

Koláč z chauruse:

Recept



estli ještě jednou uslyším o tom světoznámým labužníkovi, kterej napsal tu knížku receptů, useknu si uši tupou sekyrkou.

Jasně, umí uvařit pár věcí, co se hoděj tak jedinečně pro ty nudný císařský nebo pro přihřátý Bretony, ale správný nordci chtějí správný nordský jídlo a to je přesně můj koláč z chauruse.

Asi jsem si na to stěžoval docela hodně, protože na mě Susanna docela ječela. "Nilsi," řekla mi, "jestli je ten tvůj koláč z chauruse tak dobrej, měl bys sepsat recept."

No, já si s písmenkama moc nerozumím a psaní mi tak úplně nejde, ale proč bych to nezkusil? Takže tohle je první recept, kterej jsem kdy napsal a snad se vám bude líbit.

Nejdřív budete potřebovat nějaký chauří maso a to se nedá sehnat nijak lehko. Chaurusové žijou hlavně v jeskyních a vo ty jeskyně se docela často dělej s různějma jinejma potvorama.

Takže jestli si budete chtít ulovit chauruse k večeři, dejte si majzla, ať taky neskončíte jako něčí večeře. Cheche.

No, ale jak jsem řekl, najdete si nějakou pořádnou zbroj a velkej meč a jestli znáte nějaký chlapy, co nejsou žádný poseroutkové a nechovaj se jako ty přihřátý Bretoni, a pak začněte prohledávat jeskyně. Nakonec na nějakýho chauruse narazíte.

Vypadaj jako brouci, co jsou velký jako fakt hodně velký psi, a musíte si dávat pozor, protože plivaj kyselinu a to by vám mohlo pěkně pocuchat zbroj.

Až budete mít nějaký to chauří maso, musíte ho napíchnout na rožeň. Ale použijte to bílý, tlustý maso z prostředka, ne to žlutý z hlavy a z nohou, protože v tom je jedovatá kyselina a kdybyste ho snědli, tak asi umřete.

Takže opečte chauruse na rožni a pak ho asi budete chtít polejt omáčkou. K tomu musíte rozdrtit na kaši nějaký rajčata a smíchat to s vodou, papričkama, medem a solí. A pak to musíte všechno dohromady uvařit.

Nedával bych do toho radši moc papriček, ale pár lžic soli to chce. Kolik tam dáte medu je čistě na vás, podle toho, jak to chcete sladký.

Až bude chaurus hotovej a politej omáčkou, upečte z něj koláč s pár bramborama, mrkvema a jablkama. A taky se zbytkem té omáčky.

Občas jsou v tom docela dobrý i tuříny. Podle toho, na co máte náladu.

Pak to chvíli nechte vařit. Hotový to bude, až bude vršek světle hnědej.

A to je všechno. Bez práce nejsou koláče, cheche.