĀ¾Ā-vĀj se obvykle bobkovĀ½ list, ĀernĀ½ pepĀ™ a novĀĀ koĀ™enĀ-, ale stejnĀĵ tak

nemusĀte dĀjvat vĀbec Ā¾ĀjdnĀĀ) a pĀ™idat lĀ¾Āku soli. OpĀt nalijte vody jen

tolik, aby tĀsnĀĵ zakrĀ½vala maso, ale ne vĀ-c, jinak budete mĀ-t vĀ½var pĀ™Ā-liĀj

slab $\frac{1}{2}$  a sulc t $\frac{1}{2}$ -m p $\frac{1}{2}$ dem  $\frac{1}{2}$  a m $\frac{1}{2}$ lo tuh $\frac{1}{2}$ . Po dvou a $\frac{3}{4}$  dvou a p $\frac{1}{2}$  hodin $\frac{1}{2}$ ch velmi m $\frac{1}{2}$ -rn $\frac{1}{2}$ ho, skoro neznateln $\frac{1}{2}$ ho varu p $\frac{1}{2}$ idejte k masu o $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$ , nou mrkev a t $\frac{1}{2}$ eba i kousek petr $\frac{3}{4}$ ele nebo celeru a va $\frac{1}{2}$ te je $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$  p $\frac{1}{2}$  hodiny. Po t $\frac{1}{2}$ to dob $\frac{1}{2}$  by m $\frac{1}{2}$ la b $\frac{1}{2}$ t zelenina m $\frac{1}{2}$ kk $\frac{1}{2}$ , ale st $\frac{1}{2}$ le je $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$  chutn $\frac{1}{2}$ , a maso by se m $\frac{1}{2}$ lo t $\frac{1}{2}$ m $\frac{1}{2}$  t $\frac{1}{2}$  rozpadat a samo odd $\frac{1}{2}$ lovat od kosti. M $\frac{1}{2}$ -rn $\frac{1}{2}$  var je d $\frac{1}{2}$ le $\frac{3}{4}$ it $\frac{1}{2}$  proto,  $\frac{3}{4}$ e se klihatina l $\frac{1}{2}$ pe ve vod $\frac{1}{2}$  rozpou $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$  a nez $\frac{1}{2}$ -sk $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$  pachu $\frac{1}{2}$  jako p $\frac{1}{2}$ mi prudk $\frac{1}{2}$ m varu. Po uva $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$ - v $\frac{1}{2}$ je vyjm $\frac{1}{2}$ te, ko $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$ - vyho $\frac{1}{2}$ te, v $\frac{1}{2}$ var opatrn $\frac{1}{2}$  sce $\frac{1}{2}$ te, abyste ho zbavili kal $\frac{1}{2}$ - na dn $\frac{1}{2}$ , a v $\frac{1}{2}$ je nechte do druh $\frac{1}{2}$ ho dne vychladnout. Prost $\frac{1}{2}$  postupujte podobn $\frac{1}{2}$ , jako byste va $\frac{1}{2}$ ili hov $\frac{1}{2}$ -z $\frac{1}{2}$ - v $\frac{1}{2}$ var.

Den druh $\frac{1}{2}$

Druh $\frac{1}{2}$  den to za $\frac{1}{2}$ nete skl $\frac{1}{2}$ dat dohromady.

Rozeberte maso a nakr $\frac{1}{2}$ jejte ho na kousky

velikosti sousta. D $\frac{1}{2}$ te si tedy zvl $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$  k $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ e, kosti a chrupavky a zvl $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$  to, co v $\frac{1}{2}$ im p $\frac{1}{2}$ ipad $\frac{1}{2}$  hezk $\frac{1}{2}$ , libov $\frac{1}{2}$  a k j $\frac{1}{2}$ -dlu. Z vychlad $\frac{1}{2}$ ho v $\frac{1}{2}$ varu l $\frac{3}{4}$ -c $\frac{1}{2}$ - seberte v $\frac{1}{2}$ echno s $\frac{1}{2}$ dlo, kter $\frac{1}{2}$  ztuhlo na povrchu. Bude to celkem hezk $\frac{1}{2}$  hrom $\frac{1}{2}$ dka, klidn $\frac{1}{2}$  si ji ulo $\frac{3}{4}$ te do lednice a pou $\frac{3}{4}$ ijte p $\frac{1}{2}$ mi jin $\frac{1}{2}$ m va $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$ -  $\frac{1}{2}$ “ kdekoli tam, kde byste s $\frac{1}{2}$ dlo tak jako tak vzali do hry.

