Å UNKOFLEKY OD FLORENTÃ•NKY - "DÄšJEPIS"

PondÄ›lÃ-, 28 zÃ¡Å™Ã- 2026

Å unkofleky doÅ¡ly takovÃ©ho zjednoduÅ¡enÃ-, Å¾e uÅ¾ snad ani vÃ-c zjednoduÅ¡it nejdou. Tak vÃ-te co? JÃ¡ jim tentokrÃ¡t vrÃ¡tÃ-m trochu sloÅ¾itosti, protoÅ¾e si myslÃ-m, Å¾e se s nimi klidnÄ› mÅ¯Å¾ete vytÃ¡hnout pÅ™ed nÃ¡vÅ¡tÄ›vou. Dovedete si to pÅ™edstavit? NemyslÃ-m ten nepÅ™edstavitelnÃ½ nÃ¡pad, Å¾e nÃ¡vÅ¡tÄ›vu uctÃ-te nÄ›Ã•Ã-m tak obyÄ•ejnÃ½m, jako jsou Å¡unkofleky. MyslÃ-m celou tu situaci, kterÃ¡ kolem toho vznikne.
UdivenÃ¡ nÃ¡vÅ¡tÄ›va, udivenÄ› ochutnÃ¡vajÃ-cÃ- a pak jeÅ¡tÄ› udivenÄ› Å¾Ã¡dajÃ-cÃ- o recept. Å kemrajÃ-cÃ- o vaÅ¡e tajemstvÃ-. ProÄ•? ProtoÅ¾e takhle dobrÃ© Å¡unkofleky jeÅ¡tÄ› nejedla.

DÃ¡l vÃ¡m mohu slÃ-bit, Å¾e nÃ¡vÅ¡tÄ›va bude udivenÃ¡ jeÅ¡tÄ› jednou, neboÅ¥ podle seznamu surovin to bude vypadat, Å¾e se vÃ¡Å¡ recept nijak zvlÃ¡Å¡Å¥ neliÅ¡Ã- od tÄ›ch ostatnÃ-ch. Jako obvykle, celÃ© tajemstvÃ- receptu nenÃ- v tom, co se smÃ-chÃ¡ dohromady, ale jak se to smÃ-chÃ¡ dohromady.

Jak smÃ-chat Å¡unkofleky, aby byly hodny Ãºdivu?

Vzpomenete si, jak se dÄ›lÃ¡ nÃ¡kyp? Jak to vÅ¡echno zaÄ•Ã-nÃ¡ nÄ›jakou kaÅ¡Ã-, do kterÃ© se pÅ™idajÃ- Å¾loutky a Ãºplně nakonec se vmÃ-chÃ¡ snÃ-h, Ä•Ã-mÅ¾ se stane nÃ¡kyp nÃ¡kypem? StejnÃ½m zpÅ¯sobem se dajÃ- pÅ™ipravit i Å¡unkofleky. U si Å™Ã-kÃ¡te â€“ proÄ• by to nÄ›kdo dÄ›lal? ProÄ• si pÅ™idÄ›lÃ¡vat prÃ¡ci, kdyÅ¾ se k uvaÅ™enÃ½m tÄ›stovinÃ¡m mÅ¯Å¾ou pÅ™idat celÃ¡ vejce rozkvedlanÃ¡ v mlÃ©ce? ProÄ• se trÃ¡pit Å¡lehÃ¡nÃ-m snÄ›hu, kdyÅ¾ Å¡unkofleky majÃ- bÃ½t umÃ-stÄ›nÃ© v pekÃ¡Ä•i za pÃ¡r minut?

MÃ¡ to nÄ›kolik dÅ¯vodÅ¯.

ZejmÃ©na ten, Å¾e u Å¡unkoflekÅ¯ je zÃ¡sadnÃ- â€“ podobnÄ› jako u francouzskÃ½ch brambor â€“ aby smÄ›s vajec a mlÃ©ka, kterou se suroviny pÅ™ed peÄ•enÃ-m polÃ©vajÃ-, sahala aspoÅˆ tak vysoko jako tÄ›stoviny. ProstÄ› aby z nÃ- tÄ›stoviny moc nevyÄ•

