

# VEPÁOVÁ VĀPEĀĀKY, NAD KTERĀMI SE ROZPLYNETE

StĀeda, 06 listopad 2019

Asi se shodneme, Āve vepÁovĀ vĀpeĀky by mĀly bĀt ĀdnĀ, vypeĀenĀ a ĀdnĀ, ochucenĀ. Kdyby se pr rohu, dle mĀho skromnĀho mĀ-nĀnĀ- by se na nĀ stĀily fronty, ale zĀejmĀ jeĀtĀ, nikdo s podobnĀm podnikatelskĀ zĀimĀrem nepĀĀjel. VĀĀpĀovĀĀ vĀpeĀkĀĀĀ! ĀšplnĀ to slyĀĀ-m.

NehledĀ na to, Āe kdyby se mezi stĀitnĀ- symboly mohlo poĀ-tat i maso, ĀEesko by zcela jistĀ dostalo pĀidĀ, leno vepÁovĀ. V zĀisadĀ tĀĀko hledat na vepÁovĀch vĀpeĀcĀ-ch nĀ, jakĀ kuchaĀskĀ tĀĀkosti a zĀiludnosti, vĀdyĀ jde jen o maso nakrĀjenĀ na kostiĀky, ochucenĀ cibulĀ-, Āesnekem a pepĀem a peĀenĀ v troubĀ, tak dlouho, aĀ to s okolo pĀihlĀ-ĀejĀ-cĀ-mi nenĀ- k vydrĀenĀ.

Proto se s vĀjmi rĀjda podĀĀ-m o jednoduchĀ a spolehlivĀ recept (pokud byste ho snad hodlali zpenĀĀit v podobĀ vĀĀje uvedenĀho nĀjmĀtu, budu prvnĀ- zĀikaznĀ-k a pevnĀ vĀĀm, Āe budete nabĀ-zet i vĀrnostnĀ- program).

VepÁovĀ vĀpeĀky Āi la hospoda

Na tradiĀnĀ- vepÁovĀ vĀpeĀky potĀebujete ĀdnĀ, prorostlĀ bĀĀek, protoĀe vĀpeĀky musĀ- skoro plavat v tuku. Je to jejich rozpoznĀvacĀ- znamenĀ-. V tĀch lepĀĀ-ch podnicĀ-ch a v lepĀĀ-ch rodinĀch vĀjm vypeĀenĀĀ tuk naservĀ-rujĀ- bokem v omĀĀnĀ-ku, aĀ sobĀ, a svĀmu ĀluĀnĀ-ku poslouĀĀ-te, jak je libo. JelikoĀ se moje rodina dĀevorubectvĀ-m ĀivĀ- jen vĀjimeĀnĀ, pokud je nĀrazovĀ, potĀeba postarat se o dĀevo do krbu, dĀĀim ve vĀpeĀcĀ-ch malĀ Āok a mĀsto tradiĀnĀ-ho bĀĀku peĀu radĀji krkovici. Ale recept bude v pohodĀ fungovat i s bĀĀkem, takĀe se zaĀĀte podle sebe a svĀch energetickĀch potĀeb.

TuĀnĀ a prorostlĀ maso miluje delĀĀ- pomalĀ peĀenĀ-. KlidnĀ bych Āekla, Āe o to pĀmĀ- mo ĀjkemrĀj. VIĀkna se rozvolnĀ-, tuk povolĀ-, takovĀ maso se pak dĀj skoro krĀjet ĀĀ-cĀ-. U pomalĀho peĀenĀ- ale nikdy nevznikne vypeĀenĀj barva s odstĀny rĀĀovĀho zlata. Ta se vytvĀĀ- jen pĀmi vyĀĀĀch teplotĀch. TakĀe jak to spojit dohromady?

MoĀnosti jsou dvĀ:

buďte zlatavou barvu vytvořte hned na začátku

pečená, těstěba opečená-m masa na pánvi nebo třeš, ¼ rozpájte troubu dobře a následně ztlumte pro dopečená, nebo nejdříve v maso pomalu přivedete do kouřového stavu a nakonec mu vytvořte ¼ doučá- vypečená- pootočená-m termostatu skoro nadoraz.

