

E. T. SETON A BEZVA RECEPT NA VĚ•KEND

Stá™eda, 23 kvĚten 2018

Kuá™e v jĚmĚ je recept, kterĚ½ popisuje E. T. Seton ve svĚ dobrodruĚnĚ knize Dva divoĚji - o zĚitcĚch dvou chlapcĚ, o jejich touze po poznĚnĚ- pĚ-rodnĚho Ěivota. SetonĚv hrnec, jak se receptu takĚ Ě-kĚ, je nejen chutnĚ jĚ-dlo, ale pĚdevĚ-m zĚbava pro celou rodinu. PoĚ-tejte s tĚ-m, Ěe to tak za hodinku pĚpravĚ-te, pak cca tĚ hodiny budete pĚikĚdat na ohnĚtĚ, abyste zĚ-skali dost popela a nahĚĚji potĚbnĚ kameny. Sama doba peĚnĚ- trvĚ dvĚ hodiny.

INGREDIENCE

1 kuá™e o vĚje cca 1,2 kgmoá™skĚ sĚl a ĚerstvĚ mletĚ pepĚsvazek bylinek (tymiĚjn, rozmaryĚn, oregano)2 bobkovĚ citrĚn, pĚepĚlenĚkopĚivy na obalenĚ- kuá™ete

POSTUP

1 OCHUĚTE

Kuá™e omyjte, zevnitĚ i zvenku osolte, pĚ-padnĚ opepĚete. Prstem uvolnĚte kĚĚi na prsou a do vzniklĚ kapsy dejte bylinky. Do bĚĚnĚ- dutiny vloĚte dva bobkovĚ listy, pĚepĚlenĚ citron a dvĚ snĚtky rozmaryĚnu. Nohy pĚipevnĚte k sobĚ Ě buĚ provĚzkem, nebo pĚetaĚenou kĚĚĚ-.

2 OBALTE

Kuá™e pak po vzoru zĚlesĚkĚ obalte kopĚivami. Ě etĚit s nimi nemusĚte Ě maso krĚsnĚ ovonĚ- a uchrĚnĚ- ho pĚed popelem. ĚĚ-m delĚĚ- kopĚivy natrhĚjte, tĚ-m snadnĚji se vĚm bude maso omotĚvat. ĚĚst z nich mĚĚete kuá™eti protĚjhnout mezi stehny nebo strĚit do bĚĚnĚ- dutiny.

3 NAĚHAVTE

Do peĚicĚ-ho papĚ-ru zabalte kuá™e a odloĚte ho do lednice. V blĚzkosti jĚmy rozdĚlejte oĚĚ a topte tak, abyste zĚ-skali co nejvĚ-c ĚhavĚho popela. MĚĚete takĚ rozpĚlit na grilu dĚevĚnĚ uhlĚ- a pĚipravit popel z nĚj. V horkĚm popelu pak dvĚ hodiny nahĚ-vejte plochĚ kameny.

4 KOPEJTE

MezitĚ-m udĚlejte jĚmu o prĚmĚ, ru asi pĚl metru, hlubokou zhruba 60Ě80 cm;

nejlícpe to jde rýl•em. Ke straně jřmy, do dna, zapřchněte křl o prřmřru 5â€“8 cm. Kdyř jřmu zasypete hlřnou a křl vytřhnete, mřla by po nřm zřstat dřra. Tou pak ke kuřřeti nalijete vodu.

5 VRSTVřŠTE

Na dno jřmy nahřzejte trořku trřvy, na ni dejte vrstvu řřhavřho popela a na nřj polořte přřblijřnř polovinu rozřřhavenřch kamenř. Pracujte rychle, aby kameny ani popel zbyteřnř neztrřcely teplotu. Zřroveř vřjak dřvejte pozor, abyste se nespřřlili.

6 ULOřřTE

Na kameny polořte zabalenř maso, přřidat mřřete i brambory ve slupce a/nebo v peřicř-m papřru zabalenř ořřitřnř houby. Navrch opřřt dejte trřvu, dalřř- vrstvu popela a dalřř- kameny. Nakonec zahrřte pořřřdnou vrstvou hlřny a udusejte. Kolř-k střje zřstřjvřj zapřchnutyř v jřmř!

7 VYTřřHNřŠTE

Po zhruba 10 minutřch opatrnř vytřřhnřte kolř-k řř snařřte se, aby dovnitřř nepadala hlřna. Vzniklyřm komřnem nalijte do jřmy zhruba dva litry vody. Dřru po kolř-ku pak rychle zacpřřte a udusejte. Nastřřvřj krřsnřj řřřst vařřenř- řř“ dvřř hodiny si mřřete dřřlat, co chcete.

8 POCHUTNřVEJTE SI

Po dvou hodinřch duřjenř- maso opatrnř vyhrabejte; dřvejte pozor, abyste se nespřřlili, horkyř je i peřicř- papřr. Balřřek polořřte do pekřřku, rozbalte, odstrařřte kopřřiv y a kuřře naporcujte klasickyřm zpřřsobem. Podřvejte s bramborami.

Urřitř zřřijete břjjeřnou zřřjavu a nakonec i břjjeřnej dlabanec.d@niela