

FRANCOUZSKÁ BRAMBORY OD FLO

Stáeda, 22 září 2021

Vá-te, co maj- společněho polibek, když- a brambory? Každá z jmenovaných měj svou francouzskou verzi. Tedy přinejmeně-m u nás, v Česku. Kromě toho bych když- polibek i brambory dokázala spojit do události, které se od této doby odehrávají na 95. kilometru dálnice D1 z Prahy do Brna. Kdykoli odjedou z domova (když- a polibek) na Vysočinu nebo tam směrem, přivedou Jihlavou město v autě dostihne hlad. Až koli se po benzinkách a motorestech běžně někam nestraší, lám vžimku (brambory). Vážmě tu ty nejlepší francouzská brambory žiroko daleko.

Je to taková

moje jistota uprostřed nehostinného kraje plného dálničních uzavřenek a zimních dopravních kolapsů. Nic z toho nechci přivádat, ale zima se blíží.

Pokud by to

vypadalo, že silnice v komplotu s počasím budou dál vše pro to, aby se k francouzskému bramborám na 95. kilometru D1 dostali jen ti nejodvážníjí, pro jistotu vžim dnes přidávám recept:

Francouzská

brambory = zapékání - v praxi

O zapékání jako o druhu tepelného právy jsem se tu už

podrobňoval rozeprávala. Pro ty, kdo neradi čítou, a taky pro ty, kdo to všechno už věděli, jen malá

škrnutí: příprava zapékání se používá vajec již zmrzlé, tepelně upravené suroviny.

Smyslem zapékání totiž není připravit tyhle suroviny zmrzlé knout, majet se pouze prohřát a navrchu se jim má vytvořit chutná, lehká výpečená krustička. Často se svádnost zvykuje použít sádrovou nebo sádrovou smetanovou omáčku s vejci, kteroumi se suroviny přivedou zapečení zasypánou vajec. Až začíná.