

# Ā KUBĀNKY - JĀDLO DOBRĀ, JĀDLO LEVNĀ

ĀEtrtek, 03 bĀezen 2022

PĀ-prava ĀkubĀnkĀ, kucmochu, kucmouchu, trpalky, ĀuperĀ-kĀ, rejpulce, ĀlejĀkĀ a nositele mnoha dalĀ-ch nĀzvĀ mĀĀe bĀt rozmanitĀ. Mohou bĀt slanĀ, sladkĀ, smaĀenĀ i nesmaĀenĀ, uĀkubnutĀ z tĀsta ĀĀ-cĀ, ve tvaru ĀiĀky, placky, ale i vĀtĀ-ch âžĀtvarĀâœ. PouĀĀ-vĀ se mĀslo i sĀdlo, jak do tĀsta, tak na opeĀenĀ- i politĀ-. Jo, a jednĀ se pĀvodnĀ o jĀdlo postnĀ-, objevovalo se na stolech vĀtĀjinou v pĀtek a bĀhem vĀjch ostatnĀ-ch kĀesĀanskĀch postnĀ-ch dnĀ.

VzpomĀ-nĀm, Āe to bĀvalo ĀasnĀ jĀdlo za mĀho mlĀdĀ-. A pak i za rannĀho dĀtstvĀ- mĀch dĀtĀ-. PodĀjvaly samostatnĀ pokrm jen tak se salĀtem, ale i jako pĀĀ-loha k zeleninĀ a masĀm. Ā kubĀnky na vĀjemoĀnĀ zpĀsoby u nĀs byly vĀdy velmi oblĀbenĀ. POSTUP:

NejdĀ-ve oloupeme

brambory, nakrĀjĀ-me na Ātvrtky, dĀme je do hrnce a zalijeme vaĀĀ-cĀ- vodou, aby byly ĀplnĀ, ponoĀ-enĀ, posolĀ-me a vaĀ-me skoro do polomĀkka. Vodu slijeme a zachytĀ-me do misky, brambory trochu rozĀĀouchĀme, pĀidĀme mĀslo na vloĀky, zasypeme moukou a zalijeme asi polovinou slitĀ vody, zakryjeme pokliĀkou a nechĀme stĀt asi 20 minut v teple, aby se mouka propaĀila. PotĀ brambory jeĀtĀ rozmaĀkĀme a vaĀeĀkou zpracujeme v hladkĀ tuhĀ tĀsto. DochutĀ-me jeĀtĀ solĀ-.

Z tĀsta pak

vykrajujeme noĀky, kterĀ opeĀeme na rozpĀlenĀ pĀnvi do zlatova. MezitĀ-m nakrĀjĀ-me slaninu a cibuli nadrobno.

Slaninu

vyĀkvaĀ-me a pĀidĀme cibulku. SpoleĀnĀ, opĀkĀme do kĀupava. kdo mĀj rĀid sĀdlo, opeĀe na sĀdle, majĀ- pak vĀraznĀjĀ- chuĀ.

## INGREDIENTS:

1 kg brambor

150 g mouky (polohrubĀ i hrubĀ)

Slaninu, cibulku,

SĀ,

olej Āi sĀdlo

Ā kubĀnky na sladko si mĀĀete ukuchtit podle rovnĀĀ velice jednoduchĀho receptu zde:

Tak ať se všim  
povedou,

d@niela