

IRISH STEW - IRSKÁ DUŠENÁ MASO

ÁĚtrtek, 29 duben 2010

Měli jsme tu nedávno povídání o Irsku a Irské kuchyni. Recept, který jsem vám k tomu dal, Corned beef, patří k těm složitým a hlavně dlouhotrvajícím. Pěti znám, že jsem pod dojmem z mého psaní balíček masa na Corned beef koupil tady je bávan k dostání u našeho.

Abych se vrátil k mým oblíbeným jednoduchým receptům, dnes to bude Irish stew, neboli irské dušené. Protože angličtina rozlišuje maso ovčí a beraní, (lamb a mutton) dělá se především z ovčího, hovězího, ale i beraní. Jinak, podle autora knihy "Tři muži ve vězení, o psu nemluví", se dělá z jakýchkoli zbytků, které najdete. Posuďte sami, nejde to trochu historie. "Ballymaloe", nebo "stobhach gaelach" je tradiční irské jídlo, které dobře zasytí, uvašené z těch nejlevnějších surovin. Brambory byly po léta nejhlavnější potravinou Irska, podle pramenů spotřebovali na obyvatele ročně 400 kg brambor. Neuvěřitelné, že, ale byl to chudý kraj. Další složkou je mpetržel. Ovce chovali pro jejich vlnu, mléko, a nakonec je snědli. Takže: Dnešní irské dušené: Když Irští začali emigrovat do Ameriky, vyzábli po hubené bramborové dietě, samozřejmě si přivezli své jídelní tradice. Stew se změnilo a přizpůsobilo místním podmínkám. V Americe není tolik ovcí, proto se do receptu vloudilo hovězí. Podle tradičního receptu je to jídlo husté, hustě, guláček. Do receptu se vloudil i Guinness stout, silný černý ležák. Osobně ho nemám moc rád, má málo bublinek a chutná mi jako ztrálené pivo. To je ovšem váš názor, já osobně, když irské pivo, dávám přednost Harp.

Recept je pro přípravu v mém oblíbeném pomalém hrnci, ale ten samozřejmě není podmínkou.

Ingredience:

-
- 1 kg masa bez kostí, jako na guláček; nakrájeného. Záleží jen na vás co to bude - ovečka nebo kravička
-
- 2 kg brambor, očištěných a nakrájených na kostky asi 2,5 cm
-
- 3 velké mrkve, takové a nakrájené jako brambory, 3 lžičky celeru, samozřejmě můžete použít kořen
-
- 2 cibule, na plátky nakrájené, nebo nadrobno, jak je libo, pak můžete vynechat pórek
-
- 3 velké pórky, jen bílá část, na tenko nakrájené. (V Americe jsou pórky 3 cm v průměru)
 - 2 stroužky česneku,
 - ½ litru hovězí vývaru (nebo plechovka Guinness, 0,3 l + stejný vývar)
 -
- 2 lžičky tymiánu, lžička soli, lžička pepře, 2 bobkové listy
-
- ¼ hrnku vypeckovaných sušených křivek, drobně pokrájených
-
- ¼ hrnku petrželky, nakonec na posypání.

Tak, a teď co s tím:

Nic ze surovin se pánedem neopéká, ani maso, včetně kromě vestek se prostě nahází do hrnce. Vaří se zvooolna, jak u na to je pomalý hrnec stavěný, na nízkou teplotu (low), 8 hodin, nebo a je maso na vidličku měkké. Pokud ho budete vařit v normálním hrnci, dusí se samozřejmě pod pokličkou. Vestky pánedějte a tak dvě hodiny koncem vaření (½ v normálním hrnci).

K tomu se tradičně jí irský chléb ze sody, ale ten zas jindy, protože stejné - není nad poctivý český a velice lahodný.

A jako vždycky vám páneděju dobrou chuť, Michal Další spoustu receptů najdete v mé Grilovací kuchyni