NenÃ- nic horÅ¡Ã-ho, neÅ¾ kdyÅ¾ to pÅ™eÅ¾enete s tÄ›stovinami a vzniknou vÃ¡m Å¡unkofleky s podobou hutnÃ© speÄ•enÃ© vajeÄ•nÃ© omelety, ze kterÃ© jako diamanty vyÄ•nÃ-vajÃ- vypeÄ•enÃ© kousky nebohÃ½ch flekÅ¯. VypadajÃ- sice stejnÄ› svÅ¯dnÄ›, ale k jÃ-dlu moc nejsou, neboÅ¥ dosahujÃ- podobnÃ© tvrdosti.
KdyÅ¾ se pro tento bÄ›Å¾nÃ½ postup rozhodnete, jste jednou nohou sice ne v kriminÃ¡lu, ale v situaci, Å¾e vÃ½slednÃ½ produkt nepÅ¯jde krÃ¡jet. Pokud se bÃ-lky z vajec vyÅ¡lehajÃ- na snÃ-h, dost podstatnÄ› se tÃ-m zvÄ›tÅ¡Ã- objem vajeÄ•nÃ© smÄ›si. Asi tak na dvojnÃ¡sobek, nebo spÃ-Å¡ jeÅ¡tÄ› vÃ-c. TakovÃ¡ hmota naprosto bez problÃ©mu pojme vÅ¡echny uvaÅ™enÃ© tÄ›stoviny. To samo o sobÄ› uÅ¾ stojÃ- za Ãºvahu.

DÃ¡le pak je zÅ™ejmÃ©, Å¾e snÃ-h, kterÃ½ obsahuje spoustu vzduchu, bude pÅ¯sobit jako kypÅ™idlo. Å unkofleky ve vÃ½sledku budou mnohem jemnÄ›jÅ¡Ã-, nadÃ½chanÄ›jÅ¡Ã-, vlÃ¡Ä•nÄ›jÅ¡Ã-, ne tak hutnÃ© a splÃ¡clÃ©. To taky stojÃ- za Ãºvahu, obzvlÃ¡Å¡Å¥ kdyÅ¾ si v kontrastu s tÃ-m vzpomenete na nÄ›jakÃ© mÃ©nÄ› Å¡Å¥astnÄ›jÅ¡Ã- Å¡unkoflekovÃ© experimenty. V dÅ¯sledku toho si mÅ¯Å¾ete dokonce dovolit pouÅ¾Ã-t mÃ©nÄ› tÄ›stovin. NemusÃ-te se bÃ¡t,

Å¾e toho bude k jÃ-dlu mÃ¡lo. ZatÃ-mco bÄ›Å¾nÃ© recepty uvÃ¡dÄ›jÃ- 400-500 g suchÃ½ch tÄ›stovin pro 4 strÃ¡vnÃ-ky, zde vÃ¡m bude pro stejnÃ½ poÄ•et osob staÄ•it polovina. MÃ©nÄ› sacharidÅ¯ znamenÃ¡ mÃ©nÄ› kaloriÃ-.

KdyÅ¾ se do smÄ›si pÅ™idÃ¡ jen polovina mnoÅ¾stvÃ- tÄ›stovin, neÅ¾ bÃ½vÃ¡ zvykem, mnohem lÃ©pe vynikne chuÅ¥ dalÅ¡Ã-ch surovin, tedy pÅ™edevÅ¡Ã-m uzenÃ©ho masa.

Å unkofleky pochÃ¡zejÃ- z rakousko-uherskÃ© monarchie a i v dneÅ¡nÃ- dobÄ› jsou v Rakousku a NÄ›mecku oblÃ-benÃ©. Proto dÃ¡vÃ¡ smysl pootevÅ™Ã-t dveÅ™e (nebo kuchaÅ™ku) a nakouknout k sousednÃ-m nÃ¡rodÅ¯m, jak se liÅ¡Ã- jejich recepty od toho naÅ¡eho. JÃ¡ jsem tedy nahlÃ©dla ke znÃ¡mÃ©mu vÃ-deÅˆskÃ©mu Å¡Ã©fkuchaÅ™i Plachuttovi. Jeho recept byl ten, co mi vnuknul nÃ¡pad pÅ™istupovat k Å¡unkoflekÅ¯m jako k nÃ¡kypu.

