

PERKELT ZE TĚŠKY • SUROVIN OD FLORENTĚNY

Neděle, 13. září 2015

Sotva se někde křekne perkelt, okamžitě má napadne souvislost s rychlou vešmějí. Pěstěstože perkelt zavání maňami plnými papriky a dlouhým dušením, pravda je to jen z jedné poloviny. Paprika rozhodně ano, ale dlouhé dušení v žádném případě. Když uáž, tak krátké vašení, ale k tomu se ještě dostanu. Perkelt je takový vzdálený příbuzný guláše. Obsahuje maso nakrájené na kostky a obsahuje cibuli a papriku. Tam ale veškerá podobnost končí a začíná kuchařství v jasot nad tím, jak je to snadné a rychlé.

PERKELT VS. GULÁŠ;

Výhoda perkeltu nad gulášem by se dala shrnout asi takto:

- Perkelt nemusíte zahušovat. Dokonce by jakékoli zahušení bylo proti dobrým maňarským mravům.
- Na perkelt stačí jen pár základních surovin. Vystačíte si s cibulí, trochou tuku, masem, mletou paprikou, dalším trochou mleté papriky a možná ještě petku papriky, a to má barvu.
- Perkelt je vašené jídlo, má tedy tu nejzákladnější, nejjednodušší tepelnou úpravu, kterou si lze představit. Oproti tomu guláš patří do kategorie dušených pokrmů, které dají trochu víc práce. Doufám, že jste se zarazili u tohoto bodu, kde jsem naznačila, že jde o vašené maso. Za nás na našich babičkách se na vašené maso pohlíželo s úctou hodnou nedělního stolu. Pak jsme změnil názor a dnes se raději rozplýváme před rychle opeřeným biftekem, takže na obdiv k vašenému masu nezbývá dost kapacit. V případě pečení to ale byla velká chyba, kterou doufám neuděláte. Pěstěstože se jedná o vašené maso, chutná bájevně. Ono totiž o to, v čem se tohle maso vaší. Využívá se tu ohromné síly, která pramení ze spojení těchto ingrediencí – tuku, cibule, papriky – a která dá chuťový základ vodní lázni pro maso. Puritánské verze receptu na pörkölt trvají pouze na sádle, cibuli, paprice a masu. Chuť máte šanci ovlivnit především v počátku vašení, když si chystáte aromatickou tekutinu, ve které se bude maso vašit. Pak už musíte nechat pracovat jen teplo a trochu času. Postup vašení:

- Rozehřejte sádlo a poctivě na něm opečte nadrobno nakrájenou cibuli do světlé, nazlátlé barvy. Potom ještě papriku, rychle rozmíchejte a hned zalijte vodou, aby nestačila v tom horku zhořknout. Osolte.
- Do tohoto základu vložíte nakrájené maso a nechte pozvolna vašit domů. Když si jako hlavní surovinu zvolíte kuřecí stehna, budete mít za půl hodiny hotovo. V takovém případě vás prosím, nepoužívejte kuřecí kůže. Ty se dají jíst, pokud jsou vypečené dozlatova a dokážou upava, což se v tomhle případě opravdu stát nemůže.
- Posledních 30 minut vašení nechte jídlo odkryté, aby se voda mohla odpařovat a šáva k masu trochu zhoustla.
- Podávejte s drobnými stovninami ideálně maňarského vodu, jako je třeba tarhoša. Rýží nebo bramborami však taky nic nezkažte.

To je celé. Zlepšovák

Perkelt má jeden nenápadný zlepšovák v postupu, který mášete vpařovat do bodu číslo jedna. Pokud chcete ještě zlepšení chuť, mášete nejdříve na sádle jemně opéct osolené kousky masa. Ne moc, aby zhnědly, ale jen tak, aby se zatáhly na povrchu, ale přitom zůstaly světlé. Pak je vyjmete, dáte stranou, a teprve pak přejdete k opékání nakrájené cibulky. Jelikož prý má slovo pörkölt souvislost s opeřeným masem, je to dost možná tradice bod postupu, na který se ve slušných domácnostech nadále nezapomíná. Viděla jsem recepty, ve kterých se maso sice zlehka opéká, ale přidává se až společně s paprikou. Jestli chcete, klidně to vyzkoušejte, já se nadále budu k paprice chovat co nejšetrněji a nebudu ji v horkém tuku trápit příliš dlouho, i kdyby jí přitom společnost dělalo to nejlepší maso na světě. Obměny

