

KUÅ™E NAPLACATO OD FLORENTÅ•NY

NedÅ›le, 05 Å•ervenec 2020

KuÅ™e naplacato, tedy kuÅ™e upeÅ•enÅ© ve zcela placatÅ© podobÅ›, mÅ›j oproti bÅ›Å¼nÅ©mu peÅ•enÅ©mu kuÅ™eti nÅ›k snadnÅ© nechat se jimi uhranout. TakovÅ© kuÅ™e vypadÅ›j neokoukanÅ›, rychleji se propÅ©kÅ›j a mÅ›j lepÅ›jÅ- ochucenÅ-. A t pro nÅ›koho mÅ›Å¼e bÅ›½t zajÅ-mavÅ© a novÅ© kuchaÅ™skÅ© dobrodruÅ›stvÅ-. ZvlÅ›jtnÅ- body za umÅ›leckÅ½ dojem d tohle kuÅ™e zejmÅ©na teÅ• v lÅ©tÅ›, kdy vÅ›je, co se tvÅ›jÅ™Å- jako z grilu, mizÅ- z talÅ-Å™me zÅ›vratnou rychlostÅ-.

OvÅ›jem gril klidnÅ› mÅ›Å¼ete nechat stÅ›jt v kÅ›lnÅ›, protoÅ¼e tohle kuÅ™e se peÅ•e v troubÅ›, jen se jako grilovanÅ© tvÅ›jÅ™Å- dÅ›ky suchÅ© smÅ›si koÅ™menÅ-.

Jak pÅ™ipravit kuÅ™e naplacato

PrvnÅ-m krokem na vaÅ›jÅ- kuchaÅ™skÅ© cestÅ› za placatÅ½m kuÅ™etem bude prÅ›ce s noÅ¼em. KuÅ™e je tÅ™eba zbavit pÅ›jteÅ™me, aby se nÅ›slednÅ› dalo rozevÅ™t. Je to Å©plnÅ› stejnÅ©, jako kdyÅ¼ se chystÅ›te kuÅ™e vykostit, ovÅ›jem zde ho nebudete muset zbavit vÅ›jch kostÅ-, ale pouze nÅ›kolika mÅ›jlo z nich.

[Pozn. postup na vykostÅ›nÅ- kuÅ™ete je zde: Jak vykostit kuÅ™e.]

PoloÅ¼te si celÅ© kuÅ™e na pracovnÅ- desku prsÅ-ky dolÅ- a pÅ›jteÅ™Å- nahoru. Zaberte za jedno stehno a zkuste ho trochu vypÅ›it smÅ›rem nahoru, mÅ›lo by v kloubu povolit a lupnout, Å›ili se v kyÅ›li vykloubit. TotÅ©Å¼ udÅ›lejte i s druhÅ½m stehnem. Å©einÅ-te tak proto, Å¼e k pÅ›jteÅ™mi pÅ™ilÅ©hÅ›j silnÅ›j pÅ›jnevÅ- kost, pÅ™es kterou se noÅ¼em nedostanete; jedinÅ›j prÅ›chodnÅ›j cesta je skrz kyÅ›el mezi kloubnÅ- hlavicÅ- a jamkou, pokud ji takto uvolnÅ-te.

NynÅ- mÅ›Å¼ete pÅ›jteÅ™Å™ odÅ™Å-znout po obou stranÅ›ch. NahoÅ™e se proÅ™Å-znete pÅ™es tenouÅ›kÅ›j Å¼ebra a dole mÅ›jte pÅ™ipravenou cestu skrz kyÅ›el. TotÅ©Å¼ po druhÅ© stranÅ›. PÅ™mi vyjmutÅ- pÅ›jteÅ™me zbavÅ-te kuÅ™e i biskupa a pÅ™padnÅ©ho krku.

KuÅ™e otoÅ›te a rozloÅ¼te ho naplacato. OdÅ™Å-znÅ›te poslednÅ-, tÅ™etÅ- dÅ›l kÅ™idÅ½lek, nenÅ- na nÅ›m maso a zbyteÅ›nÅ› by se pÅ™mi peÅ•enÅ- pÅ™ipalovalo. Nakonec obraÅ›te stehna tak, aby ohyb smÅ›Å™oval doprostÅ™ed.

JeÅ›tÅ› mÅ›Å¼ete trochu shora zatlaÅ›it na hrudnÅ- kost, aby kuÅ™e tlakem povolilo a jeÅ›tÅ› lÅ©pe se narovnal. MÅ›jte-li rÅ›di pitvÅ›nÅ- a vykoÅ›ovÅ›nÅ-, lze nÅ›kterÅ© kÅ›stky v oblasti hrudnÅ-ho koÅ›je zevnitÅ™ vyÅ™Å-znout a docÅ›lit tak jeÅ›tÅ› ploÅ›jÅ-ho tvaru.

