

FLORENTĀ•NIN LUXUSNĀ• NADĀ•VANĀ• BĀ®ÄŒEEK

PondĀ•lĀ-, 28 Ānor 2022

Kde by bez nĀj byla ĀeskĀj kuchynĀ? pĀ™edstavte si, Ā¾e mĀjte tuhle krĀjsu na stole a v podstatĀ vĀjs to nestĀilo skoro nĀjmahu. PlnĀnĀ½ bĀĀek vypadĀj jako nĀ,co sloĀ¾itĀho, a pĀ™itom na nĀm vĀbec nic nenĀ-. ZkusĀ-m vĀjs pĀ™esvatko: proĀ• mĀj vlastnĀ smysl nadĀ-vat bĀĀek? ProtoĀ¾e se tĀ-m toto maso znaĀnĀ vylepĀjĀ- a odlehĀĀ-. A zkrĀjsnĀ- ani moc penĀz, ani moc nĀjmahy. Zabodujete na vĀjch stranĀjch.

NejtĀĀ¾ĀjĀ- ĀĀjst postupu je sehnat bĀĀek vhodnĀ½ k plnĀnĀ-, a na to je nejlepĀjĀ- mĀ-t svĀho Ā™eznĀ-ka. VepĀ™ovĀ½ bok by mĀl bĀ½t zbavenĀ½ kostĀ-(Āili Ā¾eber), coĀ¾ je otĀjzka jednĀ otĀjzky, pĀti vteĀ™in Ā™eznĀ-kova Āasu a jednoho ĀĀelĀ vedĀho tahu Ā™eznickĀ½m noĀ¾em. DĀjle by mĀlo bĀ½t takovĀ© maso plus mĀ-nus stejnĀ vĀjch svĀch ĀĀjstech a koneĀnĀ by mĀlo mĀ-t zhruba obdĀlnĀ-kovĀ½ tvar, aby pĀsobilo ĀohlednĀ. To, co zde vidĀ-te, vzniklo z dvou kil vepĀ™ovĀho boku vĀetnĀ kostĀ-. Kosti Ā™eznĀ-k vyĀal a zabalil mi je zvlĀjĀjĀ, protoĀ¾e, jak znĀjmo, kosti a odĀ™ezky posilujĀ- vĀ½pek z masa a udĀlajĀ- lepĀjĀ- ĀjĀjĀvu.

JelikoĀ¾ maso bylo pĀ™Ā-liĀj velkĀ©, aby se s nĀ-m dobĀ™e manipulovalo v celku, navĀ-c nemĀlo vĀjude stejnou vĀ½Ājku, rozdĀlila jsem ho na dvĀ ĀĀjsti. VelkĀ½ kus masa nemĀj smysl plnit celĀ½ Ā€ jak byste ho pĀ™i podĀjvĀjnĀ- chtĀli krĀjjet na pĀknĀ© plĀjtky? Vznikly by porce pĀ™es celĀ½ talĀ-Ā™ a navĀ-c by se rozpadaly. Tudy cesta k nedĀlnĀ-mu stolu prostĀ nevede.

PlnĀnĀ- bĀĀku je nadmĀ-ru jednoduchĀ©. Do masa se vyĀ™Ā-zne kapsa, do nĀ- se zastrĀĀ- nĀjdivka a kapsa se zaĀjije. JelikoĀ¾ bĀĀek mĀj krĀjsnĀ viditelnĀ© vrstvy podobnĀ jako BarrandovskĀ© skĀjly, proĀ™Ā-zne se na kapsu velmi snadno. Pokud udrĀ¾Ā-te nĀĀ¾ v rovinĀ, jedinĀ©, na co se musĀ- dĀjvat pozor, jsou kraje, abyste se neprokrojili naskrz. Āez do masa veĀte vĀ¾dycky z tĀ© ĀĀjsti, kterĀj je delĀjĀ-, kapsa se vĀjím bude lĀ-p vytvĀjĀ™et i plnit.

Po naplnĀnĀ- nĀjdivkou je nejsnazĀjĀ- zpĀ-sob, jak nĀjdivku udrĀ¾Āt uvnitĀ™, prachobyĀejnĀ© zaĀjitĀ- reĀ¾nou nitĀ-.