Co se má a mých rychlých vešmějí týká, ráda si základní perkeltovou myšlenku dál rozvíjím, jak se mi to zrovna hodí. Pak už jí sice nemůžu říkat perkelt, ale dobré a rychlé je to taky. Těba takhle nějak:

- Svou práci s vešmějí jsem už odvedla u masa (nikdo nemusí vědět, jak malé množství práce to bylo), takže jako pěklně postačí kus hotový za pár minut a bez vašení.
- Cibule, až ji dávkuju vcelku velkoryse, nesplácí moje požadavky na zeleninu v jídle. Takže k vašenému masu klidně přidám trochu rajčat, oloupaných a nasekaných. Co na tom, že to výslednou chuť trochu posune ke kyselejším tónům, rajčata a kuřecí jsou skvělý pár a na talíři jim to spolu sluší.

- Když vylovím maso a to, co zbylo v hrnci, rychle rozmixuju ponorným mixérem.
- Když k masu přidám trochu nakrájené papriky.

- Když mi dojdou čerstvá rajčata a papriky, svoji práci odvede i kořenová zelenina. Přidávám ji do hrnce jeřmenem a cibulí, protože mrkev i petržel jsou tvrdší a déle jim to trvá, než trochu změknou a získají barvu.

- Vývarem se nedá nic zkazit, zejména pokud už pro něj nemám žádné jiné úměny.

- Ani protlakem vmíchaným do cibulového základu a orestovaným do rezavé barvy se nedá nic zkazit.

- Pokud mám potěbu hrát si s chutí, vždycky je po ruce majoránka, kmín a česnek. Nebo čerstvý tymián a petržel.

- Kdo nemá vykostěná kuřecí stehna, může klidně použít stehna s kostí. Stačí, když budou bez kůže.

- Kdo má chuť na rybu, měl by vdat, se s ořivými kousky rybího masa to jde taky. Pak stačí perkelt vařit podstatně méně a podstatně rychleji, deset minut jemného pobublávání by mělo být tak akorát pro menší kousky ryby, 15 minut pro větší. Uzpůsobte tomu množství tekutiny, která se za krátko nestihne tolik odpařit. Dejte jí méně hned na začátku.

- Mimochodem, mezi maarské speciality patří i pacalpörkölt čili drůbežový perkelt.

Suroviny - na čtyři porce:

750-800 g vykostěných kuřecích stehen bez kůže 2 střední velké cibule 1 lžíce soli 2 lžíce sádla 2 lžíce mleté papriky

Postup:

- Maso omyjte, osušte a nakrájejte na kostky velikosti sousta. Osolte a osmažte v pánevce s olejem, promíchejte a nechte zatím stát na kuchyňské lince.

- Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Sádlo vložte do střední velkého kastrolu a rozeďte ho. Přidejte cibuli a dvacet minut na středním plameni opečte, dokud nezesklovatí a nezačne lehce ržovat. Stále míchání rozhodně není nezbytné, ale občasný dohled a potřeba je. Přidejte papriku, rychle promíchejte a hned nato zalijte 400 ml vody. Přiveďte k varu.

- Do vroucí tekutiny opatrně naskládejte připravené maso. Pokud je to potřeba, dolijte trochu vody, aby maso bylo jen těsně ponořené, klidně může trochu vyčínat. U perkeltu platí pravidlo, že kolik masa, tolik vody. Přidání poklicí a nechte na velmi mírném ohni pobublávat půl až tři hodiny, jak se vám to zrovna hodí. Kuřecí stehna maso snese i delší dobu a stále mu to bude ku prospěchu.

- Na posledních 20-30 minut odkryjte pokličku, aby se omáčka trochu zahustila vypařováním.

- Nakonec omáčku naposledy podle své chuti osolte. Podávejte s těstovinami, rýží či čerstvými bramborami nebo jindy pro změnu s čerstvým chlebem.

Tak to vidíte. Perkelt je snadná, rychlá, většinou denní záležitost, kvůli které vůbec nemusíte chodit do obchodu. Tenhle maarský recept bez obav adoptujte a hlavně mi dejte vědět, jak se vám v kuchyni osvědčil. JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