OvÅ¡em tÃ-m jeho vylepÅ¡enÃ- nekonÄ•Ã-. V tuzemsku je bÄ›Å¾nou vÄ›cÃ- zalÃ©vat tÄ›stoviny v pekÃ¡Ä•ku mlÃ©kem s vejci. Plachutta mÃ-sto mlÃ©ka pouÅ smetanu a kromÄ› nÃ- pÅ™idÃ¡vÃ¡ i smetanu zakysanou.
ZnÃ- to neobvykle, ale vÄ›Å™te mi, bude se vÃ¡m to lÃ-bit. Aby tekutina nebyla moc smetanovÃ¡, pÅ™idÃ¡vÃ¡ do nÃ- trochu strouhanky. I to je zajÃ-mavÃ½ chvat, kterÃ½ stojÃ- za povÅ¡imnutÃ-.

DalÅ¡Ã- z mÃ½ch oblÃ-benÃ½ch receptÅ¯ na Å¡unkofleky je ten od Romana VaÅˆka. V jednÃ© z kuchaÅ™ek mÃ¡ krÃ¡snÃ½ recept, ve kterÃ©m mÃ-sto mlÃ©ka pouÅ¾Ã-vÃ¡ smetanu â€“ a na to jÃ¡ vÅ¾dycky slyÅ¡Ã-m. DÃ¡l pak Å¡unkofleky ochucuje Ä•esnekem a zelenou petrÅ¾elkou, coÅ¾ je chuÅ¥ovÃ¡ kombinace hodnÃ¡ Nobelovy ceny mÃ-ru. U stolu se vÅ¾dycky nachÃ¡zÃ- klid a mÃ-r, kdyÅ¾ jsou jeho Å¡unkofleky na poÅ™adu dne.

MÅ¯j recept na Å¡unkofleky je to nejlepÅ¡Ã- od obou Å¡Ã©fkuchaÅ™Å¯. Proto se v nÄ›m nachÃ¡zÃ- smetana i zakysanÃ¡ smetana, proto je v nÄ›m trochu strouhanky, proto obsahuje hodnÄ› Å¾loutkÅ¯ a mÃ©nÄ› tÄ›stovin a proto se v nÄ›m Å¡lehÃ¡ snÃ-h z bÃ-lkÅ¯.

VyÅ¡lehanÃ½ snÃ-h, smetana, zakysanÃ¡ smetana a strouhanka nebrÃ¡nÃ- tomu, aby se daly Å¡unkofleky dÃ¡l doladit.

MÃ¡te rÃ¡di poduÅ¡enou cibulku pro chuÅ¥?

Nebo u vÃ¡s nesmÃ- chybÄ›t muÅ¡kÃ¡tovÃ½ oÅ™Ã-Å¡ek?

Berete Å¡unku mÃ-sto uzenÃ©ho masa a opÃ©kÃ¡te ji nejprve na pÃ¡nvi?

Neobejdete se bez zelenÃ©ho hrÃ¡Å¡ku?

Nedovedete si pomoct, ale musÃ-te mÃ-t nahoÅ™e zapeÄ•enÃ½ sÃ½r?

A kdyby jenom nahoÅ™e, radÄ›ji ho pÅ™idÃ¡te i do tÄ›stovin?

To vÅ¡echno je v poÅ™Ã¡dku a
rozhodnÄ› se tomu nebraÅˆte. Bude to v mÃ©m receptu fungovat taky.

PS. Recept vyÅ¾aduje uvaÅ™enÃ© uzenÃ© maso. UzenÃ© maso se
vaÅ™Ã- tak, Å¾e se vloÅ¾Ã- do studenÃ© vody, pÅ™ivede k varu, voda se slije (odplavÃ-
neÄ•istoty), nalije se novÃ¡ a teprve v nÃ- se maso uvaÅ™Ã- domÄ›kka. PoÄ•Ã-tÃ¡ se 1
hodina Ä•asu na 1 kg vÃ¡hy masa. VÃ½var z uzenÃ©ho masa lze pouÅ¾Ã-t vÃ½hradnÄ› tehdy,
pokud se jednÃ¡ o maso s dobrÃ½m pÅ¯vodem a poctivÄ› uzenÃ©. VÃ½var z Ã©Ä•ek, kterÃ¡
imitujÃ- uzenou chuÅ¥, jÃ-st myslÃ-m nechcete.

FLORENTÃ•NA

PÅ™eju vÃ¡m vÅ¡em
bÃ¡jeÄ•nou chuÅ¥!