JÅ› tam tyhle kÅ›stky rÅ›da nechÅ›vÅ›jm, pokud to jde. To proto, Å¼e kuÅ™ecÅ- prsa jsou na rozdÅ›l od steh nÅ›ichylnÅ›jÅ›- na vysuÅ›jenÅ- pÅ™mi peÅ•enÅ-, takÅ¼e cokoli brÅ›nÅ- prÅ›niku tepla do jejich oblasti, brÅ›nÅ- zÅ›roveÅ› i vysuÅ›jenÅ-.

Jak ochutit kuÅ™me naplacato

Tady si myslÅ™m taky uÅ™ijete.

KuÅ™me naplacato se dÅ™j ochutit vÅ™jemi myslitelnÅ™mi zpÅ™soby jako klasickÅ™ peÅ™enÅ™ kuÅ™me. Citron, rozmarÅ™n, bylinky, olivovÅ™ olej, Å™esnek, paprika, kmÅ™n, mÅ™slo, sÅ™dlo, pepÅ™, sÅ™l, provensÅ™lskÅ™ bylinky, tymiÅ™nÅ™! cokoli si vzpomenete nebo mÅ™jte rÅ™di.

JÅ™ jsem pro vÅ™s tentokrÅ™t pÅ™pravila suchou smÅ™s koÅ™enÅ™- na kuÅ™me, kterÅ™j vÅ™m ukÅ™Å™e zase jinÅ™ moÅ™nosti.

ChuÅ™ podobnou grilovanÅ™mu masu

SmÅ™s pÅ™ijde na maso aÅ™ tÅ™snÅ™ pÅ™ed peÅ™enÅ™m, kuÅ™me se tedy nemusÅ™ marinovat ani nijak jinak pÅ™pravovat pÅ™edem. VÅ™je zvlÅ™dnete bÅ™hem pÅ™ti minut a hned mÅ™Å™ete pÅ™ct

DÅ™ky placatÅ™mu tvaru dostanete suchou smÅ™s na kuÅ™me nejen zespodu a shora, ale taky pod kÅ™Å™i. A to je obzvlÅ™jÅ™ dÅ™leÅ™itÅ™. KoÅ™enÅ™- pÅ™mi jÅ™-dle nesundÅ™te s kÅ™Å™i, ono bude i pod nÅ™. Maso zÅ™skÅ™i vÅ™raznÅ™ ochucenÅ™- ze vÅ™ech stran a opravdu ho poznÅ™te.

KoÅ™enÅ™-cÅ™- smÅ™si bude na prvnÅ™- pohled na jedno malÅ™ kuÅ™me hodnÅ™, a taky ano. Na maso zespodu, shora i pod kÅ™Å™i se jÅ™-vejdou jen dvÅ™ tÅ™etiny. MyslÅ™m, Å™e se vÅ™m bude nadmÅ™ru lÅ™bit, Å™e zbÅ™vajÅ™cÅ™-tÅ™etinu nevyhodÅ™te ani nezavÅ™ete do spÅ™Å™e na pÅ™Å™itÅ™, ale rozmÅ™chÅ™te tÅ™eba v pivu, vÅ™nu nebo octovÅ™ vodÅ™ a budete s nÅ™- potÅ™rat kuÅ™me koncem peÅ™enÅ™-. VÅ™sledek? Dokonalost bez kapky tuku.

Moji smÅ™s se nebojte brÅ™t jako zÅ™klad, kterÅ™½ se dÅ™j dÅ™j doplÅ™ovat dalÅ™Å™mi chutÅ™mi. Zkuste jen udrÅ™et pomÅ™r cukru, soli a papriky, se zbytkem si libovolnÅ™ vyhrajte.

Pro jistou se jeÅ™tÅ™ vrÅ™tÅ™m k tomu, co jsem prÅ™ivÅ™ deklarovala: koÅ™enÅ™-cÅ™- smÅ™s pÅ™ijde na spodnÅ™- Å™Å™st masaÅ™! a taky na kÅ™Å™iÅ™! a hlavnÅ™ i pod kÅ™Å™i! Na prsou i na stehnech se dÅ™j kÅ™Å™e nadzvednout a dostat se pod ni, vytvoÅ™it kapsu a koÅ™enÅ™- tam nasypat. TÅ™m se nestane, Å™e aÅ™ pÅ™mi jÅ™-dle sloupnete kÅ™Å™i, zbavÅ™te se s nÅ™- i velkÅ™ Å™Å™sti ochucenÅ™-.