Zeleninu nakr $\frac{1}{2}$ ijtejte na drobn $\frac{1}{2}$  kosti $\frac{1}{2}$ ky. Nyn $\frac{1}{2}$ - p $\frac{1}{2}$ ijde zlat $\frac{1}{2}$  h $\frac{1}{2}$ eb tohoto dne. Vyklopte ztuhl $\frac{1}{2}$  v $\frac{1}{2}$ var do misky a pot $\frac{1}{2}$ te se, jak je u $\frac{3}{4}$  te $\frac{1}{2}$  kr $\frac{1}{2}$ sn $\frac{1}{2}$  rosolovat $\frac{1}{2}$  a t $\frac{1}{2}$ aslav $\frac{1}{2}$ . M $\frac{1}{2}$ l by se p $\frac{1}{2}$ mi dotyku t $\frac{1}{2}$ st, ov $\frac{1}{2}$ jem nikoli rozpadat. Klidn $\frac{1}{2}$  si tuhle chv $\frac{1}{2}$ -li po $\frac{1}{2}$ dn $\frac{1}{2}$  u $\frac{3}{4}$ ijte. Pokud by se v $\frac{1}{2}$ im konzistence nezd $\frac{1}{2}$ la a p $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ lo v $\frac{1}{2}$ im,  $\frac{3}{4}$ e je rosol p $\frac{1}{2}$ -li $\frac{1}{2}$   $\frac{1}{2}$ -dk $\frac{1}{2}$  a m $\frac{1}{2}$ ilo pevn $\frac{1}{2}$ , budete ho za chv $\frac{1}{2}$ -li moct trochu sva $\frac{1}{2}$ it, aby se odpa $\frac{1}{2}$ ila voda a zlep $\frac{1}{2}$ ila hustota.

Sm $\frac{1}{2}$ te svou pozornost k tomu, co vid $\frac{1}{2}$ -te

na povrchu vyklopen $\frac{1}{2}$ ho rosolu: najdete tam zbytky usazenin ze dna hrnce. P $\frac{1}{2}$ esto $\frac{3}{4}$ e jste o den d $\frac{1}{2}$ -ve sl $\frac{1}{2}$ vali v $\frac{1}{2}$ var s nejvy $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ - opatrn $\frac{1}{2}$ , i tak se trocha usazenin najde. Od $\frac{1}{2}$ kr $\frac{1}{2}$ bn $\frac{1}{2}$ te je l $\frac{3}{4}$ -c $\frac{1}{2}$ , v $\frac{1}{2}$ -c d $\frac{1}{2}$ lat net $\frac{1}{2}$ eba. A te $\frac{1}{2}$  pros $\frac{1}{2}$ -m pozor. Sulc v t $\frac{1}{2}$ hle hustot $\frac{1}{2}$ , jak ho vid $\frac{1}{2}$ -te, u $\frac{3}{4}$  nevid $\frac{1}{2}$ -te. Po p $\frac{1}{2}$ id $\frac{1}{2}$ - surovin z $\frac{1}{2}$ -dne, proto $\frac{3}{4}$ e  $\frac{1}{2}$ st v $\frac{1}{2}$ ch sil vynal $\frac{3}{4}$ - na to, aby v $\frac{1}{2}$ je udr $\frac{3}{4}$ el pohromad $\frac{1}{2}$ . Tak $\frac{3}{4}$ e pokud m $\frac{1}{2}$ ite pochybnosti,  $\frac{3}{4}$ e sulc nen $\frac{1}{2}$ - dost siln $\frac{1}{2}$ , op $\frac{1}{2}$ t se rozhodn $\frac{1}{2}$ te v $\frac{1}{2}$ var je $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$  malinko sva $\frac{1}{2}$ it na men $\frac{1}{2}$ -i $\frac{1}{2}$ - objem a tedy i v $\frac{1}{2}$ -i $\frac{1}{2}$ - rosolovac $\frac{1}{2}$ - s $\frac{1}{2}$ -lu.

