

No ale klidně zase nejen psí. Páč to klidně můžou jíst i lidižové.

Každopádně jsou megajednoduchý a potřebujete k tomu enem dvě ingredience.

Ovesný vločky a nějakou dobrou tekutinu. Nic víc, pokud bude nouze nejvyšší. Pokud nouze nebude, pochopitelně to lze vyšperkovaťi dle chuti, nálady a možností. Nicméně já u tohodle hokus pokusu použila jen ty dvě základní, protože to byl momentální nápad a bylo to určeno čistě jen pro čoklidy.

Napadlo mě to na chalupě, když jsem po pozdním obědě šla umýt nádobí a vypláchla vodou svůj obří hrnec na políftku. Políftka byla extra poctivá, takže na stěnách zbylo hodně tuku a na dně ještě docela dost nevyškrabanýho rosolu. Políftku jsem ohřívala v mikrovlnce a ne v hrnci, proto se to nerozpustilo do ní, ale zvončalo to tam. A to by byla škoděnkaaa, řekla jsem si. A nalila do hrnce trochu vody a postavila to na kamna. že dám napít ohaříkům, mě napadlo. Pak mě ovšem napadlooo, že když do toho hodím vločky.....tak budou mít svačinku. Mrskla jsem tam ty vločky, zašmrđlala s tím a nechala odstavené na kamnech stranou, aby se mi to nepřipálilo a měli to teplý. Aaaa pak mě ovšem zase napadlo něco dál.

Že by se to třeba takhle dalo naplácat na pečící papír a upéct. Co??? No?? To by mohlo jít. Třeba. Takže sváča nebyla - aspoň nebudou klústý a vločky, který už do sebe nasály všecku tekutinu, jsem mrskla do misky a vzala s sebou do Prahé, páč tam se mi to bude péct líp, než v remosce, protože jsem toho měla docela objem.

A ještě ten samej večer, kdy jsme přijeli domů, jsem to zrealizovala. Uhňoucala jsem v ruce vždycky v rychlosti kuličku, rozplácla ji, mrskla na plech a šup s tím do trouby. Na nějaký 150-170°a dělej si tam co chceš, já to budu jen hlídat. Pěkně se to vyšušilo a! Drželo to pohromadě! A helejte - vono je to dobrý. Máte slaný sušenky. Tohle je teda verze pro ty čoklidy, takže slaný je to v uvožofkách, ale když si to člověk osolí, opepří, ochutí bylinkama a třeba česnekem - tak to bude dobrůtka!! Ale mě to chutnalo a chutná i tak. Může to být v podstatě pro někoho i jako náhražka chleba. A taky to hned vyzkouším znovu ve vylepšených verzích. Bude stačit trochu vývaru.

Podle mě to půjde udělat klidně i tak, že použijete mlíko, nebo kysaný mlíko, zákys a nebo třeba vodu z kompotu - to pak bude sladká varianta. Překvapilo mě, že to krásně drželo

## Ty nejjednodušší psí sůši

pospolu, že nebylo zapotřebí žádného pojiva, jako je třeba vajíčko a tak. Uvidím, jak vyjdou další varianty, ale tohle můžu vřele doporučit, třeba jako rychlosváču na výlety.

