



- ☐ Polévky
- ☐ Těstoviny
- ☐ Ásie
- ☐ Indie
- ☐ Česká klasika
- ☐ Jiné hlavní chody
- ☐ Dezerty

Svíce

Dělat svíci bez masa je asi jako dělat veganský šunkafleky. Člověk smutně kouká na kilo vařeného Zátky a je mu do breku. (BTW recept na luxusní fleky najdete taky v čejskejch). Taky jsem to obcházela ze všech stran, ať jsem na to koukala, jak chtěla, vycházel mi jako pravděpodobnej scénář jen příkrm Hamé mrkev celer. Jenže když kouká člověk do propasti, ví, že už nemá co ztratit a většinou něco psychopatickýho vymyslí a občas to vyjde. Musk by mohl vyprávět. Tenhle recept není pro sraby. Nebylo cesty zpět a základ jsem tak napálila, že mi shořely trenky. První půlku vaření jsem myslela, že jsem zmařila kilo kořenovky, kterou jsem krájela tři dny jak Holzman. Když jsem odpařila ocet a pořád mě štípaly oči jak ve varně, tak jsem si říkala, že to budu ředit tak dětskou vaničkou vývaru. Bylo to trochu „Buď to dopadne a nebo skončím ve zprávách“, ale vyplatilo se to. Nakonec se z toho vyloupila naprosto luxusní psychopatická maskačka. Takže jestli máte chuť mít u vaření stažený půlky, že byste mohli štípat dvojku drát, jděte do toho. Lepší než si na zjitření nervů pořídit aférku se sekretářkou. Odměnou vám budou endorfiny jak po skoku padákem.

- 220 g petržele (2 petržele)
- 220 g celeru
- 250 g mrkve
- 200 g jablek
- 10 kuliček černého pepře
- 10 kuliček nového koření
- Lžička tymiánu
- Lžička strouhané citronové kůry
- 3 lžíce hladké mouky (60g)
- 2 lžíce LSD
- 100 g cukru
- 100 ml octa (jablečný)
- 1, 5 l vývaru
- 60 g másla
- Trochu oleje
- Sůl
-

[Newer](#)

[Older](#)

22 Aug 2025

Houbovka s bramborovými noky

22 May 2025

Rajda jako lusk