

TOTĀ•LNĀŠ NĀ•VODNĀ• RECEPT NA PEĀĀ•NKU

PĀĭtek, 11 Ā™Ā-jen 2019

NejvĀ•tĀĭĀ- kuchaĀ™skĀ½ prĀĀ•vĭh se vĀĭm stane, kdyĀ¾ se dĀĭte do peĀ•enĀ- vepĀ™ovĀ© peĀ•enĀ, bez pĀ™Ā-sluĀĭnĀ© teoretickĀ© pĀ™Ā-pravy. VepĀ™ovĀĭ peĀ•enĀ, Ā¾e ji suchĀ½ Ā¾Āĭr v troubĀ, snadno vysuĀĭĀ- do nejedlĀ© podoby. Pokud se o ni sprĀĭvnĀ, postarĀĭte, patĀ™Ā- k tomu nejelegantnĀĭĀ-mu, nejdĀ•stojnĀĭĀ-mu a nejjemnĀĭĀ-mu, co mĀĀ¾ete naservĀ-rovat k nedĀĭlnĀ-mu obĀĭdu. Tady na jednu takovou mĀĭte podrobnĀ½ recept.

Suroviny

Ā• 1 kg vepĀ™ovĀ© peĀ•enĀ bez kosti (karĀ©)

Ā• sĀĭ

Ā• 2 lĀ¾Ā-ce sĀĭdla

Ā• 2 stĀ™ednĀ, velkĀ© nebo 3 menĀĭĀ- cibule

Ā• 2 strouĀ¾ky Ā•esneku

Ā• 1/2 lĀ¾Ā•ky celĀ©ho kmĀ-nu

Ā• 2 lĀ¾Ā-ce mĀĭsla

Ā• 1 lĀ¾Ā-ce hladkĀ© mouky

Postup

1.

Pokud

masu na povrchu hornĀ- strany zbĀ½vĭj trochu tuku, naĀ™eĀ¾te ho v centimetrovĀ½ch rozestupech. Pozor, aĀ¾ zbyteĀ•nĀ, nenaĀ™Ā-znete i Ā•istou svalovinu. Do zĀĭĀ™ezĀ nasypete Āĭpetku soli. Potom maso svaĀ¾te do Ā°hlednĀ©ho vĀĭleĀ•ku. Je jedno, Ā¾e jste nikdy Ā¾ĀĭdnĀ© maso nesvazovali a nejde vĀĭm to, Ā°Ā•el zde svĀĭtĀ- zpĀĭsob i prostĀ™edky. Cibuli oloupejte, pĀ™epĀĭte a nakrĀĭjte na pĀĭmĀĭsĀĀ•ky. Ā•esnek taky oloupejte, rozmĀĭĀ•knĀĭte noĀ¾em a nasekejte nahrubo.

2.

Troubu

zapnĀĭte na 150 stupĀĀ. SvĀĭzanĀ© maso potĀ™ete sĀĭdlem a kolem dokola ho jemnĀ, osolte a okmĀ-nujte. Zprudka rozehĀ™ejte prĀĭzdnou pĀĭnev a jakmile je horkĀĭ, vloĀ¾te do nĀ- maso. Ihned ztlumte Ā¾Āĭr plotĀ½nky asi tak na polovinu vĀĭkonu a postupnĀ, kolem dokola, opeĀ•te maso pĀĭknĀĭ dozlatova. Na kaĀ¾dĀ©m mĀĭstĀĭ ho nechte bez poĀĭĀ•uchovĀĭnĀ- a zvedĀĭnĀ- opĀ©kat asi tĀ™mi minuty. OpeĀ•enĀ© maso vyjmĀĭte bokem na talĀĀ™.

3.

Do
průjzdně použijte polovinu cibuli a česnek, zmačkejte je trochu a
plotě osolte velkou lžičkou soli a nechte asi 15 minut za oběd
promáčejte zeleninu a rozpustit polovinu peče ze dna. Pokud se nechtějí
rozpustit, pomozte jim jednou nebo dvakrát málem vody.

4.

Ze
zeleniny vytvořte v pekáči lžičku akorát tak velkou, aby se na něj pohodlně
vešlo maso. Do průjzdně použijte sklenku vody a nechte ji trochu ohřát. Maso
položte na cibulovo-česnekovou lžičku. Do pekáči nalijte vodu z poloviny, ovšem
jen opatrně, abyste nevyplavili cibuli z masa. Vložte do trouby a pečte 5
minut.

5.

Snižte
teplotu v troubě na 120 stupňů a pečte je 1,5 hodiny. Pokud máte větší nebo
menší kousek masa, konzultujte s lékařem, jak dlouho pečte - zkrátit nebo
prodloužit.

6.

Jakmile
je maso upečené, vypněte troubu, maso přendejte na talíř a nechte ho stát ve
vypnuté, vychladí dříve, avšak zaváženě troubě. Tekutinu z pekáči slijte přes
cedník do nádobky, ze které se vám bude snadno nalít do hrnce. Cibuli
nechte v pekáči nebo v cedníku, vyjde to nastejno.

V

kastrů rozpustěte máslo a zasypte ho moukou. Stále zvolna máslo čejte. Mouka
nejdříve zpění, pak přění - ustane a po chvíli začne jít zlatě. Dávejte
pozor a bedlivě máslo čejte, nebo ji zespodu připalíte. Jakmile má krásnou
zlatou barvu, zalijte ji asi 15 minut tekutiny z pekáči. Stále prolehejte
metličkou a přilijte i zbytek tekutiny, tak by se vám neměly vytvořit
hrušky. Ale i kdyby - je třeba budete m
janci se jich zbavit. Přiveďte k varu a pokud je to potřeba, nařezte je
trochu studené vody na takovou konzistenci, jakou chcete. Dosalte, aby vám
chuť byla přiměřená. Přidejte vaječnou cibuli z pekáči a zvolna vařte 20 minut.
Oběd přechejte, jinak se vám to chytne a začne připalovat.

Provaženou omáčku buď rozmixujte, nebo pročepte, nebo
obojím postupně za sebou, tak to ostatně i dělám já. Naposledy dochuťte solí
podle potřeby.

Vyndejte

maso z trouby. Pokud pustilo trochu šťávy, přilijte ji bez obav do hotvé
omáčky. Z masa sejměte provázek a nakrájejte ho na plátky (jen tolik, kolik
masa potřebujete, zbytek nechte vychladnout v celku). Podávejte s jakoukoli
přímou, snese vaječno.

DOBŘE CHUTNĚ

FLORENTĚNA