Tady se dostĀjvĀjme k velmi zajĀ-mavĀ©mu tĀ©matu. NĀjdivky jsou kuchaĀ™skĀj kategorie dost opomĀ-jenĀj a pĀ™itom dost ĀjrokĀj a rĀ-znorodĀj. TakovĀj velikonoĀnĀ- nĀjdivka, kterĀj se peĀe samostatnĀ, vyĀ¾aduje ĀjlehĀjnĀ- snĀhu, tĀ™enĀ- mĀjsla s Ā¾loutky, spaĀ™ovĀjnĀ- devatera bylin (nebo jednoho ĀjpenĀjtu), vaĀ™enĀ- masa, obĀ-rĀjnĀ- masa, krĀjjenĀ- masa, suĀjenĀ- peĀiva. Jako nĀjplĀ do kuĀ™ete nebo do rolĀjdy by se nehodila, protoĀ¾e je hodnĀ nadĀ½chanĀj a tedy se pĀ™i peĀenĀ- rozpĀ-nĀj. Na rozdĀl od masa, kterĀ© se pĀ™i peĀenĀ- smrĀjĀuje. Dohromady to nemĀĀ¾e fungovat a obvykle to konĀĀ- protrĀ¾enĀ-m masa a emigracĀ- nĀjdivky. NĀjdivky urĀenĀ© dovnitĀ™ masa proto musĀ- bĀ½t naĀjlehanĀ© podstatnĀ mĀnĀ, neĀ¾ ty, co se peĀou zvlĀjĀjĀ.

ZĀjkladem nĀjdivky je vĀ¾dy peĀivo, vejce, mĀjslo a tekutina (nejĀastĀji mlĀko). Pak nĀjsledujĀ- suroviny, kterĀ© pĀ™ispĀ-vajĀ- k dochucenĀ- nĀjdivky, napĀ™Ā-klad houby nebo ĀjpenĀjt.

V pĀ™Ā-padĀ vepĀ™ovĀho boku, kterĀ½ je Ā€ nebojme se to pĀ™iznat Ā€ velmi tuĀnĀ½, by kaĀ¾dĀ½ kousek mĀjsla v nĀjdivce byl vĀ-c neĀ¾ zbyteĀnĀ½. Byl by na Ākor dojem z jĀ-dla. Do bĀĀku zĀjsadnĀ pĀ™ipravujte nĀjdivku bez tuku, maso se o ĀjĀ¾avnatost nĀjdivky postarĀj velmi ochotnĀ samo. Aby mĀla nĀjdivka pĀknou strukturu a kostky peĀiva se nerozmoĀily a nerozpadly na mĀkkou, kaĀjovitou hmotu, usuĀjte si vĀ¾dycky peĀivo pĀ™edem. AspoĀ den, ale lĀpe dva, ho nechte

nakrájeně na kostky prosyhat pěstím pokojově teplotě, těsteba ně kde na utěrcě, na táci nebo na plechu na pečeně. Z 150 g prvního peřiva dostanete kolem 100 g suchých kostek, což je pěstěsně, dávka potěbně; k naplněně- dvou kousků běk, jak je viděte na fotkách.

Když peřivo směcháte s ostatními surovinami, bude mu to chvilí trvat, než tekutinu vstěbně a nasaje. Dopějte proto nědivce aspoň 10 minut, než se ji pokusěte dostat do masa, ale klidně i pět hodiny. Suchě rohlěky potěbně- měně, āasu, suchě ½ āitno-pějeně ½ chleba potěbně- vāce āasu.

Slibovala jsem snadně ½ recept, takže to hodlěm dodřet. Běk budete pět 3 hodiny pěstím poklidně teplotě 170 stupě, kdy se maso nachězě- těsně pod bodem prskěně. Pokud věm bude i pěstě nastaveně- na 170 stupě maso v troubě prskat, buě mějte āpatně ½ termostat, nebo jste zapnuli horkovzduch. Horkovzduch na maso rozhodně nepouějte a teplotu pěstě- padně- sněte.

Postup pečeně-

Kā dě hodina pečeně- je jině.

Prvně- hodinu budete pět maso kā- dō- dolě. Potom ho otě- te a změklou kā- nā- znete ostrě ½m nōem na kostěky. Jde to lěp, než kdyby byla syrově. Druhou hodinu maso zakryjete a budete ho tak vlastně v troubě dusit. Vepověmu masu takově ½ postup vyhovuje. Teprve tětě- hodinu sejmete vā- ko nebo alobal a budete maso dopěkat odkrytě. V tětě fěji se slū- maso sem tam pěstě- t vě ½pekem a chodit se na ně- d- vat, obojě- urychluje zě- a zlepěje chuě vě ½peku.

Kā- e " ponechat, nebo odě- znout?

Co se tě ½kě kā- e, je to na věis, zda ji chcete z masa odě- znout je- tě pěstěd pečeně- m a nechat mu jen podkō- tuk, nebo zda ji budete pět s masem. Vpečeně kā- e je kěupavě- pevně, ne kā- děmu to vyhovuje. Rozhodněte se podle sebe. Tak jako tak aspoň- jakě tukově krytě- by na povrchu masa z- stat mēlo, zvyěje ā- avnatost, zlepěje chuě i vizuělně- dojem.

