

Hastrmanova ruka

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 vepřové kotlety s kostí

2 plátky řádné šunky

pár listů salátu nebo čínského zelí

baby rajčátka

olej

sůl, drcený pepř nebo oblíbená kořenící směs

pár kapek jakékoli souce nebo kořalky na šmak

paprika, angrešt, hrášek, kiwi, malženčin výraz po naší výplatě nebo něco jiného zeleného na oblohu.

Postup

Kotlety rukou zlehka proplácáme a nařízneme několika různými řezy až ke kosti tak, aby nám vzniklo několik prstů silných asi tak jako ukazováček, a aby prsty plandaly jenom tak neškodně na kosti (neřešíme, kolik těch prstů bude, znáte dnešní hastrmany...).

Maso osolíme, opepříme nebo jinak okořeníme – a poolejujeme. Kotletu opékáme po obou stranách (pánev, pec, gril, rošt) tak dlouho, dokud neproběhne požadovaná Maillardova reakce.

Opečené maso dáme na plovací blány vyrobené z listů salátu nebo z plátků šunky, prsty mírně rozpažíme (pozor, abychom je hastrmanovi neurvali z pantů!) – a na koneček každého prstu umístíme jedno mini-rajčátko.

Obložíme a naložíme.

Poznámka: pokud se někomu nepodaří prsty rozpažit (krzevá málo místa na umístění plovacích blan), tak nenápadně amputujeme pár prstů – a tím si vynutíme dostatečný prostor! Musíme ovšem dávat pozor na to, abychom nakonec nejedli jenom kost se samotnými plovacími blánami.



Podáváme s vařenými nebo pečenými bramborami, domácí ertéplkaší – a s dobrou, nejlépe vlastnoručně vyrobenou tatarkou. Pijeme, co chceme, k vepřovému se ale asi nejvíc hodí pivo ze džbánu.

Poznámka

pokud se někomu nepodaří prsty rozpažit (krzevá málo místa na umístění plovacích blan), tak nenápadně amputujeme pár prstů – a tím si vynutíme dostatečný prostor! Musíme ovšem dávat pozor na to, abychom nakonec nejedli jenom kost se samotnými plovacími bl