Jak se peÅ™e kuÅ™me naplacato

Kdybyste kuÅ™me poloÅ™ili na dno pekÅ™iÅ™ku tak, jak je, tedy placatÅ™ a ochucenÅ™, pÅ™ijdete o Å™Å™st poÅ™itku. Zespodu se maso bude vzhledem k velkÅ™ ploÅ™e pÅ™mi peÅ™enÅ™- dusit, chuÅ™ koÅ™enÅ™- nevynikne, vÅ™pek mÅ™Å™e zÅ™stat vodovatÅ™½ a planÅ™½.

PlacatÃ© kuÅ™me rozhodnÅ› peÅ•te na nÅ›jakÃ© mÅ™mÅ-Å¼ce, tedy podloÅ¼enÃ©. Pokud mÅ›jte roÅ›it do pekÅ›ku, v kaÅ¼dÃ©m pÅ™mÅ-padÅ› ho pouÅ¼ijte. Pokud niÅ•m takovÅ½m (zatÅ-m!) nedisponujete, vytvoÅ™te dvojkombinaci z klasickÃ©ho roÅ›itu v troubÅ› a plechu, kterÅ½ dÅ›te pod nÅ›j.

VidÅ›la jsem, Å¼e se v nÅ›kterÅ½ch receptech pod kuÅ™me naplacato mÅ-sto mÅ™mÅ-Å¼ky dÅ›vajÅ- hromady brambor a zeleniny, tÅ-m se kuÅ™me nadzvedne a zelenina se ochutÅ- odkapÅ›vajÅ-cÅ-mi Å›Å›vami. Jde to, vede to k velmi jedlÃ©mu vÅ½sledku, ale do kuÅ™mete, kterÃ© tu popisuju, to mÅ› poÅ™mÅ›id jeÅ›tÅ› hodnÅ› daleko.

KdyÅ¼ bude kuÅ™me leÅ¼et na mÅ™mÅ-Å¼ce, suchÃ© teplo se snadno dostane i pod kuÅ™me, nic tomu nebude brÅ›nit. VÅ½hodou vÅ›m bude mnohem vÅ½raznÅ›jÅ›- chuÅ› masa, kratÅ›- Å•as peÅ•enÅ- a kÅ¼e propeÅ•enÅ› Å°plnÅ›, ale Å°plnÅ› vÅ›jude. Nevznikne Å¼dnÅ› louÅ¼e pod masem, z masa bude pouze symbolicky odkapÅ›vat Å›Å›va do plechu pod mÅ™mÅ-Å¼kou.

Maso se peÅ•e v podstatÅ› samo, protoÅ¼e zpoÅ›itku je teplota v troubÅ› celkem mÅ-rnÅ›. Ve stÅ™ehu budete muset bÅ½t aÅ¼ v poslednÅ-fÅ›zi, kdy se zaÅ•nÅ› kuÅ™me potÅ-rat a taky se zvÅ½Å›- teplota v troubÅ›. V plechu se mohou sladkÃ© Å›Å›sti koÅ™menÅ-cÅ- smÅ›si zaÅ•t pÅ™ipalovat a to by byla Å›koda. Do trouby tedy budete v samotnÃ©m finiÅ›i nakukovat kaÅ¼dÅ½ch pÅ›t minut a budete s masem pracovat.

Budete ho potÅ-rat a pÅ™i tÃ© pÅ™mÅ-leÅ¼itosti taky vÅ¼dycky zkontrolujete, co dÅ›Å› spodnÅ- plech. Kdyby to vypadalo na pÅ™ipalovÅ›nÅ-, vlijete do nÅ›j malÅ½ â€œ opravdu malÅ½ â€œ hlt vody, kterÅ½ pÅ™ipalovÅ›nÅ- oddÅ›lÅ- do pÅ™mÅ-Å›tÅ- kontroly.

NenÅ- smyslem mÅ-t ve spodnÅ-m plechu louÅ¼i tekutiny, cÅ-lem je stÅ›le houstnoucÅ-, tmavnoucÅ-, aromatickÅ› sirupovÅ› Å›Å›va v malÃ©m mnoÅ¼stvÅ-, kterÃ© tak akorÅ›t bude staÅ›it na zÅ›vÅ›reÅ•nÃ© potÅ™enÅ- celÃ©ho upeÅ•enÃ©ho kuÅ™ete.

