

Nemaje nových kynologických zážitků, když jsem za tu chorobu, podělím se s vámi - ešivá vás to bude zajímat teda ☐ - o pár fajn extra-mega rychlých receptů. Vzhledem k tomu, že to teď má Brtník v práci takový jako dost nadupaný, chodí domů značně vyštaven. A k tomu je na všechno sám, když já se povaluju disciplinovaně v peří s ATB. Vaření, venčení, aspoň základní úklid, abychom nebyli zahnojený..... a na to moc času není, že jo. Po práci. No a v pindělí došly zásoby navařeného jídla, takže to by znamenalo, že zrovna v jeden z nejexponovanějších dní by ešče musel klohnit. Tak co fčil Majne líbe Kindr? Tož jsem se hecla, nabalila se-abych tak suplovala pobyt v posteli a vlítla do kuchně. Prohlídla jsem zásoby a zadumala se. Co políftka nějaká? Zrak padl na plechovku s rajčatama.... Jooo, to by šlo, ta je rychlá!! Kysanku mám v lednici taky, zásoby čerstvého česneku jsou..... a co pečivo nějaký, ale? Zašátrala jsem v chlebovce a ! Vylovila dvě suchý housky. Bravo! Jde se na to:

### **Políftka papa pomodoro v domácí úpravě alá Koláče:**

2x plechovka rajčat, 2x houska nakrájená na tenký plátky, cibule a česneku dle chuti, bazalka nejlépe čerstvá, já bohužel měla k dispozici enem sušenou, ale zafungovalo to taky, oliváč, voda/vývar, sůl, pepř a já oproti původnímu receptu ještě přidávám zakysanku.

Cibulku nasekáte stejně jako česnek a frknete jí do hrnce na oliváč, pohoníte chvíli po dně-ne nějak dlouho-a přidáte ty rajčata z plechovky a bazalku. Rozštoučáte rajčata na menší kousky a jakmile se to začne vařit, přidáte buď vývar, nebo vodu. A na plátky nakrájený pečivo a necháte povařit. Pečivo se rozvaří a polévku výborně zahustí (tomu rozvaření lze po nějaký době pomoci tyčákem ☐ ) No a pak už jen stačí dosolit, trochu pepře přidat a vrchovatou lžící kysanky - která v původním receptu není, ovšem je to s tím moc dobrý. No a na talíři přidat čerstvou bazalku - pokud máte teda ☐ a pokapat troškou oliváče.

A můžete se fedrovat. Je to hustá políftka, takže zasytí i hladovce tyčovitého tvaru jako je Brtník. A je to moc dobrá políftka a jak říká pan šéfkuchař, je taky děsně rychlá, což se dneska hodilo teda.

Ovšem origoš pana Ridiho, který jsem zachytila kdysi před lety, jest zde: <http://www.sitalemvkuchyni.cz/recept/Pappa-al-pomodoro>

Tak políftka byla v cukru-letu a co fčil k večeři? Můj oběd! K němu jsem měla v lednici kus pečenýho kuřete a neměla jsem na něj chuť. Porce sice velká, ale pro dva k večeři nestačí. Takže..... nastavíme!

### **Rádoby Ex-otika podomácku**

Zbytek pečeného kuřete - tak pro jednoho -nakrájet na kousky, cibulka nakrájet, česnek nasekat, 1x červená paprika, šest cherry rajčátek a mladá cuketka malá - to všechno zase nakrájet na kousky. (nekrájím na pidi kousky všechno tak velikosti poloviny cherry rajčete) Plechovka fazolí, sůl, pálivá paprika, oliváč, citronová šťáva - ta z toho udělá tu ex-otiku :D.

A jedem - na pánvi oliváč, cibulka a česnek zase pohoníme po dně, a opět jen chvilku ne moc dlouho, frkneme tam to pečený maso na kousky, chvilku mu tam dopřejeme, lehce osolíme, ochutíme pálivou paprikou, přidáme papriku na kousky a taky jí dáme čas, ale všechno fakt chvilku, aby to bylo na skus. Pak v rychlém sledu po sobě následují cuketa a po ní rajčata. Taky jim dáme svůj krátký čas, aby cuketa byla na skus a pak tam frkneme fazole z plechovky, prohřejeme, ochutnáme, dle potřeby přidáme sůl, prolisovaný stroužek česneku a zakapeme citronovou šťávou. Ochutnáme a podle chuti ještě třeba přidáme trochu té šťávy, aby to bylo tak jako zajímavě navinulý.

Fertig a hotovo, připraveno k servírování - nejlíp tak s rejžou. Ale určitě by se to kamarádilo i s těstovinama.

No a pokud vás bude večer při chorobě honit mlsná jako mě.... můžete si dát "desértik" Zdravej, oobr zdravej a dobrej desértik:

Jablko-(já použila Golden Delicious - jsou nakyslý a šťavnatý) nakrájet na kousky, v misce smíchat tak půl lžičky medu (či podle chuti, ale já to nechtěla moc sladký) skořici, nadrcený vlašáky a citronovou šťávu-zas dle chuti každého, ale trošku z toho ta kyselost musí koukat, musí být o něco málo silnější než med. Zašmrdlat dohromady, ať se med rozpustí a chutě spojí a pak do toho hodit ty kousky jablek, promíchat a SEŽRÁÁÁT! Vlastně takovej trochu štrůdl bez těsta ☐☐ a máte to "upečený" ve vteřině.

No takže - dobrou chuť ☐

