

Quattro Rodenti

Kategorie: Pizza

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

pizzový základ (korpus)
kečup nebo rajský protlak
strouhaný sýr (nejlepší je mozzarella) a další obloha dle libosti
4 vypasené krysy nebo 2 středně velká rajská jablka
2 velké žampiony
4 slabé plátky roastbeefu
12 zrnek pepře
4 špagety dlouhé a silné jako ocásek nebo jiné těstoviny, vařené
8 plátků sušených hub velkých jako krysí uši
olivový olej
sušený kopr (nat')

Postup

V Ankh-Morporku dnes žije víc trpaslíků než v trpasličích městech v horách Beraní hlavy, a jak každý gourmet ví, některá z nejlepších jídel vznikla tam, kde se setkaly dvě kultury a vyměnily si recepty (kdo by zapomněl na pomfritové karí nebo štrúdl z lojového pudinku?). Bohužel, to není případ trpasličí kuchyně, která zůstává stejně nechutná jako předtím. Naštěstí některé trpasličí restaurace vaří trpasličí pokrmy pro jiné rasy, i když tyhle specializované podniky skuteční trpaslíci zavrhnou. Vyčítají jim tapety se vzorkem falešných skal a reprodukované důlní zvuky. Tohle je lidská verze jednoho z nejúspěšnějších zkřížených předpisů. Předehřejeme troubu na 230 stupňů (asi Celsia :o). Pizzový základ pokapeme kečupem a poklademe sýrem. Pak rajčata rozkrojíme napůl a souměrně je umístíme do každé čtvrtiny pizzy k okraji. Ta vytvoří tělo vašich krys (přitahuje, co?). Překrojíme napůl žampiony a poloviny přiřízneme tak, aby tvořily tupou špičku. To budou krysí hlavy (jasné?) Ty položte na středovou stranu rajčat. Plátky roastbeefu přiřízněte zhruba do tvaru krysy (ponechte tolik, abyste mohli podstrčit pod těla) a pečlivě je položte přes vnitřnosti z rajčete a žampionu (já vás varovala...). Vmáčknete černý pepř místo čenichu a očí a místo ocasů položte uvařené makarony. Do hlavy udělejte dva malé zářezy a do nich zasuňte uši - kousky sušených hub. Každou krysu natřete olivovým olejem a posypte jemně drceným koprem (napodobuje srst). Pak přidejte na pizzu jakékoliv další doplňky, po kterých toužíte, a pečte zhruba 12 - 15 minut. Když jsou hotovy, utečte a schovejte se pod postel. Tak, dámy, a ještě sem zkusím časem přidat návod k porcování krysy, kdybyste třeba opovrhly rajčatovou náhražkou... Zatím se spokojte s tímto, a dobrou čarodějnou chut'