

PEŤEENĀ•PTĀ•K (KTERĀ•KOLIV)

ĀšterĀ½, 22 prosinec 2009

ZaĀal jsem nový seriál o jednoduchých jídlech a najednou jsem si vzpomněl, Ā¾e nejen jídlo z jednoho hrnce je jednoduché, Ā¾e vlastně takové kuĀ™e, dobĀ™e provedené a hlavně zcela nezvykle, má Ā¾e být taky milé a dobré. Tenhle recept rozhodně není máj, jak by mohl. Kolik receptů je vlastně docela pĀvodních? Nové jsou možná zpěsoby, jak je to uvaeno. Ale je to osvĀta, a ta se musí šíťit.

VĀdycky mi vadilo, Ā¾e se kuĀ™e opeklo z jedné strany víc a naspodu uĀ¾ to prostě nebylo ono. AĀ¾ jsme tady v A objevili zázrak, který tohle navĀdy vyší. PeĀe se tu tak kaĀdy pták, kuĀ™etem poĀínaje a husou Āi krĀt. Pták je krásně ve vzduchu, omastek z něj kape dolů, dá se nabírat a ptáe jím polévat, netĀeba obracet. Tady vlevo vidíte vzhled toho zázraku. A teĀ jeden recept, který pĀímo miluju. Nejen nádherně propeĀené kuĀ™átko, ale i dobrouĀ brambory, vše udĀláno najednou, takĀ¾e to vlastně do jednoduchých receptů patĀí. KuĀ™e s kĀupavou kĀĀ bramborami

Ingredience:

1 hrnek košer soli (nebo normální) na marinádu,
 1/2 hrnku cukru,
 1 kuĀ™e,
 1 kg brambor na peĀení, nebo na salát
 Olej ve spreji,
 1 1/2 lĀice olivového oleje,
 3/4 lĀice soli na brambory,
 pĀl osminky másla, rozmĀklého do pokojové teploty,
 pepĀ™.

A teĀ co s tím: RozpusĀte sĀl a cukr ve dvou litrech vody v hrnci, do toho kuĀ™e a nechte v lednici tak hodinku nebo trošku víc "nasáknout". Pak kuĀ™e vyndejte z lázně a udĀlejte z něj "motýla". (PoloĀte ho na prsa (ne, na svá ne!) vystĀhnĀte mu páteĀ™. Potom ho obraĀte prsy nahoru a pĀstí mu natluĀte aĀ¾ se rozplácne.) PĀiznávám, Ā¾e to na obrázku není kuĀ™e, ale kachna. No co, pták jako pták, jen trochu vĀší.

Znova ho otoĀte, nastrkejte mu pod kĀĀi máslo a pĀknĀ rozmasírujte mezi kĀĀi a prsa; ta jsou totiž ponĀkud suší. Osušte papírovou utĀrkou.

Brambory nastrouhejte na plátky Āi nakrájejte, jak jen je libo, má Ā¾ete k nim pĀídat cibuli na osminky, taky jablka, (zkoušejte, meze se nekladou). PekáĀek vyloĀte alobalem, stĀíknĀte olejem, ale opravdu jenom postĀíknĀte, k pusťi mastnoty aĀ¾ bĀda. Na to navrstvĀte brambory a ostatní, posolte a stĀíknĀte olivovým olejem, opĀt jemně, jde jen tam bylo něco, neĀ¾ zaĀne kuĀ™e a mastnota z něj "fungovat". Navrch, na okraje pekáĀku, dejte drĀtĀnou mĀťi, nebo tu co máte, na ni kuĀ™e, kĀĀi nahoru. PeĀte pĀ™i 260°C (500°F) (jednoduše na maximum, co váš zvládne) asi 20 minut, aĀ¾ se kĀĀi zaĀne barvit do hnĀda. OtoĀte pekáĀek (Āelem vzad, ne vzhĀru nohama) a peĀ dál, aĀ¾ teplota v prsou je 71°C - pouĀíváte-li troubní teplomĀr - (160°F), a poté ještĀ asi dalších 20 minut. Pak kuĀ™e pĀendejte na prkýnko, slejte tuk, pĀípadně vysušte pĀebytky tuku z brambor papírovou utĀrkou. PekáĀek s bramborami otoĀte vzhĀru nohama na další prkýnko nebo plech na peĀení, a sloupnĀte z nich alobal. Tuk opĀt vysušte (nebo ne) utĀrkou.

Vtip je v tom, Ā¾e pĀí peĀení se kuĀ™e nekoupe v tuku, vypeĀe se tedy rozkošnĀ do kĀupava a vše dobrota nakape do brambor. A jako vĀdycky vám pĀěju dobrou chuĀ™,

Michal

Další spousty receptů najdete v mé Grilovací kuchařce.
Případné dotazy nebo nadávky adresujte přímo ke mně.