Nyn $\frac{1}{2}$ - o $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$  vyklopen $\frac{1}{2}$  v $\frac{1}{2}$ var vra $\frac{1}{2}$ te

zp $\frac{1}{2}$ tky do kastr $\frac{1}{2}$ ku a zah $\frac{1}{2}$ tejte ho. Sta $\frac{1}{2}$ - $\frac{1}{2}$ , aby z $\frac{1}{2}$ -stal vla $\frac{3}{4}$ n $\frac{1}{2}$  a rozpustil se, nemus $\frac{1}{2}$ -te ho zah $\frac{1}{2}$ -vat v $\frac{1}{2}$ -c. Leda $\frac{3}{4}$ e byste ho pot $\frac{1}{2}$ ebovali trochu sva $\frac{1}{2}$ it, jak jsem pr $\frac{1}{2}$ v $\frac{1}{2}$  vysv $\frac{1}{2}$ tlila. Po zah $\frac{1}{2}$ -i $\frac{1}{2}$ - nebo po sva $\frac{1}{2}$ en $\frac{1}{2}$ - m $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ ete rozeht $\frac{1}{2}$  v $\frac{1}{2}$ var ochutit malou trochou octa nebo citronovou  $\frac{1}{2}$ vou. Anebo taky nemus $\frac{1}{2}$ -te. Z $\frac{1}{2}$ le $\frac{3}{4}$ - na tom, jak kysel $\frac{1}{2}$  si sulc p $\frac{1}{2}$ ejete m $\frac{1}{2}$ -t. Nakr $\frac{1}{2}$ ijen $\frac{1}{2}$  maso a nakr $\frac{1}{2}$ ijenou zeleninu sm $\frac{1}{2}$ -chejte s vla $\frac{3}{4}$ n $\frac{1}{2}$ m v $\frac{1}{2}$ varem a nab $\frac{1}{2}$ ra $\frac{1}{2}$ -kou vlijte do vhodn $\frac{1}{2}$  n $\frac{1}{2}$ doby, ve kter $\frac{1}{2}$  m $\frac{1}{2}$  vzniknout hotov $\frac{1}{2}$  sulc. Pokud si r $\frac{1}{2}$ idi hrajete, je $\frac{1}{2}$ t $\frac{1}{2}$  p $\frac{1}{2}$ med sm $\frac{1}{2}$ -ch $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ -m masa s v $\frac{1}{2}$ varem m $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ ete do n $\frac{1}{2}$ doby nal $\frac{1}{2}$ -t malou trochou v $\frac{1}{2}$ varu a nechat ji v lednici ztuhnout. N $\frac{1}{2}$ sledn $\frac{1}{2}$  na ni rozlo $\frac{3}{4}$ te p $\frac{1}{2}$ r kousk $\frac{1}{2}$  petr $\frac{3}{4}$ elky, zeleniny a masa, znovu zalijte malou trochou v $\frac{1}{2}$ varu a znovu nechte ztuhnout. Teprve potom zalijte sm $\frac{1}{2}$ -s $\frac{1}{2}$ - v $\frac{1}{2}$ varu, masa a zeleniny. T $\frac{1}{2}$ -m se postar $\frac{1}{2}$ te o to,  $\frac{3}{4}$ e vyklopen $\frac{1}{2}$  sulc bude m $\frac{1}{2}$ -t esteticky ztv $\frac{1}{2}$ rn $\frac{1}{2}$  povrch.

Jestli na tohle hra $\frac{1}{2}$ -kov $\frac{1}{2}$ n $\frac{1}{2}$ -  $\frac{1}{2}$ as nem $\frac{1}{2}$ jte, tak se t $\frac{1}{2}$ -m netrapte, zas tak d $\frac{1}{2}$ le $\frac{3}{4}$ it $\frac{1}{2}$  to nen $\frac{1}{2}$ -.

Pro obzvl $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$  par $\frac{1}{2}$ dn $\frac{1}{2}$ - efekt vytvo $\frac{1}{2}$ te

jednoporcov $\frac{1}{2}$  misti $\frac{1}{2}$ ky pro ka $\frac{3}{4}$ dou zam $\frac{1}{2}$ i $\frac{1}{2}$ lenou str $\frac{1}{2}$ vnickou osobu. N $\frac{1}{2}$ doby odlo $\frac{3}{4}$ te do lednice a vy $\frac{1}{2}$ kejte do dal $\frac{1}{2}$ -ho dne.

