

JĀ•DLO CHUDĀ•CH? KAĀ½DOPĀ•DNĀŠ RYCHLĀ% A DOBRĀ%

PĀjtek, 03 kvĀten 2024

VlastnĀ se jednĀ; o maĀ•arskĀ½ pokrm s nĀ;zvem Ā€žGrĀ;nĀ;tos kockaĀ€œ, kterĀ½ je znĀ;mĀ½ i jako GrenadĀ½rmarĀ; neboli granĀ;tnickĀ½ pochod. PojmenovĀ;nĀ- vzniklo bĀ;hem napoleonskĀ½ch vĀ;lek, kdy rakouskĀ; vlĀ;da nezvlĀ;dala zĀ;sobovĀ;nĀ- a kuchaĀ™i mĀ;li v tĀ© dobĀ; k dispozici zpravidla jen zbylĀ© brambory nebo tĀ;stoviny. Z tĀ;chto surovin bylo nutnĀ© pĀ™ipravit vydatnĀ© jĀ-dlo pro stateĀ•nĀ© a unavenĀ© vojĀ;ky. MaĀ•aĀ™i zaĀ•ali svĀ© porce vylepĀ;ovat pĀ™idĀ;nĀ-m mletĀ© papriky, kterĀ; vĀ½slednĀ½ pokrm nejen krĀ;snĀ; obarvila, ale i skvĀ;le dochutila a ovonĀ;la. Tohle jĀ-dlo vzniklĀ© z nouze se nakonec rozĀ;Ā™ilo i do domĀ;cnostĀ;, a Ā•asem i do sousednĀ-ch zemĀ;- a je oblĀ-benĀ© neustĀ;le.

Postup
pĀ™Ā-pravy

Nejprve si oloupejte syrovĀ© brambory a nakrĀ;jte je na malĀ© kostiĀ•ky o velikosti cca 1 x 1 cm. NĀ;slednĀ; si nechte rozpĀ;lit na pĀ;nvi sĀ;dlo a pĀ™ihoĀ•te mletou Ā•ervenou papriku. Odstavte z plotĀ½nky a zhruba Ā½ minuty restujte.

Pak vraĀ;te pĀ;nev zpĀ;t a pĀ™isypejte pokrĀ;jenĀ© brambory společnĀ; se 3 aĀ¼ 4 lĀ¼cemi vody, aby se nepĀ™ipalovaly a paprika zbyteĀ•nĀ; nezhoĀ™kla. V tuto chvĀ-li pĀ™idejte i 2 lĀ¼iĀ•ky soli a 1 lĀ¼iĀ•ku pepĀ™e, pĀ™iklopte pokliĀ•kou a duste do mĀ;kka. ObĀ•as smĀ;s promĀ-chejte, pĀ™Ā-padnĀ; jeĀ;tĀ; podlijte trochou vody.

MezitĀ-m dejte vaĀ™it tĀ;stoviny do vroucĀ- osolenĀ© vody, tradiĀ•nĀ- jsou fleky, a uvaĀ™te je dle nĀ;vodu. Jakmile je scedĀ-te, peĀ•livĀ; je zamĀ-chejte do mĀ;kkĀ½ch brambor a mazlavĀ© paprikovo-sĀ;delnatĀ© omĀ;Ā•ky. CelĀ©mu pokrmu dĀ; rakousko-uherskou teĀ•ku chuĀ; a vĀ;nĀ; osmaĀ¼enĀ© cibulky do zlatova.

Pokud mĀ;ite mlsnĀ;jĀ;Ā- chutĀ; a bohatĀ;jĀ-moĀ¼nosti, a chcete si dopĀ™Ā;it verzi s masem, mĀ•Ā;ete dodat i pokrĀ;jenou a orestovanou slaninu, nebo jinou uzeninuĀ!

MĀ;te-li taky nĀ;jakĀ½ nĀ;pad na jednoduchĀ© a rychlĀ© jĀ-dlo (kterĀ© zvlĀ;dne i obyĀ•ejnej chlap),

Sem s nĀ-m !

dĀ-ky - FRANTA