Suroviny

2 kg vepověho boku s kostmi; nechte si v āeznictvě- vykosit a kosti si vezměte s sebou 1 l āi- ka soli 1 l ā- ce s- dla 1 vrchově- l ā- ce hladkě mouky

Na nědivku

100 g suchěho peřiva, nakrájeněho pěstěd suějeně- m na kostěky 1 vejce 200 ml mlěka āpetka soli velkě; hrst petrě

Postup

Troubu za- něte pěstědehě- vat na 170 stupě, horkovzduch nechte vypnutě ½. Peřivo nasypete do misky, zalijte mlěkem rozměchaně ½m s vajě- kem a solě-, posypete nahrubo nasekanou petrěelkou, doběme proměchejte a nechte 10 minut odpō- inout a nasěknout. Maso pěstěkrojte na dva podobně- velkě obdōlně- kově kusy. Z ājirě- strany kā- dōho z nich vyě- zněte dlouhě ½m āzkě ½m nōem vodorovnou kapsu od kraje ke kraji a ā co nejvā- c dozadu, děvejte vā- jak dobrě ½ pozor, abyste maso nikde neproě- zli. Drěte nē- vodorovně a ā to pě- jde, maso si trochu rozevěte, abyste viděli, kam āpěkou nō- e krěj- te. Uvnitě kapsu nasolte āpetkou

soli. Do kapes vpřichujte nřdivku a kašdř otvor zařijte reřnou nitř a velkou jehlou. Stařpř stehř, nemusřte si hrřit na řvadlenku ani vymřřlet okrasnř řjitř. Z vnřjřř strany maso osolte zbytkem soli. Pokud mřjte kosti v celku, mezi řřebry je rozkrřjejte na menřř kusy. Maso polořřte na plech křřř dolř a do volnřho mřsta kolem r umřstřte

kosti. Podlijte 200 ml studenř vody a vlořřte do horkř trouby. Peřte bez povřimnutř 1 hodinu. Plech vyjmřřte z trouby a maso opatrnř otořte. Ostrřřm velkřřm nořřem nařřeřřte na křřř nebo v hornř tukovř vrstvř pravidelnř hlubokř zřřřezy ařř ke svalovinř. Pekřř s masem zakryjte poklicř nebo alobalem a peřte dalřř 1 hodinu, opřř bez povřimnutř. Z masa sejmřřte poklici a peřte poslednř hodinu. Tentokrřřt uřř obřas maso přřelijte vřřpekem; a pokud je tekutiny v pekřřku mřřlo, dolijte vřřdy malou skleniřku vody. Pekřřek by nemřř nikdy řřplnř vyschnout, přřpeřřky by se zařřly rychle přřpalovat, ale velkř mnořřstvř tekutiny na dnřř taky nenřřplnř v pořřřdu, nedovolř řřř vesřlit a zbarvit se do přřknř zlatavř vypeřřenř barvy. Kosti mřřřete v třřto řřř peřřenř obracet, aby zeřřitly ze vřřech stran. Přřřpravte si přřř litru vřucř vody. Plech vyndejte z trouby, maso zatřm odlořřte stranou na velkřř talřř a do vřřřpeku nalijte tolik horkř vody, aby celkovř mnořřstvř tekutiny v pekřřku dosřřlo cca 600-700 ml. Lřřcř se chvřřli snařřte rozpustit vřřechny přřpeřřky na střřnřřch a na dnřř. V kastrolu rozehřřejte sřřdlo a ařř bude horkř

mouku. Metliřkou

dřřslednřř asi minutu mřřchejte, potom přřřlijte vřřechnu tekutinu z pekřřku a opřřř dobřř promřřchejte. Do vzniklř omřřřky vlořřřte i vypeřřenř kosti a zvolna vařřte 30 minut. Maso zatřm vřřřte do uvolnřnřho pekřřku a zavřřete zpřřř do horkř trouby. Neřř se omřřřka svařřř, maso si odpořřine, ale nestihne vychladnout, v troubřř je střřle jeřřř velkř teplo. Uvařřenou omřřřku slijte přřř cednřk, a pokud na nřř plave mr opatrnřř ho lřřcřř seberte do misky a ulořřřte do lednice, je to vypeřřenř sřřdlo, kterř se hodřř do zřřkladř polřřvek, omřřřek i pod duřřenř maso. Z masa vyjmřřte stehy a pak ho rozkrřjejte na řřhlednř plřřtky řřř nejřřpe to jde třřmi zřřřezy v křřř, kterř jste vytvořřřili břřhem peřřenř. Podřřvejte s přřřlohou vařřř volby, přřřelřřejte omřřřkou.

Nechte si chutnat,
milřř Kudlanky a Kudlřřci

FLORENTřNA