

FLORENTÁNA - PÁŘRODNÁ KUŘECÁ PLÁTKY Z PRSOU I ZE STEHEN

Ášter¹/₂, 12 ÁTMÁ-jen 2021

PÁTMÁ-rodnÁ- kuTMecÁ- plÁtky jsou takovÁ¹/₂ malÁ¹/₂ pilÁ-ÁTM domÁicÁ-ho vaTMenÁ-. VynikajÁ- malou pracnostÁ-, pÁTMÁ-je rychle dosa³/₄itelnou mÁkkostÁ- a mo³/₄nostÁ- dochutit je na vÁjechny myslitelnÁ© zpÁ-soby. No a taky se na nich dÁi pozn jak vÁidce kuchynÁ vÁidne zÁikladnÁ-m kuchaTMskÁ¹/₂m technikÁim. Ne tÁm pokroÁ-ilÁ¹/₂m. Docela a doÁ-ista zÁikladnÁ- PÁTMejme si tedy pro tentokrÁit zlatavÁ© (nikoli bledÁ©) kuTMecÁ- plÁtky s pÁTMÁ-jemnÁ vÁ¹/₂raznou (nikoli mdlou) chutÁ-, nÁTMavnatÁ© (nikoli tuhÁ© a suchÁ©), doprovÁizenÁ© sympaticky zhoustlou ÁiÁiÁivou (nikoli vodnatou a nikoli klišovatou), to v pÁTMÁ-jemnÁ©m mno³/₄stvÁ- a bez pou³/₄itÁ- jakÁ¹/₂chkoli dochucovadel.

Maso

na pÁTMÁ-rodnÁ- kuTMecÁ- plÁtky

Co vzÁ-t jako

zÁiklad pro pÁTMÁ-rodnÁ- kuTMecÁ- plÁtky? Maso z prsou, nebo vykostÁ-nÁ© maso ze stehen? OdpovÁ-m ponÁ-kud obÁiÁ-sto padesÁitÁ©

osmÁ© zopakuj samu sebe: ka³/₄dÁ© zVÁ-ÁTMe mÁi jen dva druhy masa: MASO RYCHLÁ% A MASO POMALÁ%. PrvnÁ- druh masa pochÁizÁ- ze svalÁ-, kterÁ© zajiÁiÁujÁ- pohyb. PatÁTMÁ- sem svaly z nohou, bÁTMicha, kÁTMÁ-del, dokonce Á³/₄vÁ¹/₂kacÁ- svaly, protoÁ³/₄e i ty musÁ-zvÁidnout dost sluÁinou nÁimahu. DruhÁ¹/₂ druh masa pochÁizÁ- naopak ze svalÁ-, kterÁ© zajiÁiÁujÁ- stabilitu a rovnovÁihu. U drÁ-beÁ³/₄e je to prsnÁ- maso a u ÁTMtyÁTMnohÁ¹/₂ch zVÁ-ÁTMat svaly uloÁ³/₄enÁ© podÁ©l pÁiteÁTMe, jako je vepÁTMovÁi panenka nebo peÁ-enÁ a taky hovÁzÁ- svÁ-Á-kovÁi a roÁitÁ-nec.

PrvnÁ- druh

masa je logicky vÁ¹/₂raznÁji zÁisobenÁ¹/₂ krvÁ-, tedy tmavÁiÁ- a zÁiroveÁTM prorostlejÁiÁ-. MÁi hrubÁiÁ- svalovÁi vÁikna, obsahuje blÁiny, Áilachy, tukovÁ© prorosty, a to nejen na povrchu, ale i uvnitÁTM. DruhÁ¹/₂ druh masa je oproti tomu dokonale libovÁ¹/₂, ÁistÁ¹/₂, svÁtlejÁiÁ-, a pokud nÁjakÁ© blanky mÁi, tak hlavnÁ na povrchu. KvÁ-li rozdÁ-lnÁ© povaze tÁchto dvou druhÁ- masa se na ka³/₄dÁ¹/₂ z nich hodÁ- jinÁi tepelnÁi Áoprava a jinÁ¹/₂ postup.

