Znáte žižkovské speciality?

01.03.2021
Na internetu můžete natrefit i na recepty, které se hlásí ke zdejší čtvrti. Nakolik jsou skutečně žižkovské, zkuste sami. Stačí si obléct kuchyňskou zástěru.

Při hledání na stránkách zaměřených na gastronomii můžete narazit na ledacos: například i na žižkovskou lepenici, žižkovské utopence nebo žižkovské jelito.

Lepenice je velmi jednoduchá a levná, a tak rozhodně stojí za prověření vašeho kuchařského umu. Navíc je vhodná i pro vegetariány. Potřebujete brambory, kysané zelí (v poměru 2:1 k množství brambor), olej nebo máslo, jednu až dvě cibule, celý kmín, sůl a pepř. Nejprve oloupete a nakrájíte brambory, poté je uvaříte se solí a kmínem. Mezitím na pánvi osmažíte cibulku, a když už je téměř hotová, přidáte asi polovinu zelí a počkáte, než změkne. Hotové brambory scedíte, přidáte k nim osmaženou cibulku s podušeným zelím, přisypete nezpracovanou polovinu zelí a vše promícháte. Dochutíte solí a pepřem. Žižkovská lepenice chutná skvěle s osmaženou slaninou, ale i samotná.

O něco náročnější je příprava **žižkovského jelita**. Potřebovat budete vepřovou slezinu, škvarky, kroupy, jednu menší cibuli, sádlo, dva stroužky česneku, oregano, sůl a pepř. Nejdříve dáte vařit kroupy do osolené vody, do níž přidáte kousek sádla. Mezitím nakrájíte a najemno osmažíte cibulku. Umletou vepřovou slezinu chvíli dusíte, a když je hotová, smícháte ji se scezenými kroupami. Dochutíte kořením a prolisovaným česnekem.

Receptů na **utopence** je řada, obvykle se liší použitím mrkve a bobkového listu. Mezi ingredience na žižkovské utopence patří nastrouhaná mrkev, nové koření, bobkový list, plnotučná hořčice, sterilované okurky, nastrouhané či mleté feferonky, česnek, ocet a cibule, ze kterých vyrobíte nálev, a samozřejmě špekáčky. Na rozdíl od prvního receptu, který je za půl hodiny hotový, si ale na utopence budete muset 7 až 10 dní počkat.