

# JEDNODUCHĀ • ZEMLBĀ • BA, JAK SE DĀŠLĀ • VALA

PondĀĭĀ-, 07 prosinec 2020

Nastal Ā•as plnĀ½ vĀĭnĀ- vĀĭnoĀ•nĀ-ho cukrovĀ-. PeĀ•e kaĀ¾dĀ½, kdo jen trochu mĀĭĀ¾e. DĀĭmy se trumfujĀ- mnoĀ¾stvĀ tvrdĀĭ trestajĀ- "ukrĀĭdĀĭnĀ-", protoĀ¾e pĀ™eci cukrovĀ- se mĀĭĭjĀ-st aĀ¾ po VĀĭnocĀ-ch, pak je to jednak uleĀ¾elĀ©, a tak sprĀĭvnĀ½ Ā•as, jak si tu bĀĭjeĀ•nou a vzĀĭcnou pohodu jeĀĭtĀĭ prodlouĀ¾it. Taky se peĀ•ou vĀĭnoĀ•ky...

JĀĭ osobnĀĭ jsem tak trochu jinĀĭĭ - vĀĭnoĀ•ky peĀ•u snad kaĀ¾dĀ½ mĀĭsĀ-c; ne takovĀ©, jako pekla kdysi moje maminka, kterĀĭ vaĀ™ila a pekla ala RettigovĀĭ - tzn. vraĀ¾ do toho deset vajec... PeĀ•u lehkĀ©, super do snĀ-danĀĭ Ā•i jen tak ke kafi... A pokud nĀĭhodou, nĀĭhodiĀ•kou kus zĀĭstane, mĀĭm s tĀ-m svĀ© Ā•mysly.

## Snad

Ā¾ĀĭdnĀ½ jinĀ½ pokrm Ā•eskĀ© kuchynĀĭ nevzbuzuje mezi naĀĭĀ- populacĀ- tak kontroverznĀ- reakci jako Ā¾emlovka. NĀĭkteĀ™Ā- jĀ- zboĀ¾ĀĭujĀ- uĀ¾ od dĀĭtskĀ½ch let jako jedineĀ•nou mĀĭamku, kterĀĭ doma bleskovĀĭ mizĀ- ze stolu, zanechĀĭvajĀ-cĀ- pĀ™ecpanĀ© Ā•leny rodiny v slastnĀ©m transu ne nepodobnĀ©m indickĀ© nirvĀĭnĀĭ. Naopak jinĀ- ji povaĀ¾ujĀ- za rozĀ•vaĀĭhanĀ½ blivajs, kterĀ½ jakoby jiĀ¾ nĀĭkdo pĀ™edĀ¾vĀ½kal. A od dĀĭtskĀ½ch let se jĀ- vyhĀ½bajĀ- jako Ā•ert kĀ™Ā-Ā¾i. Ano, Ā¾emlovku buĀ• milujete, anebo nenĀĭvidĀ-te. RozumnĀĭ zlatĀĭ stĀ™ednĀ- cesta prakticky neexistuje. Anebo Ā¾e by ano? UvidĀ-meĀ!

## Ā½EMLOVKA ALIAS ZEMLBĀ • BA

Ingredients:

zbylĀĭ  
vĀĭnoĀ•ka

jablka

rozinky

oĀ™echy

skoĀ™icovĀ½  
cukr nebo skoĀ™ice a cukr

trocha

rumu

mléko

másla

vejce

Postup:

Jablka nastroháme nahrubo, vajíčko nakrájíme na silnější plátky nebo větší kousky.

Každých 1/2 plátek smetáme v mléce a klademe vrstvu do másla vymazaného pečivem.

Na ni rozložíme jablka, rozinky, krájené nebo strouhané ořechy, posypeme skořicovým cukrem a zakápneme rozpuštěným máslom a rumem.

Vrstvy takhle stádáme, ta poslední je vajíčková. Pak to jen celou zakápneme máslom a zalijeme 1-2 vejci rozpuštěnými v troše mléka.

Pečeme ve středně vyhřáté troubě a podáváme sypané moučkovým cukrem. Dobrý nápad je přidat do jablek kousky kompotovaného ovoce - merunek, ananasu, banány, jahodami..

Těsto se děje přidat tvaroh, který z tohoto pokrmu v tužinu ušlechťte - bříškovou bombu vhodnou i pro kulturisty. Světlá je i přidat ovocnou vrstvu rumem. A korunu vám dávi chutná vanilková krém, která se děje upečená s emlovka ozdobit. Tuto dochucuje - funkci má se přidat i šlehačka.

Tak dobrá chutná,

ANDREA