

KUĀ~E, KUĀ~E, A ZASE KUĀ~E!

StĀ™eda, 26 bĀ™ezen 2008

Drazí kuchtíci, zaĀ•áteĀ•níci i mírnĀ› pokročilí, pokud si snad lámete hlavu nad tím, Ā•ím uctít hosty pozvané na veĀ•eĀ™i, má jeden zajímavý návrh - na jednu super dobrotu. Doufám, Ā¾e ji vyzkoušíte, posléze zaĀ™adíte natrvalo do svého jídelníĀ•ku a hlavnĀ› - douvám, Ā¾e vám bude hodnĀ› chutnat! Tak - a nyní ten recept:

Tentokrát vám provĀ›trám vaše trouby (ne, opravdu jsem se nechtĀ›la dotknout vaší drahé poloviĀ•ky!)...

ÚplnĀ› obyĀ•ejné, leĀ• velmi chuĀ•ovĀ› vydaĀ™ené peĀ•ené kuĀ™e

Pro 4 osoby:

1 celé kuĀ™e nebo 4 kuĀ™ecí Ā•tvrtky

(je to s podivem, ale kuĀ™e peĀ•ené vcelku chutná tak nĀ›jak lépe)

1 lĀ¾iĀ•ka soli

1 špetka kmínu

3 vrchovaté lĀ¾íce vepĀ™ového sádla

postup:

