

# Ā OULET ANEB POMALU PEĀĀENĀ% KROUPY, FAZOLE A MASO

PondĀĀ-, 14 Ānor 2022

Ahoj Kudlanky a KudlĀinci, vĀĀ-mĀjte si nĀkdy, jak kaĀdĀ roĀnĀ- obdobĀ- pĀinĀĀ- spoustu dĀnĀ-, jenom v zimĀ- zdĀnlivĀ- nedĀje vĀbec nic? Na jaĀe vĀjechno puĀĀ-, v lĀtĀ- vĀjechno vlaje, na podzim se vĀje vybarvuje, ale zima pr jenom je. VĀjechno odpoĀĀ-vĀĀ, jako kdyby to odpoĀĀ-valo vĀdycky. Jako kdyby krajina nikdy neusnula a nikdy se nemĀla probudit. Je to Āas, kterĀ½ se zastavil. V kuchyni to bĀ½vĀĀ podobnĀ.

Jaru na talĀ-Āmi vĀvodĀ- zelenĀĀ, lĀtu bujarĀ stĀĀ-dĀinĀ- barev, podzim pĀekypuje hojnostĀ- vĀjeho druhu a zima? V zimĀ- vlastnĀ- nenĀ- u vaĀenĀ- kam a za ĀĀ-m spĀchat. PĀichĀzĀ- na Āadu jĀ-dla, kterĀĀ trvajĀ- nekoneĀnĀ- dlouho a nikomu to nevadĀ-

A tak je kaĀdĀĀ inspirace, co na nĀkolik pomalĀ½ch hodin zavĀĀ-t do trouby nebo do kastrolu, docela dobrĀĀ, Āe? Jednu takovou vĀĀm dnes posĀ-lĀĀm:

pozvĀĀnku na Āoulet.

Je to jĀ-dlo s pĀĀ-pravou dlouhou. RozvlĀĀnou. Pomalou. Ale mĀĀete u nĀĀ docela dobrĀĀ odpoĀĀ-vat Āe“ stejnĀ- jako pĀĀ-roda.

KroupĀĀm, neĀ¼ je zaĀnete vaĀit, svĀdĀĀ- namoĀenĀ- ve vodĀ-, klidnĀ- i pĀes noc. LĀpe a rovnomĀrnĀĀĀĀ pak zmĀknou.

Na Āouletu se mi lĀbĀ- nejen spojenĀ- chutĀ-, ale taky jeho bezstarostnĀ½ pobyt v troubĀ-, pĀmi kterĀom se z obyĀejnĀ½ch a nijak pĀedem zvlĀĀĀ nezaopatĀenĀ½ch surovin vylĀ-hne neuvĀĀitelnĀ½ skvost bohatĀ chuti i vĀnĀ-. Je to pomalĀ peĀenĀ- jak vyĀitĀ, a proto maso pĀedem neopĀkĀĀm a taky ho za celou dobu ani jednou nepodlĀvĀĀm.

PĀmi nĀ-zkĀ½ch teplotĀĀch se maso o sebe postarĀĀ samo. Nic se nebude pĀipĀkat, naopak se bude vypĀkat ĀĀĀĀĀĀ a tuk. Pokud byste pĀmesto naĀili dno pekĀĀku pĀipĀlenĀ, promluvte si s troubou, protoĀe rozhodnĀ- ndrĀĀ-teplotu, kterou slibuje pĀmi nastavenĀ-, coĀ¼ je v pĀĀ-padĀ- tohoto receptu krĀĀsnĀ½ch pozvolnĀ½ch 120 stupĀĀ.

PĀmi pomalĀom peĀenĀ- se vĀjechno samozĀĀemĀĀĀ ĀĀĀĀĀĀ pĀikrĀ½vĀĀĀ, ideĀĀlnĀ- co nejĀpe utĀsnĀ-, aby se neodpaĀĀĀĀ ani kapiĀka.

Co je takĀ velmi dĀleĀitĀ:

NeĀ¼ se maso dopeĀe, je potĀm eba se postarat

o fazole a kroupy, protože ty sice neplavou ve vodě z masa, které to se do nich vsákla, ale zcela jistě plavou ve vypečeném tuku, který se nevsákl. Tuk se dají snadno scedit, a má se zaskřítkovat skleničku ochuceného sádla pro vaše přání opusy. Co se následně bude dít u prostřeného stolu a co se bude diskutovat, to už je zase jiná věc, která si tvoříte vy. Větně boje o másto na nejbližším kanapěku. Když se vrátíte k zájtku tohoto vyprávění, pokusím se vám je předvést vnuknout tuto myšlenku: Fazole i kroupy si můžete uvařit taktéž dny předem a uložit v lednici. Ve vhodném okamžiku vjechno smačíte, předídáte maso, zavěte do trouby a za pár dní si přijdete pro hotové oběd nebo večeře. Suroviny

200  
g krup

200  
g sušených fazol - nebo hrachu

2  
velké cibule

5  
stroužkářské esneku

1  
vrchovatí laskavka soli

1  
laskavka mletého zázvoru

½  
laskavky celého kmánu

1  
vrchovatí laskavka sušeného majoránky

1-1,2  
kg husích nebo kachních stehů

## Postup

1. Den předem přeberte fazole od předních neistot, propíchněte je na cedník a v se zalijte takovou množstvím studené vody, aby fazole přesahovala o 4-5 cm. Pokud máte doma tvrdou nebo stádnou tvrdou vodu, přidejte k vodě 1 g jedlé sody (zhruba ½ laskavky). Fazole nechte namořit aspoň 8, lépe 12 hodin.

2. Kroupy dobře proptejte pod studenou tekoucí vodou v cedník, nasypte do hrnce, zalijte vodou tak, aby je asi o dva centimetry přesahovala, a nechte zhruba hodinu stát a nebo je předlé, lépe je takto uložte do lednice před noc. Klidně je tedy namořte ve stejnou dobu jako fazole.

3. Namořené fazole sceďte, vsypte do hrnce, zalijte novou vodou 1-2 cm nad fazole, opět přidejte sodu, maso-te-li kvátr tvrdé vodě, a velmi zvolna začněte fazole zahřívát a přivádět k



