

Zablafuňky, tentokrát trošku jinak -

Zablafuňky aneb buřtguláš :-)

Napsal/a: Žirafka

Datum zveřejnění: : 14. 02. 2016 v 17:25

Po delší době opráším rubriku, do které moc nepíši, ale to je tím, že toto nejsou stránky o vaření, ale o všem možném i nemožném. A opisovat staré recepty, nebo je dokonce někde kopírovat, se mi prostě nechce. A protože toho v kuchyni zase tolik nevymyslím, tedy takového, aby se to dalo publikovat, tak to dopadá tak, jak to dopadá.

Nápad na toto jídlo mne napadl v okamžiku, kdy jsem loupala brambory a přemýšlela nad tím, co by se z nich asi tak dalo udělat. V duchu jsem projížděla obsah ledničky a protože toho tam zase tak moc nebylo, bylo jisté, že to bude nějaký „ajntopf“ čili „Boží jídlo“ což je výraz mnou používaný při vaření stylem „Začnu vařit a Bůh ví, co z toho nakonec bude“. 😊

Potřebné suroviny:

- cca 1 kg oloupaných brambor
- sojové maso (jeden balíček)
- jedna větší cibule
- olej nebo máslo
- mouka nebo jíška na zahuštění
- sůl, pepř, paprika
- masox nebo něco podobného (na vaření sojového masa)

Začneme tím, že uvaříme sojové maso přesně podle návodu na pytlíku. Já jsem jej již měla hotové z minula, takže jsem měla jednodušší práci. Sójové maso je dobré vařit v bujónu, je pak chutnější. Shodou okolností jsem jej vařila ve vývaru zeleninovém, ale to je jedno.

Na dno papiňáku dáme olej, já dala máslo, a necháme jej rozehřát. Mezi tím oloupeme a na malé kousky nakrájíme cibuli. Tu následně dáme do hrnce a osmahneme do zlatova. Můžeme přidat sojové maso a také jej trochu osmahnout. Potom na tuku zpěníme sladkou papriku a následně všechno zalijeme vodou. Před zavřením papiňáku přidáme brambory a ještě roztok a směs okořeníme podle chuti. Zavíčkujeme papiňák a necháme sedm minut vařit.

Obr. 1 – vaříme zablafuňky...

Obr. 2 – ... zahušťujeme zablafuňky...

Když je uvařeno, vypustíme páru a vodu znovu přivedeme k varu a výsledek zahustíme buď moukou, nebo jíškou nebo tím, co máme rádi nebo po ruce. Chvilku povaříme a můžeme podávat.

Dobrou chuť!



Obr. 3 – hotové zablafuňky vkusně servírujeme.

Proč zablafuňky? No nevím, teta bydlící kousek od Mladé Boleslavy tak buřtguláši říká co si pamatuji a mne se to jméno ohromně líbí, tak proto. Teta je pochopitelně dělá s masem. Já normálně také, ale jednak jsem teďka žádnou uzeninu neměla po ruce a druhak si myslím, že takto se na ně dá pohlížet jako na postní jídlo 😊