Existuje i možnost, ¼ zvolte zlatou středně-

cestu, nastavte troubu na konstantních 180 stupňů a přiměřeně dohledem dozorů upečete maso domů a dozlatova. Tenhle způsob netrvá tak dlouho, výsledkem je bezvadný, lze ho bez ztráty kytiky servírovat hladově, ale já jsem pocítil, ¼ kombinace pomalého pečená- a vysokého tepla přiměřeně- o stupeň vyšší- blaho.

Pro větší kusy libového masa řáda volám poslušnost

vysoký ¼ ¼ pro opečená- + měrné teplo pro dopečená-, ale pro větší- i menší- kusy tušně- ho a prorušit ho masa na to jde obráceně: nejprve lehce změkčíte, pak teprve zežloutíte. Čili mi takhle druhý možnost vyhovuje i u ½ pečená-.

Často v dřívím v kuchávkách, ¼ se masa na

vepřovách ½ pečky na začátku pečená- podlévají vodou. Upřímě- si myslím, ¼ to je zbytečné ¼ skok, takové maso se pak v troubě v třešle vodě, nejprve vaří, dokud se tekutina neodpaří. Když ¼ masa dají do pekáčku nasucho a pečlivě ho zakryjete, přiměřeně- se nejen ¼ vbec nepřipáří, ale v klidu si pustí dost vlastní tekutiny, která je na rozdíl od vody plně zářivá chuť.

Podlévají- vodou je nutné v těchto receptech, kdy

od začátku pečete na vyšší- teplotu ¼ ¼ me od 150 stupňů v ½ ¼ ¼ a nechcete se masu moc vařovat. Nemám to řáda a nemyslím si, ¼ třeš vznikne ideálně- chuť a měkkost. Když ¼ u ¼ podlévat, tak raději a ¼ v pozdějších fázích pečená-, kdy podlévají- a přiměřeně- opravdu bráň- zbytečné- mu přiměřeně- a vysuší- masa.

Pečená- vepřových ½ pečená- máj tedy v měm provedených- dvě fází.

1. fáze: pomalejší-

Neprve pečou maso přiměřeně 120 stupňů a trpělivě dvě

hodiny ¼ ekám, ne ¼ změkne a pustí tekutinu a tuk. Osazenstvo vaří- domácnosti po prvně- hodině, bezpečně- poznají, ¼ chystají něco lahodného, a ke konci druhého hodiny u ¼ budou vyžadovat odpověď, kdy ¼ to hodláte konečně- dokončit, protože kdo to máj s takovou vlně- vydrží.

2. fáze: dopřekáč-

Zde pečáček odkryjete, zvýšíte teplotu na 200 stupňů

a budete přičítat tak dlouho, a ¼ se vařechna tekutina vypaří- a maso zežloutne ze všech stran. Tohle teprve bude zkouška trpělivosti, na to vezměte jed. Maso je těstěba hládat a promáčkat, zejména v posledních chvílích. Těš ¼ je těstěba dbát na to, aby kousky cibule a esneku zbytečně- neulpěly na stranách pekáčku, kde je nic nechrání- a kde by se snadno spálily a zhořkly. A konečně- ¼- m dle budete maso přiměřeně vysokým teplem trápít, třeš vác hrozí, ¼ se vysuší-.

Tady je prostě- dle ¼ myslet na to, ¼ cělem

je co nejrychlejší- zežloutíte- a odpařte- a ¼ je podstatně- zbytečně- to neprotahovat. Proto tak vysoká teplota a zvýšená pozornost.

Pokud by se vám nějak stalo, ¼ své schopnosti

maso uhládat trochu podčeněte a maso poněkud vysušíte, nebojte se do rozpáleného pekáčku přiměřeně- t asi deci vroučá- vody a vaje bleskově promáčkat. Měrně- vysušené maso dokáže tuhle tekutinu nasát zpět a záchrana je tak snadná. Kdybyste se ale dostali až do fáze po-nejlép- kremace, pak se obávejím, ¼ cesta

zpřesnět u 3/4 nená-

Ochucená-

Tradiční- ochucená- vepřováhého masa na 1/2pečky a-tě  
jen sál, aervstá mletá 1/2 aerná 1/2 pepř, cibuli a aesnek.

