

Chlebíčky podle Pavlíny

„Chlebíčky dělám už spoustu let, i když domácí věku jsem pekla poprvé. A protože ráda experimentuji a zkouším, dala jsem místo obyčejné hladké mouky špaldovou. Veka pak byla tmavší, ale chuťově vláčná a jemná. Pomazánky na chlebíčky nemám přesně dané. Vždy se snažím nahradit klasickou majonézu za něco lehčího. Moje rodina má ale ráda takzvané ‚Sloní žrádlo‘. Tento recept přinesla mamka z práce a nám se strašně líbil název. Další pomazánka je z mrkve, je odlehčená a i manžel, který od dětství mrkev nemusí, tak si tuto pomazánku dá s chutí. Nesmím ale moc mluvit o tom, že tam ta mrkev je. Další pomazánka je z rybiček. Mám ráda tuňáka, ale výborná je i z uzené makrely, což je trošku pracnější, než se to obere od kostí, maso je sušší, ale uzená chuť je v pomazánce jedinečná. A proč jsem zvolila rybičkovou? Je to vzpomínka na babičku, ke které jsme jezdili s rodiči každou neděli a ona dělala právě rybičkové chlebíčky.“

Špaldová veka

4 hrnky špaldové mouky (4× 250 ml)
lžička soli
lžička cukru
3 lžíce rozpuštěného sádla
hrnek vody (250 ml)
sáček sušeného droždí

+ bílek na potřetí veky před pečením

Do mísy si vysypeme mouku, přidáme sůl, sádlo, cukr, vodu a droždí. Všechny suroviny prohněteme v míse, dokud se těsto nelepí na stěny a poté necháme na teplém místě vykynout. Pokud spěcháme, těsto s miskou vložíme do teplé vody.

Po vykynutí vysypeme směs na vál a připravíme na vyvážení. Podsypeme moukou, vyválíme obdélníkový plát, rolujeme jako koberec a konce zastrčíme dovnitř. Nakonec potřeme bílkem a dáme péct na 190 °C cca půl hodiny.

Světlá veka

500 g hladké mouky
20 g droždí
20 g cukru
půl lžičky soli
3 lžíce oleje
250 ml mléka

Do mísy dáme mouku, přisypeme sůl. Ve vlažném mléce, s trochou cukru, si necháme

vzejít kvásek z droždí. Ten pak přilijeme do mouky, přidáme olej a zbytek mléka. Vypracujeme vláčné těsto, které si dáme vykynout.

Vyválíme si plát, který srolujeme do válečku, začistíme okraje, potřeme vodou a dáme upéct do

zlatova.

Pomazánka „Sloní žrádlo“

300 g šunkového salámu
4 kyselé okurky
100 ml kečupu
100 ml hořčice
1dcl oleje
lžíce worchesteru
cukr
sůl
pepř
100 ml majonézy

+ na ozdobení: šunka na tenko, vajíčko uvařené natvrdo, okurka, paprika, plátkový sýr, petržel kudrnka

Do kastrolku si dáme olej, kečup, hořčici, worchester, cukr a vše svaříme tak, aby se suroviny spojily. Necháme vše vychladit a pak vmícháme majonézu. Do mísy si na hrubším struhadle nastrouháme salám a okurku, smícháme vše dohromady, osolíme, opeříme dle chuti a dáme vychladit.

Mrkvová pomazánka

4 mrkve
200 g šunky nebo krabích tyčinek
200 g žervé nebo lučiny
zakysaná smetana
pórek najemno (hrst)
kudrnka (hrst)
lžíce hořčice
šťáva z citronu
sůl
bílý pepř

+ na ozdobení: tence nakrájená šunka, salám, plátkový sýr, okurka, hadovka, pórek na tenké plátky (případně citron na tenký plátek, pomeranč, ananas...)

Na jemném struhadle si nastrouháme mrkev, krabí tyčinky a přidáme najemno nakrájený pórek, kudrnku, hořčici, žervé nebo lučinu, termizovanou pomazánku, zakysanou smetanu, citron, sůl a bílý pepř. Vše promícháme a dáme do chladna.

Rybí pomazánka

2 plechovky tuňáka nebo maso z uzené makrely
pomazánkové máslo nebo termizovaný sýr
tvaroh
100 g cibule najemno
3 vajíčka uvařená natvrdo
lžíce hořčice (může být i ostřejší)
sůl
pepř

+ na ozdobení: kornoutky ze suchého salámu (Herkules, Poličan), kyselá okurka, vajíčko natvrdo, pepř čtyřbarevný drcený

Smícháme s vajíčkem najemno, cibulí najemno, pomazánkovým máslem nebo termizovaným sýrem, tvarohem, hořčicí (může být ostřejší), solí a pepřem. Poté dáme do chladna.





