

# BĀ•JEĀĀENĀ•VEPĀ~OVĀ•PEĀĀENĀŠ OD FLORENTĀ•NY

PĀjtek, 11 Ā™Ā-jen 2019

MĀjm pro vĀjs recept na dokonalou, ĀĀavnatou, bĀjjeĀ•nĀ› ochucenou vepĀ™ovou peĀ•eni. VĀ•etnĀ› dostatku ĀĀĀjvy, p kdyĀ¾ uĀ¾ si dĀjíte prĀjci s masem, tak ho pĀ™ece nebudete jĀ-st nasucho, to dĀj rozum. ZnĀ- to tak trochu jako sci-fi. Ā Ā¾ vepĀ™ovĀj peĀ•enĀ›? Opravdu? Fakta mluvĀ- neĀºprosnĀ›:

## Nenajdete

kousek masa, kterĀ½ by vĀ-c lĀjkal k upeĀ•enĀ- svĀ½m nĀjzvem, neĀ¾ je vepĀ™ovĀj peĀ•enĀ›. Taky nenajdete kousek masa, kterĀ½ by se pro peĀ•enĀ- hodil mĀ-Ā neĀ¾ vepĀ™ovĀj peĀ•enĀ›. Pokusy o jejĀ- upeĀ•enĀ- obvykle konĀ•Ā- tĀ›Ā¾ko Ā¾vĀ½katelnĀ½m, chuĀºovĀ› nevĀ½raznĀ½m, na troud vysuĀjenĀ½m Ā•Ā-msi.

## JenomĀ¾e

mnĀ› peĀ•enĀ- vepĀ™ovĀĀ peĀ•enĀ› prostĀ› pĀ™ijde sexy. PĀ™ece nebudu peĀ•eni vaĀ™mit?

## KuchaĀ™skĀj

literatura se o

peĀ•enĀ- vepĀ™ovĀĀ peĀ•enĀ› naĀjtĀ›stĀ- zmiĀ^uje nebo takovou moĀ¾nost alespoĀ^ pĀ™ipouĀjtĀ-. BohuĀ¾el tyto zmĀ-nky samy o sobĀ› k dokonalosti nestaĀ•Ā-. ZkouĀjela jsem rĀ-znĀĀ triky Ā€“ pĀĀct maso pĀ™iklopenĀĀ i odkrytĀĀ, s koĀ™enĀ-m nebo bez nĀ›j, pravidelnĀ› pĀ™elĀĀvanĀĀ vĀ½pekem i ponechanĀĀ svĀĀmu osudu, vĀ¾dy vyvolĀjvalo vĀ›tĀjĀ- Ā•i menĀjĀ- pocit sucha v Āºstech.

## JelikoĀ¾

se to o proradnosti vepĀ™ovĀĀ peĀ•enĀ› obecnĀ› vĀ-, mĀjm pro vĀjs hned prvĀ- radu:

## Pokud

se rozhodnete zdolat vepĀ™ovou peĀ•eni v troubĀ›, neĀ™Ā-kejte to svĀĀmu Ā™eznĀ-kovi, aĀ¾ vĀjm ji bude prodĀjvat. Tedy pĀ™inejmenĀjĀ-m mĀ›j bĀ½valĀ½ Ā™eznĀ-k mi dal pĀ™ed zbĀ½vajĀ-cĀ- poĀ•etnou nastoupenou zĀjkaznickou jednotkou najevo, Ā¾e jsem se pĀ™inejmenĀjĀ-m zblĀjznila, kdyĀ¾ jsem svĀ›j zĀjmĀ›r upĀĀct peĀ•eni neprozĀ™etelnĀ› vyslovila nahlas.

## S kostĀ-, nebo

bez kosti?

KdyĀ¾ uĀ¾ jsme u Ā™eznĀ-ka, pojĀ•te se podĀ-vat, s Ā•Ā-m mĀjíte tu Ā•est. VepĀ™ovĀj peĀ•enĀ› je zcela libovĀ½ kus masa, kterĀ½ se tĀjhne podĀĀl vepĀ™Ā-pĀjíteĀ™e. TudĀ-Ā¾ se pĀ™Ā-liĀj nezapojuje do pohybu a je jemnĀ½ a svĀ›tlĀ½. RozhodnĀ› v nĀ›m nenajdete ani vnitĀ™nĀ- blĀjny, ani Ājlachy, ani tukovĀĀ vrstvy. KaĀ¾dĀ½ vepĀ™ mĀj logicky peĀ•enĀ› dvĀ›, kaĀ¾dou z jednĀĀ strany pĀjíteĀ™e.