PrvnÁ-mu druhu

to docela dlouho trVÁi, neÁ³/₄ zmÁkne. Nejprve se toto maso musÁ- zahÁTMÁit, a pak jeÁitÁ potÁTMebuje pÁTMi tÁ©to teplotÁ nÁjakou dobu pobÁ¹/₂t. VÁjechny prorosty a tuÁ-nÁ© ÁÁisti povolÁ- pouze dostateÁ-nÁ¹/₂m teplem. DruhÁ¹/₂ druh je naopak minutkovÁ¹/₂ a nepotÁTMebuje teplem trÁipit. KdyÁ³/₄ se toto maso dost prohÁTMeje, je hotovÁ©. Mnoho tepla mu ÁikodÁ-, vysuÁuje ho, maso tuhne a tvrdne. MÁkkÁ© a ÁiÁavnatÁ© uÁ³/₄ bylo, jen si toho kuchaTM nevÁimnul.

PlatÁ- tu

jeÁitÁ jedna dÁ-leÁ³/₄itÁi zÁikonitost: ÁÁ-m vÁtÁiÁ- zVÁ-ÁTMe, tÁ-m vÁtÁiÁ- rozdÁ-l mezi tÁmito dvÁma druhy masa.

Co z toho

vypLÁ¹/₂vÁi pro pÁTMÁ-rodnÁ- kuTMecÁ- plÁtky? Á¹/₂e maso z prsou je minutkovÁ©, zatÁ-mco maso ze stehen je pomalÁ©. Ale protoÁ³/₄e je kuTMecÁ celkem malÁ© zVÁ-ÁTMe, majÁ- si tyto dva druhy masa k sobÁ pomÁrnÁ blÁ-zko a nÁkdy se dÁi- v receptech zamÁnit. Prsa, kterÁi by mÁla bÁ¹/₂t z povahy vÁci pouze minutkovÁi, ustojÁ- i kratÁiÁ- duÁienÁ-, a stehna, jsou-li vykostÁ-nÁi, zvÁidnou zmÁknout uÁ³/₄ tÁ©mÁ-ÁTM za pÁ-l hodiny.

Tento recept, vÁim tedy bude fungovat na oba druhy kuÁ™ecÁ-ho masa. Za podmÁnky, Á¾e si z nich udÁlÁíte plÁitky o stejnÁ© vÁ½Áice a zbavÁ-te se vÁjech kostÁ-, kÁÁ¾e a chrupavek. Tepla a tekutiny bude tak akorÁit, aby obojÁ- bylo milosrdnÁ© pro kÁ™ehkÁi kuÁ™ecÁ- prsa, a zÁjroveÁˆ dost na zmÁknutÁ- prorstleÁiÁ-ch kuÁ™ecÁ-ch stehen.

ZÁklad

chuti pro pÁ™Á-rodnÁ- kuÁ™ecÁ- plÁitky

PÁ™Á-rodnÁ-

plÁitky vznikajÁ- tak, Á¾e se maso nejprve zprudka opeÁ•e, potom se trochu podlijí a jeÁitÁ se chvÁ-li dusÁ- pod pokliÁ•kou, aÁ¾ je mÁkkÁ© tak akorÁit. Na barvÁ a chuti vÁ½sledku se ze vÁjeho nejvÁ-c podepÁ-Áje, kdyÁ¾ osmahnutÁ© maso podlijete co nejpozdÁji, v podstatÁ aÁ¾ v okamÁíku, kterÁ½ leÁ¾Á- na pomezÁ- vydatnÁ©ho opeÁ•enÁ- a pÁ™ipÁlenÁ-.

Barva na

povrchu masa a barva pÁ™Á-peÁ•kÁˆ na dnÁ hrnce pÁ™edÁi barvu ÁiÁÁivÁ. Bez vÁ½raznÁ©ho opeÁ•enÁ- budete mÁ-t ÁiÁÁivu bledou. To by se jeÁitÁ dalo zamaskovat napÁ™Á-klad barevnÁ½m koÁ™enÁ-m, jako je kari nebo paprika, pÁ™Á-padnÁ protlakem, ajvarem, suÁjenÁ½mi houbami. Nebo lze do bledÁ© ÁiÁÁivy pÁ™ilÁ-t smetanu a vydÁivat to vÁjechno za svÁtlou smetanovou omÁiÁ•ku.

Ale barva na

povrchu masa taky pÁ™edÁi ÁiÁÁivÁ chuÁ. A kdyÁ¾ tahle chuÁ chybÁ-, uÁ¾ se to tak snadno jako barva zamaskovat nedÁi â€˜ leda nÁÁ•Á-m, co masovou chuÁ zvÁ½razÁuje. Tedy prÁ™yslovÁ½m bujonem nebo nÁÁ•Á-m jinÁ½m, co obsahuje glutamÁit (sÁ³jovÁi omÁiÁ•ka, worcestr, vegeta, podravka, magi a jim podobnÁ©).