Solit se nebojte, já na 650 g masa dáváim hned od  
začátku jednu aajovou látku hrubě soli, skoro vrchovatou. U jemně soli to bude  
máoná, aekněme zarovnaná; láka, ale pokud máte rádi vepřováhého 1/2pečky hodná  
slaně, dá se jeatá pátat. Cibuli  
krájete spřesně nahrubo, jemně kousky by se vím pátmi vypřekacá- fází peen- brzy  
zaaly pátipalovat a vztekat. Aesnek pátijde do masa na plátky.

Na rozdíl od vřech ostatních druhů peených mas  
to má- vepřováhého 1/2pečky dobře vymýleně. Se aáivou v pekáku se nemusí- dálat  
vbec nic, snad jen ji pátedit. A vte  
pro? Ono o 3/4dnou áivú toti 3/4 nejde. Kdy 3/4 v 1/2pečky dobře upeete, vřechna  
tekutina se vypřá- a zstane jen sáidlo. Sáidlo se nedá zahustit jájkou na áivú;  
sáidlo je jen áistá 1/2 tuk. Z krkovic budete má-t sáidla poskrovnu, v  
podstatě jen stopová mnoástv-, tak 3/4e se naprosto netrapte nájak 1/2m cezenm; nená-  
co cedit. Sáidlo vpeete jen z tuáného báku.

Tradiční doprovázá- vepřováhého 1/2pečky na talámi buá  
zelá- a brambory, pokud je podáváte teplě, nebo chláb, hodláte-li je dojdádat  
studeně. Bramborová knedlá-k, která 1/2 jsem pouáila jako áskok pro likvidaci  
svatomartinských zbytků, je sice taky fajn pátá-loha, ale nákomu to má 3/4e pátipadat  
suchě.

Vepřováhého 1/2pečky

Mnoástv-: 4 porce (pátmi hodná dobrě vli)

650

g vepřováhého boku nebo krkovic bez kosti 3  
strouáky aesneku 1  
velká cibule 1  
zarovnaná; láka soli aervstá  
mletá 1/2 aerná 1/2 pepř

Postup:

Maso opláchněte, osuěte papřovámi utřkami a  
nakrájete na kostky o velikosti 3-4 cm. Cibuli oloupejte a nakrájete  
nahrubo, aesnek taky zbavte slupky a rozkrájete na tenké plátky. Maso  
vhoěte do pekáku a následná promáchejte s cibulí, aesnekem, solí- a pepřem.  
Pekáek tásně zakryte alobalem nebo poklicí- a  
vloěte do trouby. Zapněte ji na 120 stupá (s pátmedehá-váinm se trápít  
nemusíte) a peěte bez jakkoli pozornosti 2 hodiny. Pokud peěte báek a  
nikoli krkovicí, klidně si jeatá 30 minut pátidejte, pokud máte pocit, 3/4e  
by se sáidla mohlo pátmi prodloužená- vypřct jeatá trochu v-c. Pekáek vyjměte z trouby, odstraěte alobal a  
obsah pekáku jemně promáchejte. Vraěte do trouby, tentokrát u 3/4 nezakrytě,  
zvyěte teplotu na 200 stupá- a peěte dáljá-ch 40-45 minut, dokud se vřechna  
tekutina v pekáku neodpřá- a 3/4 na tuk a maso nezáskáj opeenou barvu.

Dárazná, pátmipománím, nezapomá-nejte v tãhle fázi maso aspoã tãmikrãit promã-chat, zejmãna ke konci. Nereptejte a vãnujte mu pããi, vrãitã- se vãim to v chuti. Tã-m, á¾e vãje peãete zprudka a nezakrytã, dãivãite vepãovãomu maximãlnã- prostor zã-skat zajã-mavou, silnou, vypeãenou chuã¾. Jezte umã-rnãnã, zapã-jejte pivem a doplãte dlouhã sviã¾nou prochãzkou na ãerstvãm vzduchu, jinak to s vaãã- dneãjnã- energetickou bilancã- dopadne dost bã-dnã.

DOBRA% CHUTNA•NA•

FLORENTA•NA