



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

Šunkofleky

Poslední věc, která by mě napadla, že budu někdy vařit a ještě k tomu ve veganské verzi. Při slově Šunkofleky se mi vybavují plastové tácy školních jídelen s fleky neurčitěho původu, otřené hadrem, který se otřel tolikrát, co vysloužilá playmate, hliníkové příbory, vysušené těstoviny, co místy křupnou a dají se pozřít jen s kyselou okurkou a červenou šťávou. A taky Škopková. Když jsem ale viděla kolik povyku způsobily na netu zapráskaný mac&cheese, popadla mě touha jim dát druhou šanci. A dobře že tak.

- velká hrst kešu ořechů
 - 170 ml kešu mléka
 - 1 lžička a půl kala namak 3,5 g
 - 4 lžíce rostlinného másla
 - 2 vrchovaté lžíce hladké mouky
 - 2 vrchovaté lžíce LSD
 - Půl lžičky červené papriky
 - Špetka kurkumy
 - Pepř
 - 2 vrchovaté lžičky hrubozrnné hořčice Maille
 - 250 ml vody
 - 2 balení uzeného tofu
 - 1 balení flíčků (400 g)
 - Nakládaná červená řepa
 - Kyselé okurky
-
- fency šmency tekutej kouř pro kulizhejkance (uzené tofu samo o sobě trochu toho kouřového aroma samo zajistí)
-
- Kešu ořechy si ideálně předem namočte, klidně i přes noc, čím měkčí a vylouhovanější budou, tím sametovější bude omáčka. Než začnete připravovat omáčku, slijte je a rozmixujte do jemna s kešu mlékem.
-
- V hlubší pánvi rozpustíme máslo, přidáme LSD a dvě lžíce hladké mouky, za stálého míchání necháme trochu opéct, stáhneme z tepla, přidáme červenou papriku, černou sůl a špetku kurkumy kvůli barvě. Vrátime nad plamen a zalijeme po částech trochou studené vody, až se vznikne hustší kaše bez hrudek.
 - Vlijeme rozmixované kešu ořechy, promícháme, opepříme, přidáme 2 lžíce hrubozrnné hořčice a případně trochu vody, pokud je omáčka příliš hustá. Měla by vzniknout trochu hustší, ale našlehaná jemná omáčka. Omáčku nechte ještě 10 minut bublat na mírném plameni, ať se provaří mouka.
 - V mezičase si rozehřejte troubu na 200 stupňů, používám gril, půjde nám skutečně jen o to, těstoviny svrchu zapéct.
 - Dejte vařit vodu na těstoviny a fleky připravte dle návodu na obalu.
 - Nakrájejte tofu na kostičky 1x1 cm a opečte v pánvi, můžete přidat i dvě lžíce sójové omáčky.
 - Všechny komponenty pak přesuňte do zapékacího pekáčku, omáčku, tofu i uvařené fleky a dobře promíchejte.
 - Šunkofleky pak krátce zapečte pod grilem, cca 10 - 15 minut. Až se shora opečou a začnou zlátnout, vyndejte je ven. Šunkofleky fakt nechcete vysušit.
 - Lépe se budou nandavat, až trochu schladnou. Nezapomeňte k nim dát kyselou okurku, ta k nim zkrátka patří, rozumět si ale budou i s červenou řepou. Jestli toužíte reprodukovat ten tradiční růžový Rorschachův test, co vznikne, až voda z řepy obteče blok šunkofleků, jděte do toho.

Newer

Older

08 Apr 2025

Těstoviny se špenátem, žampiony a ...

2025-03-23

Fenyklové rizoto s citronem