JinÁ½mi slovy:

kdyÁ¾ neopeÁ•ete maso poÁ™ÁidnÁ, bude to mdlÁ©. MÁÁ¾ete si to dochucovat solÁ-, koÁ™enÁ-m i bylinkami, jak chcete, ale poÁ™Áid to nebude Á°plnÁ ono. ZachrÁinÁ- vÁjs z toho jen dochucovadla s glutamÁitem. A naopak, pokud se nauÁ•-te opÁ©ct plÁitky masa zprudka a dÁkladnÁ, uÁ¾ nikdy nebudete dochucovadla potÁ™ebovat.

MnoÁ¾stvÁ-tekutiny

V receptu

pouÁ¾Á-vÁim na podlitÁ- vodu â€˜ jen trochu, asi Á•tvrt litru. ÁšplnÁ to staÁ•Á-, maso taky trochu ÁiÁÁivy pustÁ- a nakonec bude omÁiÁ•ky dost. NicmÁnÁ pokud byste mÁli v Á°myslu vyrobit omÁiÁ•ky vÁ-c, uÁ¾ ji nemÁÁ¾ete nastavit dalÁiÁ- vodou â€˜ teÁ• je chuÁ podle mnoÁ¾stvÁ- surovin v receptu v rovnováze a voda by ji naÁ™edila.

MÁ-sto

dodateÁ•nÁ© vody je tÁ™eba pouÁ¾Á-t nÁjakou jinou tekutinu, kterÁi vlastnÁ- chuÁ uÁ¾ mÁi. NapÁ™Á-klad vÁ½var. Nebo rajÁ•atovou passatu. Trochu vÁ-na. Smetanu. Vodu z namoÁ•enÁ½ch hub. Vodu z vaÁ™enÁ½ch brambor. ZeleninovÁ© pyrÁ© ze vÁ•erejÁka. Zbylou omÁiÁ•ku ÁiÁiÁÁivu od jinÁ©ho masa. A tak podobnÁ.

Zahuřitěná-
řiv

Když řiv

pod masem necháte břit a nijak ji nezahustíte, bude to na talíři dost smutný pohled. Vodnatě řiva se snadno vpije do rýže i do knedlíků, brambory a těstoviny v ní naopak budou plavat a nepoberou ji. Máte je do ní namáčet, jak chcete, ale skoro nic na nich neupěchne.

Nejlepší-

zahuřitěná- pro pář-rodničky poskytne řivka. Navzdory nížorám, řiva je zlo, prohlášení, řiva je velkým dobroem samozřejmě, pokud se to s ní umí. Stačí- řiv- trochu rozumět a stačí- řiv- použít jen trochu.

U pář-rodniček

plátek se dá dodatečně přici s řivkou vyhnout, a pářesto má řiva břit řiva hezky zahuřitěná. Finta spočívá v tom, řiva se maso pářed opeřením letmo obalí v mouce, takže řivka v podstatě vznikne během opékání masa na jeho povrchu. U nudliček nebo vřivěho množství- kostek masa to už tak prakticky není, ale u plátku se s moukou na mase celkem hezky pracuje.

Tohle mouč-

opeřen- se během následného dužení postupně rozpustí do omáčky a bezpracně zahuřitěná- je na světě.

Cezeně-

Každě řiva,

kteří je zahuřitěná řivkou, má řiva, když ji nakonec jeřitě pářecedíte. Něco zvláštního se s ní stane, je to jako kouzelná proměna Popelky na princeznu ze zámku. Řiva zřivě lesk a noblesu. Pokud dříve rychlé pář-rodničky k vřivě jednodenně veřivě, asi dojdete k nížoru, řiva nemají smysl cezeně-m ztrácet cennou minutu, kterou lze využít ke kontrole domácích- řiv. Pro nedělní a sváteční obědy bych se vřivě za toto vylepšení pářimlouvala.

Základní-

recept, který nyní páředkládám, lze použít jako vřivěchodisko k dužení kuřecí- plátek na mnoho způsobů. Na pář-rodničky- řivku kuřecí- masa беру pouze cibuli, nic víc. Ale těeba se rozhodnete, řiva na řivě vřivěho opékání- pářihodíte do kastrolu trochu nížakého kořeně. Nebo nasekaného řivě. Řivě první hub. Pář-rodničky- vměchíte řivěci protlaku řivě ajvaru. Ovšem to bylinkami. Pářidíte zeleninu, která nebude vadit pářhodinově dužení.

