

PTA•KOVINA - ANEB A PANASLA•CI JINAK

StA™eda, 02 srpen 2023

MÁjte rÁidi Á;panÁ›lskÁ© ptÁ;Á•ky? Pokud pA™emÁ½Á;IÁ-te, co vaA™it o vA-kendu, ale nechcete utratit majlant, tento recept vÁ;s nezklame. NauÁ•ila jsem se to uA¾ kdysi dÁ;vno (dÁ;vno, jeÁ;tÁ› za svobodna) od naÁ;Á- sekretÁ;Á™ky v redakci, a dnes jsem si na to vzpomnÁ›la. Je to relativnÁ› levnÁ©, a nehledÁ› na to, odpadÁ; i pracnÁ© plnÁ›nÁ- a zatÁ;Á•enÁ- masa. OmÁ;Á•ce to na chuti nijak neubere a vy budete sklÁ-zet chvÁ;lu od celÁ© rodiny. PÁ™Á-padnÁ›, pokud jste singl, tak budete mA-t dlabanec na vA-cekrÁ;it.

Suroviny cca na 5 porcÁ-

500 g vepA™ovÁ©ho masa

2 - 3 vejce uvaA™enÁ; natvrdo

velkÁ; sterilovanÁ; okurka

Trochu Á;peku, pA™Á-padnÁ› kostiÁ•ky
anglickÁ© slaniny

1 velkÁ; cibule

2 lÁ¾Á-ce hoA™Á•ice

olej, sÁ, pepA™

na zahuÁ;tÁ›nÁ-: 3 lÁ¾Á-ce hladkÁ© mouky, voda

Postup pA™Á-pravy

Maso nakrÁ;jÁ-me na plÁ;tky nebo na kostky (plÁ;tky naklepeme). OsolÁ-me a lehce opepA™Á-me.

Cibuli oloupeme a nakrÁ;jÁ-me nadrobno. Na kostiÁ•ky nakrÁ;jÁ-me Á;pek Á•i slaninu, okurku a oloupanÁ; uvaA™enÁ; vejce.

Do rozehA™Á;itÁ©ho oleje vsypeme nakrÁ;jenou cibuli a smaÁ¾Á-me ji do zlatova. Pak k nÁ- pA™idÁ;ime maso, kterÁ© osmahneme.

PÁ™idÁ;ime plnotuÁ•nou hoA™Á•ici, vÁ;je jeÁ;tÁ› chvÁ-li mA-chÁ;ime a zalijeme vodou. Pod pokliÁ•kou dusÁ-me do zmÁ›knutÁ- masa. ObÁ•as promÁ-chÁ;ime, a pokud je tA™eba, pA™idÁ;ime trochu vody.

Kdy¾ maso zmÁ›kne, vsypeme do omÁ;Á•ky nakrÁ;jenÁ½ Á;pek, okurku a slaninu. JeÁ;tÁ› povaA™Á-me asi 5 minut.

Studenou vodu smÁ-chÁ;ime se 3 lÁ¾Á-cemi hladkÁ© mouky a za stÁ;IÁ©ho mA-chÁ;nÁ- nalijeme do omÁ;Á•ky (mA-sto moukou ji mA-Á¾eme zahustit jÁ-Á;kou). Podle potA™eby omÁ;Á•ku naA™edÁ-me vodou.

Pozvolna povařme dál - 15 - 20 minut. Nakonec přidáme pokrájené vejce a hotovou omáčku dochutíme.

Vhodnou porcí je dušená 1½ l. P.S. Je to velice zjednodušené, a pokud neprotestujete pro anglického krále to zvládnout docela rychle. A pokud použijete "1½ hrnec", tak máte z ruky maso - ka fakt úžasná.

d@niela