

# černá omáčka s bramborovými šlíšky a uzeným (tempehem)

Hlavní jídlo

(vytvořil\*a Fons Beníšky)

<b>název</b>	<b>množství (na 36 porcí)</b>	
Tempeh uzený	2 kilogramy	
Maso - Uzené maso	2 kilogramy	
Povidla - švestková	1.2 kilogramy	3 balení
Sušené švestky	600 gramy	4 balení
Smetana na vaření	600 mililitry	
Rozinky	200 gramy	1 balení
Polenta		5 lžic
Perník na strouhání		
Máslo		
Koření - skořice mletá		
Koření - perníkové koření		
Koření - pepř černý		
Koření - hřebíček		
Sůl		

## návod k přípravě

Nádobu s vodou dejte na kamna a začněte přidávat ingredience: švestková povidla, sušené švestky, rozinky, kus skořice celé a pro jistotu zasypat skořicí mletou, několik hřebíčků. Pakliže se vám nedostává strouhaného perníku (a to se vám nedostává zcela jistě, pokud vaříte podle fonšího receptu), obohaťte stávající směs kořeními, o kterých vás napadne, že by mohly být standardní složkou perníku, a omáčku zahustěte povařenou kukuřičnou moukou (polentou). Nikdo nic nepozná a navíc bude výsledný produkt gluten-free, což je dnes v módě. Oficiální recepty zmiňují také mandlové nudličky. Disponujete-li takovou ingrediencí, bez obav ji vhodte, ta už tomu neublíží. Další doslazování cukrem, ač zmiňované v receptech, nelze doporučit. Už tak je to sladký jak cecek. Nalejte do toho všeho smetanu, krátce to povařte a nechte odstát. Je-li výsledná chuť jalová, je tam nejspíš málo skořice.

Podávejte k uzenému masu s bramborovými šlíšky.

## úkoly

recept nemá úkoly