

KOLOSVÁRSKÁ ZELĀ

Středa, 24 duben 2019

Kdysi

dívno, když Mrtvé bylo teprve nemocné, jezdili jsme s kamarády na Áundr, a jedli, samozřejmě, hlavně konzervy. Teprve Áasem jsem pováil na osadnĀ-ho kuchařme a vánoval se váenĀ- s celým ÁsilĀ-m; ovšem musel jsem se to nejdĀ-v naučit. Má stĀejnĀ- repertoár byl guláš (váenĀ½ podle mách dneĀnĀ-ch znalostĀ-ponĀkud ÁpatnĀ), ale nám to tenkrát nesmĀ-rnĀ chutnalo. Inu, mlĀdĀ-â€!

VzpomĀnĀm se slzou v oku na jĀ-zdu motorĀkem kdesi na severu ÁEech, jeli jsme ve vleĀĀku, byla zima a uprostĀmed vozu stĀila kamna. DobĀme, máme oheĀ, je skoro poledne, je tu teplo, takže je Áas spĀchat obĀd. Jak Áekli, tak udĀlali, a k nesmĀ-rnĀmu pobavenĀ- spolucestujĀ-cĀ-ch jsem na tĀch kamnech spĀchal prĀivĀ to kolosvárská zelĀ-.

Samozřejmě, jako sprĀvnĀ parta trampĀ- a recelistĀ, nabĀdli jsme ochutnat váem spolucestujĀ-cĀ-m, hlavnĀ aby byla sranda. No, byla, a je na co vzpomĀnat.

Tenkrát stĀila konzerva leĀa s klobĀsou 5,40, konzerva golubcĀ (zelnĀ½ list) dokonce jen 4,50, teda pokud se dobĀme pamatuju, ono uĀ je to drahnĀ let... ProdĀvaly se tenkrát dokonce tĀmi máarská konzervy, pĀĀ-mo luxusnĀ-, byly totiž ¼ drahĀ.

Byly to: SzertĀs Borda

BĀkonyi Morda - bĀkoĀskĀj vepĀovĀj peĀĀ-nka v paprikovĀm pĀrkĀltu s ÁampiĀny a lahĀdkovĀ½m Áipekem, Kolosvári TĀltĀt KĀjposzta, kde nebyla paprika, ale vepĀovĀ maso v zelnĀ½ch listech s rĀ¼Ā, a HĀsgombĀcok TejfĀĀs KaprosmartĀsban, co¼ byly koule z mletĀho vepĀovĀho ve smetanovĀ koprovĀ omĀĀce.

Kolosvář jsem se naučil

ihned, moc nám chutnal, a na ohni uvaĀenĀ½ byl cenovĀ mnohem pĀĀ-znivĀjĀĀ-. VĀĀ-vaĀi jsme to pak s malou obmĀnou. MĀsto rĀ¼Ā jsme pouĀĀ-vaĀi brambory, a proto¼ jsme sebou troubu nenosili, váje jsme váĀili v kotĀku na ohni. Pak uĀ to ovšem nebylo vrstvenĀ Kolosvářská zelĀ-, ale smĀs v kotĀku. Ale stejnĀ to bylo bĀjeĀ. Tak, a tady váim teda pĀedklĀĀim ten, aspoĀ podle má, nejlepĀĀ- recept na Kolosvářská zelĀ-. ReceptĀ je moc, liĀĀ- se v drobnostech, podle toho, jak si chcete usnadnit ÁĀivot. Podle máho soudu je nejĀpe znĀit ten nejlepĀĀ- a pak máĀeme hledat rĀ-znĀ zkratky a usnadnĀnĀ-, Áe.

Na perkelt:

200 g plecka
 2 l³/₄ l³/₄-ce hus³/₄-ho s³/₄idla
 1 st³/₄edn³/₄ velkou cibuli
 1 l³/₄-ci mlet³/₄ sladk³/₄ papriky
 2 l³/₄i³/₄ky rajsk³/₄ho protlaku
 1 raj³/₄e
 pasta z ³/₄erven³/₄ papriky
 2 strou³/₄ky ³/₄esneku, s³/₄l

D³/₄le pak:

100 g anglick³/₄ slaniny
 1 kg kysel³/₄ho zel³/₄-
 100 g r³/₄³/₄e
 paprikovou klob³/₄isu
 3 krkovice nebo kotlety
 1 zakysanou smetanu
 1/4 l sladk³/₄ smetany, s³/₄l

Nejd³/₄-ve si p³/₄prav³/₄-me perkelt. Na s³/₄dle zp³/₄n³/₄-me drobn³/₄ nakr³/₄jenou cibuli, p³/₄id³/₄me papriku, ³/₄esnek a maso nakr³/₄jen³/₄ na mal³/₄ kousky. P³/₄id³/₄me rajsk³/₄ protlak, nakr³/₄jen³/₄ raj³/₄e, podlijeme vodou a podus³/₄-me dom³/₄kka. R³/₄³/₄- uva³/₄-me jako obvykle, na jeden d³/₄-l r³/₄³/₄e dva d³/₄-ly vody. Nalo³/₄en³/₄ zel³/₄- udus³/₄-me se slaninou do polom³/₄kka. Na dno zap³/₄kac³/₄- misky d³/₄ime vrstvu r³/₄³/₄e, na to vrstvu zel³/₄-, vrstvu perkeltu, nakr³/₄jenou klob³/₄isu. Na to ty t³/₄mi kotlety nebo ³/₄-zky z krkovice. Pak zbytek zel³/₄- a navrch zbytek r³/₄³/₄e.

Pe³/₄-me p³/₄ikryt³/₄ asi 25 minut v troub³/₄ na zhruba 200 stup³/₄, pot³/₄ vyjmeme, v³/₄je zalijeme sm³/₄s³/₄- obou smetan a je³/₄t³/₄ asi 20 minut dop³/₄k³/₄me.

Tak, to byl ten nejslo³/₄it³/₄ j³/₄- zp³/₄sob. Na ³/₄undru jsme samoz³/₄ejm³/₄ vynech³/₄vali ten perkelt, m³/₄-sto n³/₄j a t³/₄ch kotlet tam p³/₄i³/₄lo jen na kostky nakr³/₄jen³/₄ vep³/₄ov³/₄.

OvÅ¡em v dobÅ¡ich, kdy jsme si
rÅ¡ino na ohÅ½nku vaÅ™ili â€šseverskou snÅ-daniâ€œ, coÅ¼ byla konzerva hrÅ¡ku s vejci,
vÅ¡e smÅ-chÅ¡ino, to vÅ¡m byl luxus!

MICHAL