Pro ty, kdo Å•tou moje recepty poprvÃ©, pro jistotu dodÅ›vÅ›m: odkrytÃ© maso se peÅ•e vÅ¼dycky bez horkovzduchu a teplota v troubÅ› znamenÅ› zapnutÃ© hornÅ- + dolnÅ- hÅ™mÅ›nÅ-.

Po upeÅ•enÅ- je snadnÃ© kuÅ™me rozkrÅ›jet na osm Å›Å›stÅ-: z obou prsou i z obou stehen po dvou kouscÅ-ch. Je to v podstatÅ› totÃ©Å¼, jako byste porcovali kuÅ™me.

[Pozn. VÅ-c jsem o tom psala zde: Jak naporcovat kuÅ™me.]

TÅ-m bych si dovolila tento motivaÅ•nÅ- Å°vod ukonÅ›it, neboÅ› myslÅ-m, Å¼e jste zcela pÅ™ipraveni i vybaveni toto kuÅ™me naplacato obratem upÅ›ct.

Suroviny

1 celá kuřecí

100 ml piva,
ovocného piva, bílého nebo

1 lžíce bílého
vinného octa doplnějí vodou na 100 ml

Na suchou směs
kořenů-

30 g hnědého cukru

5 g soli

1/2 lžičky papriky

1 lžička sladké
papriky

1/2 lžičky celého
kmínu

1 lžička
provensálských bylinek

Postup

Začněte předehřát troubu na 200 stupňů, horkovzduch nechte za věch okolností vypnut.

Opíchnutě a osuženě kuřecí položte prsačky dolů na prkno a zaberte postupně za obě stehna, abyste je vykloubili v kyčelním kloubu. Kuchyňským nůžkami nebo velmi ostrým nožem oddělte páteř od zbytku kostry po jedné straně, potom po druhé, takže ji nakonec celou vyjmete včetně biskupa a pádného krku.

Kuřecí zbaveně páteř rozevřete jako knihu a obraťte nahoru. Odstraňte poslední, těle dle kůže, na které není žádná maso. Nejlepší je to jde tak, že nejprve rozlomte kloub, pak jej snadněji projedete nožem. Na kuřecí trochu zatlačte v oblasti hrudního koše, aby povolilo pod tlakem a rozložilo se jeť vác naplocho. Nakonec otočte stehna tak, aby ohybem v kloubu směřovaly k sobě, nikoli ven.

Kosti a odězky použijte do varu "bu" jeť dnes, pokud na něj máte věce surovin, anebo je zmrazte na později.

V hmoždě rozdrťte cukr, sůl, provensálské bylinky a kmín. Vmáčejte obě papriky. ACEjist směsi nasypete na spodně (převodně vnitřně) směř kuřecí, pak kuřecí položte na rožít touto stranou dolů. Prstem zajeť pod kůži na prsou z té strany, kde byl dřívě krk, a oddělte ji od masa co nejvěc to jde. Vytvořte se tak velká kapsa, nasypete do ně kořenůc směř a zase kůži přitlať zpěťky. Totě udělejte u steh: ze strany se děj dostat pod kůži, která je na horně směř stehna, oddělte ji a ochuťte maso pod ně. Nakonec posypete kořenůc směř i kůži. Stěje by věm mla zběť asi tak těť směsi nepoužijte, zatěm ji nechte běť.

Kuřecí s rožitem položte do pekáku nebo na plech a vloťte do horké trouby.

Hned snížíte teplotu na 160 stupňů a pečete bez jakékoli pozornosti 45 minut.

Zatímco pečete, můžete ke zbytku kořmená- pivo, víno nebo octovou vodu, promáchejte a nechte rozpustit.

Po 45 minutách pečete - zvýšte teplotu v troubě na 180 stupňů. Když se na povrchu objeví a vydatně potěte směs kořmená- a tekutiny a začáte stopovat 15 minut. Od té chvíle každých 5 minut když potěte nejprve směs, která vám zbyla, a pak ještě v půlpekem z pečicího. V půlpek bude každých 5 minut dál- m potěte- m houfnout, takže pokud by hrozilo, že se začne pářovat, podlijte ho hitem vody, piva nebo vína, a trochu promáchejte nebo potěte, aby se v půlpek rozpustí.

Po této době by mělo být když mákká a propečená, můžete to zkontrolovat třeba tak, že se začne uvolňovat stehenní- kost. Pokud vám pářuje maso tuhá, ještě pokračujte stejným stylem pečete- dalších 5 nebo 10 minut.

Upečená když vyjměte ven z trouby, znovu potěte v půlpekem z pečicího a nechte 5 minut odpočinout. Rozkrájte na 8 dílů (stejných, jako když se porcuje když) a naskládejte je na velký servírovací- talíř.

FLORENTINA