

DOMÁCE REZANCE S TVAROHOM A KÔPROM



2



45 min.

Určite aj vy máte svoje obľúbené jedlá, ktoré sú pre vás synonymom leta. Pre nás sú to jednoznačne domáce rezance s tvarohom a kôprom. Stačí len zacítiť vôňu uvarených cestovín, hrudkovitého tvarohu a čerstvého kôpru a okamžite sa prenesieme do detstva.

U nás doma sa rezance s tvarohom vždy podávali naslano. Nikdy nie nasladko. A nikdy v nich nesmel chýbať čerstvý kôpor. Nie len tak trochu, ale poriadna kopa nasekaného kôpru, ktorá prevoniavala celú kuchyňu. Navrch chrumkavá opečená slaninka a k tomu veľký hrnček dobre vychladeného mlieka. To bola kombinácia, na ktorú sa každé leto tešil azda každý z nás.

BUDETE POTREBOVAŤ:

200 g hladkej múky typu 00
2 veľké vajcia
štipku soli

Ďalej:
plnotučný hrudkovitý tvaroh Chute Slovenska
hrsť nasekaného čerstvého kôpru
slaninu podľa chuti
soľ
čerstvo mleté čierne korenie

A TAKTO NA TO:

1. Ak sa rozhodnete pripraviť cesto ručne, múku vysypte na pracovnú dosku, uprostred vytvorte jamku a pridajte vajcia so štipkou soli. Rukami vypracujte hladké a pružné cesto približne 10 minút. Správne vypracované cesto sa po zatlačení prstom vráti do pôvodného tvaru.
2. Jednoduchšou alternatívou je príprava v kuchynskom robote s nožovým nadstavcom. Do nádoby nasypete múku, pridajte vajcia a krátko rozmixujte. Vznikne zmes pripomínajúca drobenku, ktorú následne na pracovnej doske spojíte do pružného cesta.
3. Cesto rozvaľkajte na požadovanú hrúbku, preložte a nakrájajte na rezance široké približne 5 mm. Varte ich vo veľkom množstve dobre osolenej vody len niekoľko minút. Čerstvé cestoviny sa varia podstatne kratšie ako sušené. Po uvarení ich scedte, ale nepreplachujte.
4. Do misy dajte hrudkovitý tvaroh, pridajte nasekaný kôpor, osolte, okoreňte a premiešajte. Prisypte ešte horúce rezance a všetko spolu premiešajte. Nakoniec bohato posypte opečenou slaninkou, pridajte ešte trochu čerstvého kôpru a podľa chuti finálne dochuťte soľou a čerstvo mletým čiernym korením.