ĀĀeasto se stane, Ā¾e na jatĀjch nebo u Ā™eznĀ-ka peĀ•eni odseknou vĀ•etnĀ› kousku pĀjíteĀ™e a vĀ½bĀ›Ā¾ku Ā¾eber, pĀ™edevĀjĀ-m u pĀ™ednĀ- Ā•Ājsti peĀ•enĀ›. Na mase tak zĀ›stane Ā™ada kostĀ- tvaru L, jedna vedle druhĀĀ, tak jak jdou za sebou obratle a Ā¾ebra.

A zde je prvĀ- bod, u kterĀĀho mĀ-Ā¾ete zaĀ•Ā-t frajeĀ™mit. Zapamatujte si, Ā¾e peĀ•eni s ponechanou kostĀ- se Ā™Ā-kĀj kotleta, a vykoĀjtĀ›nĀĀ peĀ•eni se zase Ā™Ā-kĀj karĀĀ.

JestliĀ¾ se ptĀjíte, mĀjíte-li si koupit radĀ›ji kotletu nebo karĀĀ, podĀ-vejte se na to takhle:

Cena za kilo masa s kostĀ- je podstatnĀ› menĀjĀ- neĀ¾ za vykoĀjtĀ›nĀĀ maso. PochopitelnĀ›. MĀ-Ā¾e-li vĀjm Ā™eznĀ-k na mĀ-stĀ› kosti z kotlety odĀ™Ā-znout a jeĀjtĀ› je nasekat na menĀjĀ- kousky, vĀ›ec bych se nerozmĀ½Ājlela a sĀjhlá po kotletĀ›. Kosti totiĀ¾ vyuĀjijete k tomu, abyste je upekli pod masem a mĀ›li tak silnĀ›jĀjĀ- ĀĀĀjvu. JestliĀ¾ ale nechcete maso vykoĀjĀºovat (pĀĀct ho s ponechanou

kostř - je nerozumnř©) a chcete si usnadnit prřjci, sřjhnřte po karř©. ř třjvy budete mř-t i tak dost, slibuju.

Mořnř se vřjm podařřmř - potkat peřeni, kterou jeřjtř, nikdo nestařil zbavit podkořnř - tukovř vrstvy. Hned po nř - skořte skořte. Mořnř se vřjm podařřmř - přmřmluvit řmřeznř-ka, aby vřjm takovřř kousek do přmřř-řjtř sehnal ř€“ stařř-, aby se za vřjs přmřmluvil na jatkrřich, kde se odehrřjvřj prvň- bourřjnř- masa.

Vepřmřovřj peřenř jako nedřlnř- obřd

Pokud se o vepřmřovou peřeni sprřjvnř postarřjte, patřmř- k tomu nejelegantnřjřř-mu, nejdř stojnřjřř-mu a nejjemnřjřř-mu, co mřřřete naservř-rovat k nedřlnř-mu obřdu, kde sedř- celř armřjda přmřř-buznřřch, řekajř-cřch na vařje kuchařřskř vřřkony. Takřře pojřme koneřnř vařřit, nedřle se blřřřř.

Přmřř-prava vepřmřovřř peřenř přmřed peřenř-m

Neřř vsunete maso do trouby, mřli byste mu provřřst třmřj vřci: nařmřezat ho, svřřzat ho a zprudka ho opřřct na přjnvı. A kdyřř uřř tu přjnev budete mř-t vytařřenou, tak na nř- rovnou mřřřete přmřipravit i zřřklad pro omřřřku.

Nařmřezřjnř - tukovř vrstvy

Pokud se vřjm podařřmřilo sehnat vepřmřovou peřeni s povrchovřřm tukem (řjance řřpřřchu je asi tak 1 procento, takřře neplařte, pokud to řjtřstř- nemřjte), ostrřřm nořřem no nařmřř-znřte v pravidelnřřch, asi centimetrovřřch rozestupech ařř k masu. Jestliřře mřjte maso, kterř mřj na sobř jen smutnřř zbytky takovřřho tukovřřho krytř-, nařmřř-znřte aspoř ty. Pak jeřřtř jemnř maso osolte a vmasř-rujte sřř do zřřjhybř.