1. PĀ™edehĀ™ejte troubu na 220°C. Celé kuĀ™e nebo Ā•tvrtky omyjte pod studenou tekoucí vodou. Pokud je kuĀ™e vcelku, nezapomeĀ™te dobĀ™e vypláchnout také bĀ™íšní dutinu. PĀ™ebyteĀ•né kousky kĀ•Ā¾e neodstraĀ™ujte, na to bude doba po upeĀ•ení. Malým kouskem provázku (z pĀ™írodního, ne umĀ›lého vlákna) k sobĀ› svaĀ™te koncové díly stehýnek, nejlépe jde, kdyĀ¾ je pĀ™ed tím pĀ™ekĀ™íĀ¾íte pĀ™es sebe. Neberte tento úkon pouze jako samouĀ•elné vylepšení tvaru, opeĀ™enci zabrání vypadat pĀ™ehnanĀ› vyzývavĀ›. KuĀ™e zaujme kompaktnĀ›jší tvar, konce stehů se zbyteĀ•nĀ› nevysuší a v masu zĀ™stane více šĀ¾avy. 2. PĀ™ipravené kuĀ™e osušte papírovými utĀ›rkami a celé hmotĀ™ete dvĀ›ma lĀ¾icemi sádla - nejlépe to samozĀ™ejmĀ› jde rukou. Zbývající sádlo vložte do bĀ™íšní dutiny. Pokud je kuĀ™ecí Ā•tvrtky, dejte zbytek sádla na dno pekáĀ•ku, ve kterém se budou péct. Maso osolte na povrchu i uvnitĀ™ a lehce posypte kmínem. Nasolení kĀ•Ā¾e pomáhá získat kĀ™upavost. MĀ•Ā¾ete ji do kĀ•Ā¾e také vetĀ™ít pomocí prstĀ™. 3. KuĀ™e pekáĀ•ku, který bude jen o málo vĀ›tší, neĀ¾ samotný pták. Nejprve by se mĀ›lo péci prsí, masitou stranou dolĀ™. O šĀ¾avnatá stehýnka se totiĀ¾ hlásí snad všichni strážníci, zatímco u sušíších a tuĀ¾ších prsou zĀ™stávají hlavnĀ› doĀ•asní drĀ¾itelé diet. KdyĀ¾ však použijete vepĀ™ové sádlo a první pĀ™l hodinku peĀ•en ponecháte opeĀ™ence prsíĀ•ky dolĀ™, stane se téměř Ā™ zázrak. Prsa zĀ™stanou plná bájeĀ•né šĀ¾avy a jejich konzistence ani chuĀ•ově rozhodnĀ› nebudou pĀ™ipomínat slisované piliny. ProtoĀ¾e by se však kĀ•Ā¾e snadno pĀ™plechu a po otoĀ•ení by kuĀ™e nevypadalo zrovna dokonale, doporučuje se kuĀ™e podloĀ¾it nĀ›kolika obyĀ•ejnými š Pokud snad máte, stejnĀ› jako já, problém v patĀ™íĀ•né chvíli v kuchyni lokalizovat balíĀ•ek špejli, použijte namísto nich konce kĀ™idýlek. OddĀ™te je kuchyĀ•skými nĀ›Ā¾kami v druhém kloubu od konce, kuĀ™e tak pĀ™ijde jen o bezcennou kĀ•Ā¾í potaĀ¾ené tenké kosti, spojené jedním kloubem. TĀ›mito kousky pak kuĀ™e podloĀ¾te. KuĀ™ecí Ā•tvrtky se počítají přĀ›bĀ›hu peĀ•ení neotĀ•ejí, narovnejte je do pekáĀ•ku kĀ•Ā¾í nahoru a nic kromĀ› sádla pod nĀ› uĀ¾ nedávejte. 4. PekáĀ•k masem vložte do vyhĀ™áté trouby a ihned zmírnĀ›te teplotu na 190°C. Po 15 minutách peĀ•ení nalijte do pekáĀ•ku ke kuĀ™e šálek horké vody, nelijte však vodu pĀ™es maso. Zabráníte tak vypeĀ•enému tuku, aby prskal na topná těĀ›lesa v troubĀ› a vytváĀ™el oblaka štiplavého dýmu. 5. Po dalších 15 minutách peĀ•ení vyndejte pekáĀ•ek z trouby a otoĀ™te kuĀ™e prsíĀ•ky nahoru. ZároveĀ™ mĀ•Ā¾ete odstranit špejle nebo konce kĀ™idel. Po tomto otĀ•ecím manévru vraĀ™te kuĀ™e zpĀ›t do tepla. Tímto okamĀ¾ikem začne nĀ›te kuĀ™e kaĀ¾dých 10-15 minut aĀ¾ do konce peĀ•ení vypeĀ•eným tukem z pekáĀ•ku. Pokud je šĀ¾avy pĀ™íliš málo, doplĀ™te ji dalším šálekem horké vody. 6. 40 minut od otoĀ•ení kuĀ™ete by mĀ›lo být maso hotové. MĀ•Ā¾ete se o tom pĀ™esvĀ•dit tak, Ā¾e zapíchnete dlo do nejsilnĀ›jší Ā•asti stehna nebo prsa. KdyĀ¾ nĀ›Ā¾ vytáhnete, začne z místa vpichu po chvíli vytékat šĀ¾av. Pokud je Ā•írá, máte pĀ™ed sebou dobĀ™e propeĀ•ené kuĀ™e. JestliĀ¾e je však ještĀ› trochu rĀ•Ā¾ová, pokračujte dalších 15 minut. 7. UpeĀ•ené kuĀ™e vyndejte z trouby a celý pekáĀ•ek i s masem zakryjte alobalem. PoĀ•kejte 5 minut, maso si odpoĀ•ine a bude se lépe krájet. Nyní mĀ•Ā¾ete libovolným zpĀ™sobem maso nakrájet, pĀ™ípadnĀ› také odebrat pĀ™ebyteĀ•nou kĀ•Ā¾i. .. Zdá se vám celý postup pĀ™íliš sloĀ¾itý a pracný? BuĀ™te bez obav, kuĀ™e se v naprosto dopeĀ•e i bez té míry pozornosti, kterou jsem uvedla. Jde to i bez podlévání a pĀ™elévání, bez otĀ•ení i bez sádla. PrávĀ›

proto je peÄ•ené kuÅ™™e tak vdÄ›Ä•né. Ale to moje jedinÉ, dokonalÉ, Å›avnatÉ a plné chuti, je právÄ› toto. To vaÅ›e moÅ›ná bude zrovna takové. Florentýna