

FLORENTĀ•NINY LUXUSNĀ• Ā UNKOFLEKY

PĀĵtek, 05 leden 2024

Ā unkofleky doĀĵly takovĀĉho zjednoduĀĵenĀ-, Ā^{3/4} uĀ^{3/4} snad ani vĀ-c zjednoduĀĵit nejdou. Tak vĀ-te co? JĀĵ jim tentokrĀĵit trochu sloĀ^{3/4}itosti, protoĀ^{3/4} si myslĀ-m, Ā^{3/4} se s nimi klidnĀĵ mĀ⁻Ā^{3/4}ete vytĀĵhnout pĀTMed nĀĵvĀĵitĀĵvou. Dovedete si to pĀ NemyslĀ-m ten nepĀTMedstavitelnĀ^{1/2} nĀĵpad, Ā^{3/4} nĀĵvĀĵitĀĵvu uctĀ-te nĀĵĀ-m tak obyĀ[•]ejnĀ^{1/2}m, jako jsou Āĵunkofleky. My celou tu situaci, kterĀĵ kolem toho vznikne. UdivenĀĵ nĀĵvĀĵitĀĵva, udivenĀĵ ochutnĀĵvajĀ-cĀ- a pak jeĀĵitĀĵ udivenĀĵ Ā^{3/4}ĀĵdajĀĵ recept.

Ā kemrajĀ-cĀ- o vaĀĵe tajemstvĀ-. DĀĵl vĀĵim mohu slĀ-bit, Ā^{3/4} nĀĵvĀĵitĀĵva bude udivenĀĵ jeĀĵitĀĵ jednou, neboĀ[•] podle seznamu surovin to bude vypadat, Ā^{3/4} se vĀĵĀĵ recept nijak zvlĀĵĀĵ neliĀĵĀ- od tĀĵch ostatnĀĵch.

Jako obvykle, celĀĉ tajemstvĀ- receptu nenĀ- v tom, co se smĀ-chĀĵ dohromady, ale jak se to smĀ-chĀĵ dohromady.

Recept vyĀ^{3/4}aduje uvaĀTMenĀĉ uzenĀĉ maso. UzenĀĉ maso se vaĀTMĀ- tak, Ā^{3/4} se vloĀ^{3/4}Ā- do studenĀĉ vody, pĀTMivede k varu, voda se slije (odplavĀ- neĀ[•]istoty), nalije se novĀĵ a teprve v nĀ- se maso uvaĀTMĀ- domĀĵkka. VĀ^{1/2}var z uzenĀĉho masa lze pouĀ^{3/4}Ā-t vĀ^{1/2}hradnĀĵ tehdy, pokud je jednĀĵ o maso s dobrĀ^{1/2}m pĀ⁻vodem a poctivĀĵ uzenĀĉ.

Suroviny

Ā.
250 g flekĀ⁻ (nevaĀTMenĀ^{1/2}ch)

Ā.
250 g vaĀTMenĀĉho a obranĀĉho uzenĀĉho masa

Ā.
4 vejce

Ā.
1 kelĀ-mek (200 g) smetany ke ĀĵlehĀĵnĀ-

Ā.
1 kelĀ-mek (200 g) zakysanĀĉ smetany

Ā.
2 lĀ^{3/4}iĀ[•]ky soli

Ā.
2 strouĀ^{3/4}ky Ā[•]esneku

Ā.
5 snĀ-tek hladkolistĀĉ petrĀ^{3/4}elky

Ā.
15 g strouhanky (vrchovatĀĵ lĀ^{3/4}Ā-ce)

Na pĀTMĀ-pravu pekĀĵĀ[•]ku

Ā.
1 lĀ^{3/4}Ā-ce sĀĵdla

Ā.
2 lĀ^{3/4}Ā-ce strouhanky

Postup

1. Dejte

vařte 2,5 litrů vody. Jakmile začnou vřít, osolte lážkou soli, přisypte fleky a podle návodu na obalu je uvařte v domácku. Sceděte, propláchněte studenou vodou a to tak, až se dobře omyje, a nechte je odpočinout. Do dalšího postupu je potřeba uvařené vychladit, nanejvýš v lednici.

2. Oddělte

loutky od bílků. V míse metličkou smáchejte loutky, přidejte lážkou soli a zakysanou smetanu. Jakmile vznikne hladká směs, přilijte smetanu a znovu promáchejte. Ochuťte rozetím enzimem a nahrubo nasekanými petrželky. Maso nakrájejte na centimetrové kostky a společně se strouhankou, těstem vajíčkům zbytkem soli a stovínami vmáchejte ke smetanovému základu.

3. Troubu

začnoute přehřát na 190 stupňů s horkovzduchem (nebo 210 bez něj). Stejně pečte (na 4 porce únikoflek) vmasíkem a vysypte strouhankou. Bílků a zbývající cukr - žetku soli vyložte na sníh, který je sice tuhý, ale ne suchý a drolivý, prostě nezapomejte přehřát lehce vmasíkem.

4. Těsto

sněhu vyklopte k těstovinám směsí a velkou lážkou - velkýmími tahy jemně promáchejte ode dna, aby se vše dobře spojilo. Na dokonalost nehleďte. Jakmile už nebudete vidět velké bílé kusy sněhu, přidejte i zbytek a pokračujte dále v míse. Přehřátě hned, jak směs začne vypadat stejně. Přehřátě bude máchat, těsto má v zduchu ve sněhu zbude, protože sněh ztuhne jen pouze solí - je dost nestabilní.

5. Směs

rozetete do pekáčku a ten pečlivě zakryjte alobalem. Vložte do nahřáté trouby a pečte 45 minut.

6. Po

uplynutí času sejměte z pekáčku alobal. Pokud máte rádi únikofleky zapečené se sýrem, těsto je ten správný čas posypat jím povrchem kouskem dobrého strouhaného sýra. Zapékejte ještě 10-15 minut při stejném nastavení trouby, až povrch zezlátne, jak to máte rádi.

7. Přehřát

rozkrájené nechte 5 minut vychladit ve vypnuté a pootevřené troubě a pak ještě 5 minut na lince. Podávejte s kyselou okurkou nebo s okurkovým salátem. Vím přehřát je Florentina