

# Á UNKA, O KTERÁ% SE VĀ•M BUDE ZDĀ•T!

NedĀ›le, 18 listopad 2018

KdyĀ¼

si tak jeden pĀ™eĀ•te seznam Ā•ek na obalu Ājunky, kterou koupĀ-me v obchodu, tak nenĀ- divu, Ā¼e se mnoho lidĀ- rozhodne si v domĀjcĀ-ch podmĀ-nkĀjch uvaĀ™it Ājunku vlastnĀ-. Recept, kterĀ½ dnes budete Ā•st, je od autorky PekĀjrnomĀjnie, Ivy TrhoĀovĀ. VlastnĀ› Ā€! Ā€Nechci se chlubit cizĀ-m peĀ™Ā-m, proto hned hlĀjsĀ-m, Ā¼e tuhle Ājunku (a vĀjechny nĀsledujĀ-cĀ-, stejnĀ› vĀ½bornĀ i stejnĀ› lĀjkavĀ› vypadajĀ-cĀ-) vyrobil manĀ¼el. JĀj obstarĀvĀjm peĀ•ivo, on tu Ā€žpĀ™Ā-lohuĀœ k nĀ›mu. Ā unka je opravdu vĀ½bornĀj, ĀjĀvratĀj, vhodnĀj i jako nĀjĀ™ez.Āœ

Suroviny:

1 kg vepĀ™ovĀho masa z plecka

15 g soli

5 g Pragandy (speciĀlnĀ- sĀ›l)

lĀ¼iĀ•ka cukru

50 g vody

Postup:

oĀjĀ›nĀ maso bez blanek a tuku rozdĀ›lĀ-me na tĀ™etiny. PrvnĀ- naĀ™eme na vĀ›tĀjĀ- kusy, druhou Ā•st nakrĀjĀ-me na kostky o hranĀ› 1-1,5 cm a poslednĀ- tĀ™etinu velmi jemnĀ› umeleme.

SĀ›l, Pragandu (rychlosĀ›l, koupĀ-te v drogerii. MĀ¼ete ji nahradit solĀ-, ale pĀ™ipravte se na to, Ā¼e Ājunka nebude rĀ¼ovĀj, ale ĀjedivĀj. Na kvalitĀ› jĀ- to neubere, bude vĀ½bornĀj, jen ta barva nebude to pravĀ) a cukr smĀ-chĀjme a celou smĀ›s rozdĀ›lĀ-me na masovĀ hromĀjdky, k umletĀmu masu pĀ™ilejeme i vodu. VmasĀ-rujeme do masa a vĀjecho uloĀ¼Ā-me v dobĀ™e uzavĀ™enĀ½ch obalech na 3 dny do lednice.

V den vĀ½roby vĀjechny tĀ™i Ā•jsti masa promĀ-chĀjme dohromady (dobĀ™e to jde v robotu, hĀjkem na tĀ›sto). Do Ājunkovaru vloĀ¼Ā-me mikrotenovĀ½ sĀjĀ•ek, masovou smĀ›s do nĀ›j urovnĀjme, natlaĀ•Ā-me, Ājunkovar uzavĀ™eme, a dĀjme vaĀ™it.

Ā unka se vaĀ™Ā- pĀ™i 75ĀC, pĀ™ibliĀ¼nĀ› hodinu na kilo hmotnosti masa.

My nemĀjme Ājunkovar, takĀ¼e na jejĀ- vaĀ™enĀ- pouĀ¼Ā-vĀjme elektrickĀ½ zavaĀ™ovacĀ- hrnec s nastavitelnou teplotou, takĀ¼e tĀ›ch 75ĀC nemusĀ-me hlĀ-dat. VaĀ™Ā-me ji 70-80 minut.

KrĀjĀ-me aĀ¼ po 12 hodinĀjch, dobĀ™e vychlazenou z lednice.

Přijměte dobrou vůni květinovou chuť,

IVA