

# KUÅ~E, KUÅ~E, KUÅ~Å•Å•Å•Å•TKO

ÅšterÅ½, 15 Å•erven 2021

Miluju jÅ-dlo. Jo. JÅ-m rÅida a fakt neznÅim nikoho, kdo by na otÅizku "JÅ-Å; rÅid?" odpovÅdÅ! "Ne, nesnÅiÅim to, jim jenom proto, abych neumÅ™el hladý." OdmaliÅka miluju rÅznÅ; jÅ-dla, a je fuk, jestli jsou "hÅgo fÅgo" anebo normÅlnÅ- Åi chudÅ. Faktem je, Å¾e jako malÅ; jsem nebyla tlustÅ; jako velkÅ; jo. Tak jsem se rozhodla, pÅiÅ• jsem obÅ•as experimentÅ;torka a pokud se dÅ-lo zadaÅ™Å-, proÅ• se nepodÅ›lit, he?

KuÅ™me peÅ•enÅ© v sÅ½rovosmetanovÅ© krustÅ›:

Vezmu kuÅ™me, rozporcuju ho na 4 kousky, odstraním Å¾lutÅ½ sÅjdlo, pÅ™evisy kÅ-Å¾e a zbytky peÅ™Å-, omeju, kaÅ¾dej kousek rukama Å™idnÅ› protÅ™u koÅ™enÅ-m (nejrÅznÅ;jÅiÅ- hotovÅ½ smÅ›sky na kuÅ™me, gril nebo steak).

OkoÅ™enÅ½ kousky vloÅžim do pekÅiÅ•e, jehoÅ¾ dno potÅ™u buÅ• mÅjslem, nebo olivovým olejem a Åjoupnu do trouby. Po cca 10ti minutÅich podleju buÅ• horkou vodou, nebo vÅ½varem a peÅ•u, aÅ¾ je kuÅ™me zlatÅ½.

PekÅiÅ•

vyndÅim, kapku do nÅ›j slintnu, ale nelením a do mÅ-sy nastrouhÅim 30deka eidamu, pÅ™idÅim vejce, nasekanej Å•esnek (5 strouÅ¾kÅ), zaleju smetanou nebo mlÅ-kem a umÅ-chÅim hustou kaÅji, kterou poleju kuÅ™me tak, aby bylo zakrytÅ½.

To celÅ½ znova Åjoupnu do trouby a Å•hÅim, aÅ¾ tahle smÅ›ska vybÅ›hne a dostane zlatou barvu. Pak vypnu a tÅ›im se na to, aÅ¾ to budu jÅ-st. Jako pÅ™Å-lohu si dÅivÅim trochu vaÅ™enejch brambor nebo chleba nebo nic.

Tohle jÅ-dlo vaÅ™im cca 20 let, mÅ-sto kuÅ™ete se daj pouÅžt kostky vepÅovÅ½ho masa, ale pro mÅ› je to "moc mas (jÅ; maso rÅida, ale ne, kdyÅ¾ je ho hodnÅ› a je moc cejitit masem â€” hm, koukÅim, Å¾e se to ÅjpatnÅ› verbalizuje, tak toho nechÅivÅim) nebo peÅ•enÅ½ plÅ›tky brambor, nicmÅnÅ› kaÅ¾dej podle svÅ½ho gusta.

NejlepÅiÅ- je to z remosky, ale protoÅ¾e jsem nÅ›kde ztratila kabel, peÅ•u v normÅlnÅ- prastarÅ½ plynovÅ½ troubÅ› a jÅ-dlo je taky super! Tak doufÅim, Å¾e vÅim to bude chutnat stejnÅ›, jako mnÅ›...

ROSEANNE