

Ani kolečko nazmar



Pomazánky z uzenin

Asi **nejrychlejší**m způsobem, jak si poradit s **osamělými kolečky uzenin**, je jejich **hbité rozsekání na cimprcampr**. Rozemletá šunka, suché salámy i uzené maso poslouží jako základ **provynikající** druhy **pomazánek**. Stačí přidat *najemno nasekanou cibuli, kečup, hořčici, sůl a pepř* a rychlá svačinka je na stole. Vytříbenější pohoštění nabízí **šunková pěna** připravená z *mleté šunky či šunkového salámu, změkklého másla, smetany, soli, pepře a mleté sladké papriky*.

Pokud nemáte uzeniny tolik, abyste jí nakrmili **celou rodinu**, ozvláštňte jí pouze **zeleninovou verzi pomazánek**! Výborná je **najemno nastrouhaná mrkev**, s **čerstvým sýrem, nastrouhanou šunkou, česnekem, solí a pepřem**. Za zkoušku stojí také **falešný tatarák z brambor**, na který potřebujete *namleté zbytky uzenin, nastrouhané brambory uvařené ve slupce, najemno nasekanou cibuli, česnek, sůl, drcený kmín, kečup, hořčici, worcester a chilli dle chuti*.

Naložit do octa

Uzeniny, které už **nestačíte zkonsumovat**, je vhodné **naložit do octového láku**. Zatímco u špekáčků to považujeme za delikátní pochoutku, použít stejným způsobem **párek nebo zbytek točeného salámu** už by leckoho nenapadlo! Vynikající pochoutkou ke sklence **pěnového moku** jsou potom **uzeniny na pivě** podávané s **čerstvým chlebem a cibulí**.

Do polévek i těstovin

Ze starších uzenin můžete vykouzlit **vynikající hrstkovou polévku**. Stačí je pokrájet nadrobno, *orestovat na cibulovém základu, přidat najemno nasekanou kořenovou zeleninu, brambory, luštěniny, houby či kroupy, podlít vývarem, osolit, opepřit a na závěr přidat česnek a jíšku*. Uzeninové zbytky se uplatní i v jiných polévkách, které se bez kousku masa neobejdou – namátkou **gulášová, zelná, dršťková nebo frankfurtská**.

Stejně tak můžeme zbytky uzenin obohatit **masové směsi** od „boloňských špaget“ až po maďarský guláš. Vždy však s citem pro původní recept – přece **jengothajský salám** by se do drůbeží rolky příliš nehodil. Rozemleté uzeniny využijete skvěle do **nejrůznější náplní** – od **listového těsta, přes plněné brambory, zeleninu, až po bramborové knedlíky!** Chybějící maso pak můžete nahradit **masem sojovým nebo quinoou**. Naopak pokud máte uzeniny dostatek, vykouzlete z ní vynikající **špíz s bramborami, sýrem i zeleninou**.

Poslední kolečka salámů zužitkujete do **rychlé vaječné omelety** nebo spolu s chlebem vykouzíte **exkluzivní smaženky**. Nastrouhaný salám pak **ovoní křupavé bramboráky** a další **zeleninové placky od květákových až po ty brokolicové**.

Ani **domácí pizza** není na množství použitých surovin nikterak náročná. Pokud nechcete vyrábět vlastní těsto, použijte chlazené či zmrazené. Pomažte *rajčatovým sugem s ulisovaným česnekem, přidejte uzeninu a další ingredience dle libosti (žampióny, olivy, rajčata, kukuřici sýr)*. Zprudka zapečte v troubě a rychlá večeře je na stole!

Špagety s pórkem a slaninou

½ pórků, 100 g anglické slaniny (případně jiná uzenina), 2 stroužky česneku, olivový olej, sůl, pepř, parmezán, bílé víno, 1 chilli paprička, špagety

Na olivovém oleji zpěníme najemno nasekaný česnek a dle chuti přidáme drcenou chilli papričku, přidáme nakrájenou slaninu a orestujeme. Přisypeme omytý, na půlkolečka nakrájený pórek, podlijeme vínem a **necháme zredukovat**. Promícháme s čerstvě uvařenými špagetami, dochutíme čerstvě mletým pepřem a solí, zakápneme olivovým olejem a zasypeme parmezánem.