

## Svatojansko proudý „Pangejt“ podle Pavla

|           |                |                               |
|-----------|----------------|-------------------------------|
| Suroviny: | 0,5kg          | pangasiusa nebo jinýho rybáka |
|           | 1/8kg          | máslo z mlíka od krávy        |
|           | lžička         | soli                          |
|           | špetka         | pepře                         |
|           | několik špetek | grilovacího koření            |
|           | špetka         | bazalky                       |
|           | mnoholi        | hladký mouky                  |
|           | lžička         | sladký papriky                |

**Postup:** Chytit, zakousnout, vyfiletovat, posolit, vopepřit, posypat grilovacím kořením, možno i bazalku přidat. Zaprášit hladkou moukou zmýchanou se sladkovodní paprikou. Seknout s tím na plech, Přidat máslo, může se dát na rybu aby se hezky rozpustilo a udělalo kůrčičičku. Pečeme pozvolna v předem zahřátém troubovi na 850 stupňů ke zlaté. Po upečení vyjmeme karbónky ve vlastní šťávě a podáváme, nejlépe žlučníkářům. Čest jejich památce.

*překlad ze Slapštiny provedl Slim*

## Vlašský salát podle normy ČSN 1976

|           |           |                     |                            |
|-----------|-----------|---------------------|----------------------------|
| Suroviny: | 36dkg     | brambory            | ( lojovatý A, není nutný ) |
| na 1kg    | 23dkg     | šunkovej salám      | v celku                    |
|           | 2dkg      | sterilovanej hrášek |                            |
|           | 9dkg      | sterilovaná vourka  |                            |
|           | 5dkg      | vařená mrkev        |                            |
|           | 3dkg      | vařenej celer       |                            |
|           | špetka    | súl, pepř           |                            |
|           | 20dkg     | majonézy            |                            |
|           | 2dkg      | plnotučná hořtice   |                            |
|           | 1lžice    | octa                |                            |
|           | 1lžička   | worcestrový omáčky  |                            |
|           | 1,5lžičky | cukru               |                            |

**Postup:** Uvař brambory ve šlupce. Voloupej mrkev a celer a taky je uvař do měkka. Nechej je úplně zchladnout. Brambory, mrkev, celer, vourky a salám, nakrájej na přibližně stejný kostičky. Přidej hrášek a zamíchej. Majolku smíchej s hořtící, octem, worcestrovou omáčkou a cukrem. Nakonec zálivku zamíchej se salátem, vosol a vopepři. Strč do lednice odpočinout a rozležet.