## Den t<sup>TM</sup>et<sup>TM</sup>-

T<sup>TM</sup>et<sup>TM</sup>- den kone<sup>TM</sup>n<sup>TM</sup> p<sup>TM</sup>ijdou na <sup>TM</sup>adu sulcov<sup>TM</sup> hody. Ale abyste je m<sup>TM</sup>li obzvl<sup>TM</sup> vyda<sup>TM</sup>en<sup>TM</sup>, budete muset sulc nejprve dostat z n<sup>TM</sup>doby na tal<sup>TM</sup> man<sup>TM</sup>vrem zvan<sup>TM</sup>m vykl<sup>TM</sup>p<sup>TM</sup>n<sup>TM</sup>.

Ud<sup>TM</sup>l<sup>TM</sup>te to snadno, kdy<sup>TM</sup> n<sup>TM</sup>dobu na chv<sup>TM</sup>li pono<sup>TM</sup>-te do tepl<sup>TM</sup> vody, aby se tenk<sup>TM</sup> vrstva rosolu rozpustila, d<sup>TM</sup>ky tomu vyklouzne jako po m<sup>TM</sup>slu. Nesm<sup>TM</sup>-te to ale p<sup>TM</sup>ehnat, p<sup>TM</sup>ir vte<sup>TM</sup>in bohat<sup>TM</sup> sta<sup>TM</sup>. P<sup>TM</sup>i del<sup>TM</sup>-m pobytu v tepl<sup>TM</sup> vod<sup>TM</sup> rozpust<sup>TM</sup>-te dal<sup>TM</sup>- a dal<sup>TM</sup>- <sup>TM</sup>st rosolu, a<sup>TM</sup> se v<sup>TM</sup>m m<sup>TM</sup>st<sup>TM</sup>, <sup>TM</sup> v<sup>TM</sup>m polovina pek<sup>TM</sup>ku vyte<sup>TM</sup>. Pokud byste m<sup>TM</sup>li pocit, <sup>TM</sup> se sulc v nah<sup>TM</sup> n<sup>TM</sup>dob<sup>TM</sup> n<sup>TM</sup>jak podez<sup>TM</sup>ele kvedl<sup>TM</sup> a dole pod n<sup>TM</sup>-m to dost <sup>TM</sup>vacht<sup>TM</sup>, rad<sup>TM</sup>ji nic nevykl<sup>TM</sup>p<sup>TM</sup>te, n<sup>TM</sup>dobu znovu odlo<sup>TM</sup>te do lednice, nechte aspo<sup>TM</sup> p<sup>TM</sup>l hodiny zatuhnout a pak pokus o vyklopen<sup>TM</sup>- zopakujte.

Vyklopen<sup>TM</sup> sulc l<sup>TM</sup>skypln<sup>TM</sup> nakr<sup>TM</sup>jeje na kousky, sypte <sup>TM</sup>erstvou cibul<sup>TM</sup>-, p<sup>TM</sup>padn<sup>TM</sup> i petr<sup>TM</sup>elkou. Pokud to m<sup>TM</sup>ite r<sup>TM</sup>di, zal<sup>TM</sup>vejte octem, octovou vodou nebo olejem a octem, a p<sup>TM</sup>ikusujte k chlebu. Prost<sup>TM</sup> si ud<sup>TM</sup>lejte takov<sup>TM</sup> mal<sup>TM</sup> masopustn<sup>TM</sup>- r<sup>TM</sup>ij na zemi.

Zde se slu<sup>TM</sup>- jedno upozorn<sup>TM</sup>n<sup>TM</sup>. Tento jemn<sup>TM</sup> sulc nen<sup>TM</sup>- tak tuh<sup>TM</sup> jako tla<sup>TM</sup>enka. Po<sup>TM</sup>-tejte s t<sup>TM</sup>-m, <sup>TM</sup> ho na tenk<sup>TM</sup> pl<sup>TM</sup>tky v<sup>TM</sup>bec nemus<sup>TM</sup>-te nakr<sup>TM</sup>jet a <sup>TM</sup> se m<sup>TM</sup> trochu rozpadat pod rukama. Pova<sup>TM</sup>ujte ho sp<sup>TM</sup>-<sup>TM</sup> za vep<sup>TM</sup>ov<sup>TM</sup> aspik. D<sup>TM</sup>-ky tomu je ale mnohem sn<sup>TM</sup>z straviteln<sup>TM</sup> j<sup>TM</sup>- a netla<sup>TM</sup>- v <sup>TM</sup>aludku.

## FLORENT<sup>TM</sup>NA