

SPARERIBS ĀĀIL I Ā½EBĀ•RKA

NedĀle, 27 zĀřĀ- 2015

Dnes vĀm tu pĀedloĀím je jeden a obĀvĀm se pro letos poslednĀ grilovacĀ recept, vlastnĀ spĀ; je to povidĀnĀ. Je od mĀho kamarĀda ĀijicĀho v Norsku. Spareribs je tĀst masa, kostĀ a chrupavek, kterou docĀlĀme vykostĀnĀm kotlet na hranici bĀku, ale nesmĀme kostit moc dĀkladnĀ. Āez vedeme ledabyle, aby nĀm na kostech zĀstal dostatek masa. PĀmi nĀkupu spareribs u ĀmeznĀka jsme na pozoru!

SolidnĀ ĀmeznĀk prodĀvĀ solidnĀ spareribs s vĀc jak dvoucentimetrovou vrstvou masa, nesolidnĀ ĀmeznĀk prodĀvĀ oĀmebra aĀ na kost a k nĀmu nechodĀ lnĀ lid pro spareribs, ale chudina pro kosti na polĀvku. PĀtrĀnĀm v historii jsem se vĀ; ak dopĀdil poznatku, Āe AmerĀnĀe a MaĀaĀmi majĀ smĀlu. MaĀaĀmi majĀ nĀdhernĀ tĀmistakilovĀ bagouny a pĀedstavte si ten metr spareribs ... to se jen srdce tetelĀ!!! Ale MaĀaĀmi spareribs neznajĀ a zpracujĀ bagouna po svĀm. JejĀ; koda.

AmerĀnĀe zase nevĀdĀ, co je bagoun, i kdyĀ moĀnĀ vĀ, kde je MaĀarsko, ale nevĀ, Āe nejlepĀ; spareribs jsou z nich. Spareribs u ĀmeznĀka vĀt; inou objednĀvĀme dlouho dopĀedu, jelikoĀ zĀjemcĀ je mnoho a prasĀtek mĀlo. TakĀ to chce hezkĀ poĀasĀ, jelikoĀ ke spareribs patĀmĀ neodmyslitelnĀ gril, dĀevĀnĀe uhlĀ a ta venkovnĀ atmosfĀra

ZaobĀrĀme se sklenkou studenĀho pĀi vĀna, nabĀzĀme i hostĀm a liĀ; Āky mĀme pĀipraveno nĀ, co malĀho k snĀdku, jelikoĀ na spareribs se nesmĀ spĀchat!! Kdo by si vĀ; ak myslel, Āe pĀmi ĀpatnĀm poĀasĀ se spare nedoĀkĀ, tak vĀzte, Āe lze v normĀlnĀ troubĀ pĀmi deĀ; tivĀm poĀasĀ vykouzlit takovĀ klenoty, Āe by i Lincoln pad zĀda. Ale jak ĀmĀkĀm, venku je venku. Spareribs je Amerika a budeme se toho drĀĀet. UdĀlĀme si salĀt, smĀs koĀmenĀ, barbecue, marinĀdu a napijeme se americkĀho vĀna. Tak - a tĀ recepty:

Recepty jsou dĀvkovĀny na 2-4 kg spareribs a jsou urĀeny pro 3-4 osoby. Tak jedem. Spareribs oplĀchneme, odĀmeĀeme pĀĀpadnĀe cancoury a spareribs potĀme smĀsĀ koĀmenĀ.

SmĀs koĀmenĀ

- 3 polĀvkovĀ Āice soli,
- 3 polĀvkovĀ Āice mletĀho pepĀme,
- 2 polĀvkovĀ Āice hnĀdĀho cukru (kdyĀ nemĀme dĀme med, popĀpadĀ normĀlnĀ cukr),
- 2 polĀvkovĀ Āice mletĀ papriky,
- 1 polĀvkovĀ Āice ĀesnekovĀho prĀ; ku,
- 1 polĀvkovĀ Āice cibulovĀho prĀ; ku,
- 2 polĀvkovĀ Āice kayenskĀho pepĀme,
- 2 polĀvkovĀ Āice mletĀho hoĀiĀnĀho semĀnka,

Spareribs v koĀmenĀ dobĀme ovĀlĀme, (kdyĀ nemĀme hnĀdĀ cukr, mĀĀeme si uprĀit na pĀviĀce nasucho norm nebo pouĀijeme dvĀ Āice medu rozpuĀtĀnĀ v troĀce vody a tĀm spareribs potĀme. Ale pro ŀplnĀ lenoc i normĀlnĀ cukr jde.) Pak to nastrkĀme do igelitovĀho sĀku (vĀt; Āi mnoĀstvĀ uloĀme do novĀ igelitovĀ nĀkupnĀ ta; ky) a nechĀme pĀsobit dole v lednici 6-12 hodin. Poznatky ukazujĀ, Āe delĀnĀ leĀenĀ masa v koĀmenĀ nepĀinĀ; vĀt; Āi efekt.

