

# PALIPRDEL SALAT

*Tudyk ten receptis budeš milovat!  
Žadne vymyšlani cypovin z před-  
ražených kokořaren. Ingredyvence  
na tuten suprový salat seženeš  
v každé obyčejně samošce a bude  
neskutečně dobry.*

## JAK TO ZROBIŠ

Vezmi dobry uzeny platkovy syr a nakra-  
jaj ho na pružky. Potem lapni štiplave na-  
kladane potvory podle tvojeho paliprdel  
měřitka a nakrajaj. Překroj řezane nakla-  
dane papriky a hod' je do misy.

Nakladane zelene kozi rohy zbav šťopek,  
rozkrajaj na kusičky a třískni do te misy  
těž. Nakrajaj nakladane palive bejbi ci-  
bulky. Bacha, některé su tak palive, že ti  
muže huba uletět!

Kydni do teho vorcestrovu omačku a slu-  
nečnicovy olej. Popelem z dědka nešet-  
ři, ať to maš příjemně štiplave a podle  
chutě naval i sul polskeho cestařa.

Nakonec do teho ještě dej paliprdel ko-  
řeni, ať maš jistotu paliveho prožitku.

Cele to zachechlej a nakonec přisyp na-  
kladany hrašek ve slanem nalevu.

Misu vezmi a pošli ju na dovolenou  
do lednice. Asi na dvě hodiny.

Nasyp do mističky, dej si k temu  
čerstve hustičky a možeš se ode-  
brat do mišulinskeho nebe.

## INGREDYJENCE

300 g uzeneho platkoveho syra

2–5 palivých nakladaných paprik

200 g řezaných nakladaných  
paprik

120 g nakladaných zelených  
kozich rohu

200 g nakladaných palivých  
bejbi cibulek

2 velké lžice vorcestrovoe omačky

100 g slunečnicoveho oleja

popel z dědka

sul polskeho cestařa

paliprdel kořeni

100 g nakladaneho hrašku

ve slanem nalevu

čerstve houštíčky

**Děckam bych tuten salat neda-  
val, ale jestli maš doma male  
soptiky, no problema!**



# TVARGLE OPPENHEIMER

*Dneska ti ukažu, jak si naložit bombove tvargle. Je to jednoduche jak cyp a dobre jak sviňa. Až na ten smrad.*

## JAK TO ZROBIŠ

Nakrajaj cibulu, praskni ju do misy a zasyp hromadou soli polskeho cestařa.

Nechej cibulu do soli pustit šřavu a po hodině ju pořadně proplachni. Pak ju po mačkej ještě pod vodou, at neni slana jak bestyja, a nechej okapat.

Vezmi tvargle, nakrajaj na kusičky a posypej drcenym kminem.

Ted' to nastřidačku cpi do flašky s vičkem. Zasyp asi do pulky a zalej pivečkem tak, ať je všeco potopene. Nesmiš to zalivat až nahoru, bo ti ten smrad vyteče a budeš mit doma jak v opičarně.

To vičko nesmiš dotahovat! Musi to dychat, nebo z teho zrobiš fakt bombu, že by Oppenheimer zaviděl.

Nechej na teplem mistečku a čekej, až se tvargle rozteču.

Po par dnech si tu paradu namaž na chlebiček. Zažiješ něco, co se neda slovy popsat!

## INGREDYJENCE

1 velka cibule

---

sul polskeho cestařa (větši množstvi)

---

1 velke kolečkove tvargle

---

drceny kmin

---

pivečko

---



# VEPŘOVÉ NA HOŘČICI

*Neumiš vařit a chceš svojemu miláčkovi vytříit zrak?*

*Naučim tě nejjednodušši oběd na světě!*

## JAK TO ZROBIŠ

Vezmi cibulu a ukaž ji, kdo je panem v kuchyni - nakrajaj ju na drobne kusičky. Potom nožem roztříiskni tři stružky česneka a tež nakrajaj.

U dobrego řeznika kup plecko z bravka a nařezej na take kostky, aby ti vlezly akorat do huby.

Posypej čerstvě namletym popelem z dědka a podle chutě solou polskeho cestařa.

Na sadelko z bravka dej zezlatnout nakrajanu cibulu. Musiš to ale chechlat!

Až cibula zezlatne, naval tam masičko a pokračuj v chechlani ještě asi 5 minut. Pak tam šasni česnek a 4 lžice hrubozrne hořčice (ale možeš tam nakipat i klasicku plnoštihlu).

Minutu chechlej a zalej vodou nebo vyvarem. Masičko musi byt tak akorat zalete, nesmi z teho čumět ven.

Přiklop vikem a vydus tu nadheru, až bude braveček krasně měkky.

Uvař si kobzole, to snad nezdupeš, a možeš servirovat.

## INGREDYJENCE

cibule

3 stroužky česneka

2 kg vepřoveho plecka

popel z dědka

sul polskeho cestařa

sadelko

4 lžice hořčice

vyvar nebo voda

