KUÅ˜E-ZELÃ•-BRAMBORY - A FLORENTÃ•NA

PondÄ›lÃ-, 17 Å™Ã-jen 2016

KdyÅ¾ se v jedné nádobÄ› zapeÄ•e kuÅ™e, zelí, brambory, navíc ještÄ› pÅ™elité smetanou, tak z toho mÅ¯Å¾e vznik naprosto skvÄ›lá veÄ•eÅ™e. MÅ¯Å¾e, ale taky nemusí. ProtoÅ¾e i tak jednoduché jídlo chce trochu kuchaÅ™ského fi&scaron Ten vám níÅ¾e posílám, takÅ¾e vám nic nebrání si tohle kuÅ™e zapeÄ•ené v zelí spoleÄ•nÄ› s brambory nadmíru uÅ¾ít.

PoÅ¾adavek na rychlou veÄ•eÅ™i obvykle konÄ•í nÄ›kde u 30 minut. To se dá snadno pochopit. Kdo by chtÄ›l po nároÄ•ném dvÄ› hodiny vyvaÅ™ovat a pak jen v nÄ›mém a vyÄ•erpaném úÅ¾asu sledovat, jak to bÄ›hem dvou minut nenávratnÄ› zmizí do Å¾aludkÅ¯ tÄ›ch, které milujeme nade vše? Tohle není ten správný recept na šÅ¥astné manÅ¾elství. JenomÅ kterákoli tÅ™icetiminutová veÄ•eÅ™e má spoustu omezení. NapÅ™íklad maso: není moc druhÅ¯ mas, která za pÅ¯l hodiny stihnete nakrájet a uvaÅ™it domÄ›kka. Obvykle se do kategorie rychlovek dá poÄ•ítat jen maso minutkové – tedy to nejdraÅ¾ší. Do pÅ¯lhodiny téÅ¾ nezmÄ›kne spousta luštÄ›nin a ani Ä•ervená Å™epa. Proto kudy chodím, tud tvrdím, Å¾e by aÅ¾ tak nemÄ›lo jít o dobu, za kterou bude veÄ•eÅ™e komplet hotová, ale o dobu, kterou kvÅ¯li jídlu musí Ä•lov strávit v kuchyni. KdyÅ¾ bÄ›hem deseti minut naskládám suroviny do pekáÄ•ku a pak je nechám, aby se hodinu bez jakékoli další námahy pekly v troubÄ›, je to snadná a rychlá veÄ•eÅ™e? Pro mÄ› rozhodnÄ› ano. Jediné omezení má v tom, abych byla vÄ•as doma a zavÅ™ela jídlo do trouby.

K pÅ™esnÄ› takovému jídlu patÅ™í tento recept, které se nedá nazvat jinak neÅ¾ kuÅ™e zelí brambory. Upozornila mÄ› na v zimÄ› kamarádka pÅ™i jízdÄ› lanovkou nahoru na kopec, kdyÅ¾ jsme si pohled na zasnÄ›Å¾enou pÅ™írodu ještÄ› vylepšovaly líÄ•ením nápadÅ¯ na snadné veÄ•eÅ™e.

Jak správnÄ› upéct kuÅ™e, zelí a brambory v jednom pekáÄ•ku

I u tak tohoto jednoduchého jídla existuje nÄ›kolik vÄ›cí, na které byste si mÄ›li dávat pozor, protoÅ¾e jinak nemusí být výslede perfektní.

Kysané zelí

MoÅ¾ná víte, Å¾e syrové brambory a kysané zelí se v jedné nádobÄ› spoleÄ•nÄ› nesnesou, protoÅ¾e aÅ¥ vaÅ™íte, jak dlou chcete, brambory v kyselém prostÅ™edí nezmÄ›knou. I na zelÅˆaÄ•ku se brambory vaÅ™í zvlášÅ¥, a teprve kdyÅ¾ jso mÄ›kké, smí se pÅ™idat do hrnce k zelí a ostatním surovinám. TakÅ¾e kdyÅ¾ se obojí sejde v jednom pekáÄ•ku, je tÅ™eba t obezÅ™etnosti. Dá se to vyÅ™ešit napÅ™íklad tím, Å¾e vrstvu kysaného zelí oddÄ›líte od brambor dostateÄ•ným mno cibule. Brambory

Brambory tvoÅ™í prostÅ™ední vrstvu, protoÅ¾e na nÄ› ještÄ› pÅ™ijde maso. RozhodnÄ› na nÄ› tedy nepÅ¯sobí dos shora, ani zespodu. Kdybyste Ä•ekali, neÅ¾ se dostateÄ•nÄ› zahÅ™ejí a zmÄ›knou, bude ráno. Ke zmÄ›knutí jim pomÅ¯Å¾e pára. Nesmíte tohle jídlo péct jen tak, nasucho, niÄ•ím nepodlité. Zde se nebojte velkého mnoÅ¾ství šlehaÄ•ky, protoÅ¾e ke všem surovinám perfektnÄ› ladí a udÄ›lá skvÄ›lou šÅ¥ávu. Další vÄ›c, která pomÅ¯Å¾e bramborám zmÄ›knout, je dÅ¯sledné zakrytí masem. ÄŒím ménÄ› budou zpoÄ•átku vykukovat, tím líp. Slanina