Anebo

nebudete podlévat vodou, nížbrá jinými tekutinami. Ty máte pochopitelně sladit s kořením a další- ochucením, který k masu pářivě v první- kroku, takže se těeba vyrobíte kuřecí- plátek na kari v omáčce z kokosového mléka; provensálské plátek s řivěkem, bylinkami, olivami a řivěatovým pyřem, plátek s houbami ve smetanové omáčce, balkánskou verzi plátek s řivěaty a paprikami, a tak podobně.

Přesně toto jsem myslela - vodná - vřelou, a je přirodní - kuřecí - plátky jsou dle 1/2 m pil - em domá - ho vařen - ...

Suroviny

600-800 g kuřecích prsních nebo stehenních - z (bez kosti) 1/2 l vody soli 2 l - ce oleje nebo sádla 3 l - ce hladké mouky 1 cibule

Postup Kuřecí - prsa se - zná - te na plátky silné 1-1,5 cm.

Vábec nevadí, a kde kašd 1/2 bude jinak velká, jde tu pouze o sjednocenou 1/2 ku. Stehenní - maso nemusíte nijak 1/2 kov - upravovat, ale zase ho naopak rozkrojíte uprostřed, kde se samo od sebe vizuálně odděluje - ono by se přímí dužen - v těchto mástech stejně rozpadalo a s menší - mi kousky se v něm bude lže pracovat. Maso opláchněte, osušte, a jemně - pali - kou naklepejte - - plně - sta - z jedné strany, a to tě vnitřní - , která - nená - tak hladká, jako strana vnější - . Cibuli oloupejte a nakrájejte na drobnější - kostičky (velké nejvíce jeden centimetr). Mouku nasypejte na talíř. Maso z obou stran osolte. V kastrolu za - n - zahříváte tuk na středně silném a 1/4 silnějším - m 1/2 konu plotěny. Jakmile bude tuk dost horký, a by zaal bublat, pokud byste do něj utrousili 1/4 dílec mouky, vezměte plátek masa, vnitřní - stranou (viz 1/2 je) ho položíte do mouky, zvedněte a oklepte. Touto - stranou ho vložíte do horkého tuku a nechte opékat. Stejně zpřesobem dostatečně do kastrolu je - př - dal - ch plátků masa, a bude dno zaplněno. Opékejte poměrně zprudka a přesto trpělivě. Bude to prskat, ale bez toho nikdy nedočkáte správného ope - ení. Maso nepošukujte, neposunujte, nenadzvedávejte a přeměsně ho neotáčejte. Obraťte ho teprve ve chvíli, kdy má 1/2 rozdílu a sytá odst - n zlatavě hněd - barvy, tedy zhruba po 3-5 minutách podle intenzity tepla. Na druhou stranu ho ope - te stejně zpřesobem. Ope - ení plátky masa zatím vyjměte stranou na talíř, abyste měli v kastrolu másto pro ope - ení - i těchto zbývajících. Jakmile máte v jechno maso ope - ení, do zbytku tuku v kastrolu vhoďte nakrájenou cibuli. Trochu ztlumte a 1/4 plotěny, na cibuli už nemusíte tak zhurta. Měchejte a nechte ji trochu zezlátnout. Kdyby se v něm cokoli chtělo za - t - připalovat, podlijte kriticky másto 1/4 - vody a odvažte, připálené - se tím oddělí, ne 1/4 cibule změkne a z - ská barvu. Ope - enou cibuli zalijte 250 ml vody a přiveďte k varu. Do tohoto základu budoucí - a - vy vložíte odpo - vaj - c - maso, a to dolů - stranou, kde byla mouka. Přimíjíte i v jechno, co z masa mezitím vyteklo na talíř, změrněte teplo plotěny je - v - c, v podstatě na minimum a kastrol zakryjte poklicí. Takto nechte dusit 20-30 minut v př - padě prsou, 35-40 minut v př - padě stehenní. Kašd 1/2 ch 10 minut maso obraťte na druhou stranu a a - v - proměchejte, aby se nic nepřipalovalo. Ke konci dužen - a - v - ochutnejte, zda je dost slaná, př - padně ji dosolte. Pokud máte v - mysli hotovou a - v - vyjměte maso stranou a v jechnu tekutinu v kastrolu pro - e - přeměs cedníkem. Cibule je dost měkká a nechá se r - da propas - rovat, co 1/4 př - idá a - v - chuť i strukturu. Pokud je to potřeba, znovu a - v - letmo dosolte.

FLORENTÁNA