

FLORENTĀNA - PEĀĀENĀ% JEHNĀŠĀĀ

NedĀle, 14 listopad 2021

JehnĀ-
maso pĀmed peĀenĀ-m

MĀjte na pamĀti,
Āe jehnĀ- tuk tuhne pĀmi
vyĀĀ-ch teplotĀch neĀ tuk z bĀĀnĀjĀ-ho masa, jako je vepĀovĀ, hovĀzĀ- nebo
drĀbeĀĀ-. Proto je dĀleĀitĀ, abyste ho podĀvali na nahĀĀitĀch talĀ-Ā-ch a zpomalili tak chladnutĀ- masa, a ste
tak je dĀleĀitĀ, abyste povrchovĀ
tuk a blĀiny z masa odĀ-zli jeĀitĀ pĀedtĀ-m, neĀ ho dĀjte pĀct. Ze vĀjeho nejdĀ-v si tedy vezmĀte k ruce Āzk
a odĀte viditelnĀ kusy tuku a
blan. ChybĀjĀ-cĀ- tuk nĀslednĀ mĀĀete nahradit napĀ-klad Āipekem nebo
slaninou, tĀ-m masu zaruĀ-te ĀĀavnatost a ochrĀjnĀ-te ho pĀmed zbyteĀnĀm
vysuĀovĀjnĀ-m v troubĀ.

OchucenĀ-
jehnĀ-Ā-ho masa

K jehnĀ-Ā-mu se hodĀ- pĀedevĀjĀ-m rozmarĀn, tymiĀin, Āesnek
a olivovĀ olej. Tohle maso je samo o sobĀ tak vĀraznĀ, Āe mu staĀ- k dokonalosti jen mĀjlo. Pozor tedy, aĀ
to s vĀbĀrem dochucujĀ-cĀ-ch surovin nepĀĀenete.

SkvĀlĀ jsou takĀ jinĀ ĀerstvĀ bylinky Ā tymiĀin,
kerblĀ-k, koriandr, medvĀdĀ- Āesnek nebo Ājalotka. PĀĀ-padnĀ vyzkouĀejte
marokĀjnskou smĀs koĀenĀ-, kterĀ obsahuje mnoho druhĀ koĀenĀ- vĀetnĀ anĀzu,
fenyklu nebo celerovĀch semĀnek.

MoĀnĀj si
uĀ stejnĀ mysleĀ-te, Āe jehnĀ-Ā- maso je aromatickĀ aĀ pĀĀ-liĀj; moĀnĀj jste uĀ
mĀli tu Āest s pĀerostlĀm jehnĀtem nebo dospĀlou ovcĀ-. Anebo jste si uĀ kdy
koupili jehnĀ-Ā- maso z NovĀho ZĀlandu, odkud se dovĀĀ- pĀedevĀjĀ-m. Tohle vĀjecho
se mĀĀe na vĀjem vnĀ-mĀjnĀ- aromatickĀ vĀnĀ masa odrazil.

Zkuste ale dĀit nĀkdy pĀmednost mladĀmu ĀeskĀmu
jehnĀ-Ā-mu, kterĀ takovĀ vĀraznosti nedosahuje. Na rozdĀl od novozĀlandskĀho,
tmavĀ vĀnovĀ zbarvenĀho, je svĀtlejĀ, takĀe tĀmĀĀ pĀipomĀnĀj telecĀ- maso. TakĀ
je chuĀovĀ jemnĀjĀ-, doslova vĀjs pohladĀ na jazyku.

Maso pro mĀj dneĀjnĀ- recept jsem obalila ve voĀavĀ
smĀsi jemnĀ
nasekanĀ slaniny, Āesneku a soli. Nechala jsem ho tĀmi
hodiny zvolna pĀct zakrytĀ ve spoleĀnosti nĀkolika dalĀĀch, nevytloupanĀch
strouĀkĀ Āesneku. Hodinu pĀmed koncem peĀenĀ- jsem mĀkkĀ Āesnek vysvobodila ze
slupky a rozetĀela ho po povrchu masa. TĀmĀ bez nĀmahy (pomĀnu-li nutnĀ bĀhĀjnĀ-
k tĀm sprĀvnĀm ĀmeznĀ-kĀ m) tak mĀĀu servĀ-rovat bĀjjeĀnĀ mĀkkou a ĀĀavnatou peĀeni.

Jak se k jehnĀ-Ā-mu masu pĀmi vĀenĀ- chovat,

abychom mu zbyteĀnĀ neublĀĀili?

Na minutky jsou

nejlepší - hřbet, kotletka nebo panenka. Občas se rychle s sebou dá upravit i křta, nakrájená na plátky. Ty se nejprve rychle opeou, pak ale ještě musí na chvíli do trouby, aby změkly. I to ale trvá nanejvýš dvacet minut.

Jinak se jehněčí - samozřejmě hodí hlavně na pečená a na dušená, a v tom případě je důležité kvalitní olej, esnek, koření i bylinky - navíc v jeho směsi. Chuť masa je sama o sobě tak výborná, že je zbytečné ji přepřádat v různých kořeních. A pak je také třeba koda zapomenout, že i z mletého jehněčího masa se dá připravit výborná vají.

Suroviny

1 jehněčí křta s kostí (asi 1,5 kg) nebo 2 panenka s kostí (každá kolem 800 g)

100 g májku nebo slaniny

4 velké stroučky esneku

sůl (příbližně 2 zarovnaně lžíce, pokud je májek i slanina v různých slaně)

1 zarovnaně lžíce mouky

Postup

Slaninu nakrájejte na malé kousky, 2 stroučky esneku oloupejte a také je nakrájejte nadrobno. V misce smáchejte slaninu, esnek a sůl. Z jehněčího masa odškrábejte povrchovou tuk a blány. Na jednom nebo dvou smětech, kde se můžete dostat mezi svaly, maso proškrábejte a ke kosti a do vzniklých kapes napřichujte slaninovou směsí. Zbytek směsi rozetete na maso.

Maso vložíte do pekáčku, přidejte k němu zbývající neoloupané stroučky esneku, ním nepodlévejte a vají dobře utáhněte dvěma vrstvami alobalu nebo padnoucím vákem. Přidejte 140 stupňůch peče 3 hodiny.

Na závěr maso odkryjte, upečeně esnek vymákněte ze slupky a rozetete ho po celém povrchu masa. Zvyjte teplotu na 160 stupňů a ještě 45 minut peče nepřikrytě. V průběhu maso několikrát přelijte vypečenou šťávou. Maso vyjměte z pekáčku a zespodu vyškrábejte kost. Obráťte zpět horní stranou nahoru a nakrájejte na plátky.

Vypečenou šťávu přecejte do kastrolku a přiveďte k mánímu varu. Přes malé cedník zaprájte moukou, nemáchejte, přikryjte pokličkou a nechte deset minut propádit za pomalého pobublávání. Teprve potom ržzněte rozmáchejte metličkou a ještě dvě minuty povaďte. Nakonec můžete šťávu předit.

Maso podávejte přelitě šťávou, klidně jen se zeleninovým salátem a pečivem.

Toužebně-li po teplém pálení,
vyzkoušejte bramborovou kašičku s masem se smetanou a baby špenátem a ochucenou
rozetřenou s česnekem.

Vám bychom rádi dobrou chuť přáli

k tomuhle krásnému jídlu

Přijďte FLORENTINA