Kde se Āasto griluje, mĀ bĀt barbecue marinĀda pĀipravena i nĀkolik mĀsĀcĀ dopĀedu. HotovĀ vychladlĀ smĀs se pĀislĀ; nĀch obalĀ a dĀvĀ zmrazit. MnĀ se velmi osvdĀil jednorozovĀ papĀrovĀ kelĀmek na kĀvu Āi limonĀdu. Ten naplnĀm, uzavĀm do igelitovĀho sĀku a mrazĀm. PĀed pouĀitĀm kelĀmek trochu nahĀejĀ teplou vodou, obsah snadno vyklepnu a po rozmrazenĀ dĀl pouĀivĀm. MraĀenĀ a uleĀelĀ barbecue marinĀda je podle znalĀ lepĀ; neĀ marinĀda ĀerstvĀ. VĀhodou takĀ je, Āe jĀ mĀme stĀle po ruce, kdykoliv si usmyslĀme nĀ, co grilovat.

Barbecue marinĀda

- 3 polĀvkovĀ Āice rostlinnĀho oleje,
- 1 cibule nakrĀjenĀ nadrobno,
- 4 drcenĀ strouĀky Āesneku,
- 1 konzerva loupanĀch rajĀat,
- 2 cl jableĀnĀho octa,
- 2 dl vody nebo ĀervenĀho vĀna,
- 1 menĀ; Āek silnĀ kĀvy,
- 6 polĀvkovĀ Āice cukru,
- 1 polĀvkovĀ Āice koĀmenĀ chilli,
- 4 polĀvkovĀ Āice rajskĀho protlaku,
- 3-4 polĀvkovĀ Āice WorcesterovĀ omĀky,
- 1 polĀvkovĀ Āice hrubĀ hoĀice,
- 3 ĀajovĀ ĀiĀka soli,
- 1 polĀvkovĀ Āice mletĀho pepĀme,

Cibuli osmahneme na oleji do slĀmova, pĀidĀme na pĀ okamĀikĀ Āesnek a pak dalĀ; Āi ingredience. VĀ; e vaĀme pomalu jednu hodinku za obĀasnĀho promĀchĀnĀ. Ke grilovanĀm masĀm patĀmĀ zeleninovĀ salĀty a tady mĀr

jeden moc dobrý pátímímo z Ameriky. Jmenuje se Coleslaw a pátímipravuje se s pátímedstihem, aby se proleá¾el v lednici minimálně jednu hodinu pátímed podáváním.

Coleslaw salát

1 malá hlávka zelí,
1 dl mléka,
1 dl cukru,
6 polévkové lžíce jablečného cidrového octa,
3 polévkové lžíce dobré majonézy,
3 drcené stroužky česneku,
2 mrkve,
1 čajová lžička soli,

Hlávku zelí nakrájíme na slabé proužky, mrkev očistíme a nastrojíme. Pátímedáme další ingredience a pátímed promícháme. Necháme zrát v chladu minimálně jednu hodinu. Co pít????

Tak ke grilovanému masu se pije pivo i víno. Jelikož však Američané nemají tak dobré pivo jako Češi, naučili se mnozí pít ke spareribs víno z místních zdrojů a to vpravdě víno vynikající!!! Zinfandel!!! Téměř nepřehlédné a víno silné a agresivního aroma po tmeňních, víneňních a ostružinách. Tohle víno je plné ovocné chuti a krásně doplňuje spareribs. Snoubení je nezapomenutelné. Víno má dlouhé a třeškové dozrívání, ale v ústech je stále dlouhé a třeškové dozrívání i ze spareribs!! Co dál? No, tak nijak bych to nepřebíjel. Kousek spareribs a hlt vína a jste pátímed u vytržení.

Všchno máme pátípraveno a jedeme dál. Spareribs máme nakořeně, roztopíme gril na málo nebo troubu na plný výkon a začneme. Spareribs se musí péci pomalu a to podle tloušťky nejméně dvě hodiny. Netlačíme na pilu a nenecháme se ovlivnit hladovci. Spareribs rozložíme na gril a pátíkryjeme když máme čas. V troubě pečeme spareribs v pekáčích dvojčích. U kulových grilů to je jasné tam je poklice u od výrobce, u jiných grilů to dočasně tím, šle snižujeme pátíkon tepla a nastavíme spareribs otáčíme.

Hodinka uteče jak voda, a už to voní. Tuk si občas začkví, občas kapka padne do ohně, ale my klid. Otáčíme zodpovědně spareribs a ty se nám odmějí krásnou barvou a zejména vůní. Chrupky, které dávají masu pružnost pracují na plný výkon, maso zlatě a téměř padá od kosti.

Dvě hodinky jsou pryč a spareribs jsou k snědce, voní kořením, mají krásnou barvu, ale ještě musí absolvovat finální proceduru. Napátmed klackem odešleme hladové hosty, kteří se v nevdomosti staví do fronty v pátímedě hotovo. To by jste se divili, co zlého pohled schytá takový grilovač....

Natrháme silobal, porce spareribs na něj poklademe, bohatě potáme barbecue marinádou a pečlivě zabalíme. Hotováky opat vložíme na gril a grilujeme dalších pl hodinky. Výsledný efekt je fantastický. Pružnaté maso nedostává chuti, které se rozplývá na jazyku, gurmánské aroma a ta královská chuť...a k tomu vynikající salát a nedostává víno...

Nevraživost je začehnána, klacek odhozen, kamarádi vás poplácávají po zádech a jejich krásné ženy vám dávají upátímné hubičky.

A teď už vám pátímeji dobrou chuť, jménem mým i kamarádovým.
Tom Mozer a já, Michal