Slaninou pokrájenou na kostiÄ•ky v receptu zasypávám kuÅ™ecí maso. DÄ›lám to proto, Å¾e se z ní pÅ™i peÄ•ení postupnÄ uvolÅˆuje tuk a ten dÄ›lá maso šÅ¥avnatým. Nemusí se potom tak Ä•asto pÅ™elévat, coÅ¾ je v zakrytém pekáÄ•ku vÅ¾dycky trochu obtíÅ¾. Jak jsem slíbila v úvodu, jde nám všem pÅ™ece o recepty pokud moÅ¾no bezpracné, vhodné pro všední den. S tím souvisí závÄ›reÄ•né doporuÄ•ení. Za nedÄ›lní obÄ›d tohle jídlo vydávat nemÅ¯Å¾ete, protoÅ¾e porušuje základní gastronomické pravidlo. To Å™íká, Å¾e kaÅ¾dá souÄ•ást talíÅ™e by mÄ›la vzniknout jiným druhem tepelné úpravy. PeÄ•ené kuÅ™e, dušené zelí, vaÅ™ený knedlík – znáte to. Na všední den je však výsledek perfektní.

Suroviny

MnoÅ¾ství: 4 porce 4 kuÅ™ecí stehna 500 g kysaného zelí (nezamÄ›Åˆte za kyselé sterilované) 1 kg brambor 2 velké

cibule 100 g slaniny 300 ml smetany ke šlehání sÅ¯l 1/2 lÅ¾iÄ•ky kmínu 1/2 lÅ¾iÄ•ky sladké papriky

Postup

- Troubu zaÄ•nÄ›te pÅ™edehÅ™ívat na 200 stupÅˆÅ¯ a vemte si k ruce pekáÄ•ek tak velký, aby se do nÄ›j kuÅ™ecí maso vešlo natÄ›sno. Velké mezery mezi kuÅ™ecími stehny tu nejsou Å¾ádoucí.

- Zelí, pokud je pÅ™íliš kyselé, propláchnÄ›te jemnÄ› na cedníku, nechte okapat a rozprostÅ™ete na dno pekáÄ•ku.

- Cibuli a brambory oloupejte a obojí nakrájejte na tenké plátky. Cibuli rozeberte na jednotlivá koleÄ•ka a rozloÅ¾te na zelí, tím od nÄ›j brambory dostateÄ•nÄ› oddÄ›líte a umoÅ¾níte jim lépe zmÄ›knout. Na cibuli rozloÅ¾te všechny brambory a jemnÄ› je osolte. Zalijte vše smetanou.

- KuÅ™ecí Ä•tvrtky opláchnÄ›te, jemnÄ› je ze všech stran osolte, okmínujte a zlehka poprašte paprikou. PoloÅ¾te je na bramborovou vrstvu, pochopitelnÄ› kÅ¯Å¾í nahoru. ÄŒím lépe maso pokryje brambory, tím budou mÄ›kÄ Slaninu rozkrájejte na drobné kostiÄ•ky a rozloÅ¾te je na maso.

- PekáÄ•ek zakryjte poklicí nebo dvÄ›ma vrstvami alobalu a vloÅ¾te do horké trouby. PeÄ•te 45 minut bez povšimnutí.

- SejmÄ›te víko, teplotu sniÅ¾te na 180 stupÅˆÅ¯ a ještÄ› 30-45 dopékejte do krásné zlaté barvy. O maso se v druhé polovinÄ› peÄ•ení mÅ¯Å¾ete starat, zejména mu pomÅ¯Å¾e pÅ™elévání tukem a šÅ¥ávou, které se hrom u stÄ›n pekáÄ•ku.

- VyjmÄ›te z trouby, maso rozdÄ›lte na talíÅ™e, pÅ™idejte k nÄ›mu brambory. NásleduÄ› promíchejte to, co zbylo v pekáÄ• tedy zelí a smetanovou omáÄ•ku. Smetana se místy vlivem horka a kyselého prostÅ™edí srazila, ale promíchání ji vrátí zpÄ›t do kondice. Pokud se vám zelí s omáÄ•kou zdá pÅ™íliš vodovaté a Å™ídké, mÅ¯Å¾ete omáÄ•ku slít a v malé kastrÅ¯lku rychle a zprudka svaÅ™it na hustší konzistenci. Do té doby udrÅ¾ujte maso, brambory a zelí v teple, napÅ™íklad ve vychládající troubÄ›. KoneÄ•nÄ› na talíÅ™e rozdÄ›lte zelí s omáÄ•kou a hned podávejte.
ZvÄ›davá otázka na vás:

co všechno peÄ•ete v zelí?

BÅ¯Ä•ek? Klobásy? Celé kuÅ™e? Králíka?

FLORENTÝNA