Tukovou vrstvu mřřřete nahradit tř-m, řře peřeni vytvořřte novřř ochrannřř kabřitek. Mřřřete na to pouřřř-t vepřmřovou sřřřku, plřřtky slaniny, anebo jednoduchou krustu, kterou jsem popsala v Hovorech s řmřeznř-kem. Ale taky nemusř-te dřřlat vřřbec nic, protořře peřenř bude fajn i bez toho.

Svřřřjnř-

Maso na peřenř- svazujte vřřDYCKY. Vřřdycky, i kdyřř vypadřj, řře to nepotřmřebuje. Ani tahle peřenř se netvřřřmř-, řře by pro ni byl provřřjek nřřjak zvlřřřřnutnřř. Teprve kdyřř ji svřřřřete, uvidř-te, řřemu to prospřřje: vepřmřovřj peřenř bude kulatřřjřř-, tedy rovnomřřnřřji zaoblenřj, a bude se rovnomřřnřřji propřřkat. Takřře na nic neřřekejte a svařřte ji. (Opovařřte se na to pouřřř-t nřřřakřřř umřřř provřřjek a upaluj domřřcřch potřmřeb pro přmřř-rodnř- vlřřkno!)

Opeřenř- masa

Maso na povrchu osolte a okořmřřte podle receptu. Nynř- dobřmře rozehřmřejte přjnev, pouze prřřzdnou, na sucho. Budete maso opřřkat pomřřnř zprudka, takřře tukem potřmřete maso. To proto, aby se v přjnvı zbyteřnř nepřmřepaloval olej, kterřř zrovna nenř- v kontaktu s masem.

Maso polořřte do horkřř přjnvı a hned trochu ztlumte řřřř ř€“ zhruba tak na střmřednř- vřřkon. Ze vřřech stran maso opeřte do sytř zlatřř barvy. Trvř to dvřř ařř třmřj minuty na kařřdřř řřsek, takřře se nesnařřte maso zvednout z přjnvı nebo pootořit dřmřř-v, neřř dosřřhne pořřadovanřřho stupňř opeřenř- v mř-stř, kde se zrovna dotřřkř přjnvı. Zbyteřnřř ho nepořřřuchujte, nenakukujte pod nřřj, omezte zřřsahy na minimum. Taky omezte svřř obavy o přmřřipřřlenř-, maso je velmi odolnřř, takřře mu to trvřj dost dlouho, neřř by se spřřřlilo.

## Základ pro přípravu k masu

O vepřovýpek v pánvi by bylo škoda pánvičt, takže ho nyní je třeba použít jako základ pro budoucí přípravu. Na středním a márně marmeládě do pánve použijte nakrájenou cibuli a sůl a nechte za občasného promíchání - nejen změkčout, ale i zpěnit, takže se pepř rozpustí.

Možná tomu nebudete věřit, ale ta trocha tekutiny, kterou cibule obsahuje a kterou pustí do pánve, k tomu stačí. Takže máchejte, dokud nebude cibule měkká a dno pánve v podstatě čistě. Zdá-li se vám, že je to nemožné, klidně použijte jednu nebo dvě lžíce vody na pomoc.

Tenhle cibulový základ použijte jako podložku pod maso, které zahrání, takže se maso nebude pepřeně koupat v tekutině. Rozložte ho do pekáčku a na cibuli položte opeřené maso.

Pak je třeba do pánve nalijte sklenku vody, nechte trochu prohřát a opatrně, aby se cibule nevyplavila zpod masa, vlijte do pekáčku. Maso by se třeba vody vůbec nemělo dotýkat. Tohle všechno společně upečte, ale k tomu vám taky je třeba použít předehřátý pekáč.

## Co s kostmi

Jestliže máte kosti, naložte s nimi takhle:

Omyjte je. Osušte je. Vhoďte je do samostatného pekáčku. Promáchejte je se lžící oleje a lžičkou soli. Rozložte je do pekáčku do jedné vrstvy, ideálně tak, aby se co nejméně dotýkaly. Vložte do trouby vyhřáté na 220 stupňů. Pečte asi 20 minut, až se rozvoní a mástý zežloutne. Nebojte se

páči a dle, jen je nespalte. Ihned troubu vypněte a vyvětrejte v ní, protože maso bude potřebovat nižší teplotu. Opeřené kosti nechte v pekáčku, použijte k nim posláze cibuli z pánve a podlijte je vodou, o které jsem psala. Tentokrát si můžete dovolit použít vodu, protože maso jen tak plavat nezačne, dáky vysoké vrstvě z kostí.

Když kosti nemáte, prostě tenhle bod vynechte a hlavu si tím netrapte.

Peřeně vepřově pepřeně

Když pepřete maso suchým směrem, bez přikrytí - a bez tekutiny v pekáčku, jsou dvě možnosti: nechat maso koupat ve vypeřeně a nebo ho přelát pouze v jakém tukem. Jakmile maso schováte pod poklici a podlijete do poloviny, už ho nepečete, ale dusáte, i kdyby se všechno nadále odehrávalo v troubě.

Pro správné provedení pepřeně se hodí pekáč s vnitřním roštěm, který zahrání masu plavat ve přípravě. Nahradit ho můžete i kostmi, které vyndáte z masa a které vám udělají jednu službu: z vepřového v pánvi vznikne o to silnější omáčka. Je skoro neuvěřitelné, jak velkou pochoutku můžete připravit z tak jednoduchých surovin.

(Pokud jde o náležitosti pepřeně, dovolím si vás odkázat na máj starší články, ve kterých najdete plně všechno o pepřeně).

A teď prosím pozor:

Finta, která vám udrží maso šťavnatě a která je nejdelší a jemnější - maso s délkou tohoto výrobku, zná: peče pomalu při 120 stupních.

Děky tomu, že jste u maso na povrchu opekli a poté dle mu těm dost chuti, nemusíte být, že je v troubě, přičemž málo stupňů na počátku dle opečení a chuťových odpich. Můžete klidně počkat s těm, že s jakou barvou dle maso do trouby, s takovou ho zase vytáhnete. Při nízké teplotě se maso bude uvnitř propékat jen pomalu, takže se bude k okamžiku vysušit - takové je jen zvolna. Vaším cílem totiž není maso propéct naskrz a vysušit, ale přivést ho do stavu, kdy v něm převažuje okamžik rovnoměrně uvnitř, ale dle ani krok.

Voděkem vám bude následující tabulka časů:

Čistá hmotnost masa

doba pečení

800 g

1 hodina

1200 g

1,5 hodiny

1500 g

2 hodiny

Čistou hmotnost mysli vám řekne masa bez kostí.

Dokončení - připravte k masu

To se rozumí - samo sebou, že upečení masa je třeba, nemáte vyhráno. Krájení pečeni si zaslouží - nemělo by být krásnou přípravu. Pak maso můžete podávat s bramborami, knedlíkem i těstovinami, jak je zrovna líbí.

Maso nechte odpočítat na talíři ve vypnuté troubě a vezměte si jen pečené s polovinou pečením. Pokud v něm máte kosti, vyhoďte je nebo je hoďte po psovi. Budete potřebovat jen tekutinu a jedlého vajíčka, která v něm plavou. Sceděte tekutinu do nádobky, z čeho se vám bude dobře nalít, těm do odměrného nebo do hrnku.

V kastrálku si nejdříve z masa a mouky umějte jablečku (detaily najdete v výrobku o zadání vajíčka,

pokud nevěte, jak na to). Jáčka by zhruba měla mít barvu následující, takže vydráždíte v cháně, dokud nebude rezavě hnědá. Postupně ji v několika dávkách zalijte scezenou tekutinou z pekáčku a mchejte metličkou, aby nikde nezůstaly žádné molky. Pokud použijete vejchnu tekutinu a omáčka bude po chvíli moc hustá, klidně přilijte trochu studené vody.

Do zahuštěné omáčky vykrájeněte obsah pekáčku a nechte takto společně asi 20 minut vařit. Občas promchejte, protože obsahuje mouku a bude se proto míchat. Po provaření mchejte dvě možnosti:

1. tívu jen přeceďte, abyste se zbavili cibule a jiných pevných kousků. 2. tívu rozmixujte ponorným mixérem.

Jestli chcete větší, kterou možnost volám já, pak vězte, že obě. Nejdříve v mixuju, pak je tívte. Dostanu tak hebkou, hustou, a přitom hladkou tív, hodnou na stole.

To už by z teorie docela stačilo, pojme vařit, následuje recept.

Tentokrát vám přit dobrou chuť věbec nemusím. Já se to samo. Já se to samo za tepla a já se to samo i zastudena, kdy se maso nechá krájet na tenké plátky a snadno zastoupí řízku ve svinovém sendviči nebo ve studené obložené mše.

DOBŘE% CHUTNĚ

FLORENTĚNA