

# VEPÁ~OVÁ%o VĀ•PEÄŒEKY, NAD KTERĀ•MI SE ROZPLYNETE

StĀ™eda, 06 listopad 2019

Asi se shodneme, Ā¾e vepĀ™ovĀ© vĀ½peĀ•ky by mĀ›ly bĀ½t Ā™ĀjdnĀ› vypeĀ•enĀ© a Ā™ĀjdnĀ› ochucenĀ©. Kdyby se pr rohu, dle mĀ©ho skromnĀ©ho mĀ-nĀ›nĀ- by se na nĀ› stĀjly fronty, ale zĀ™ejmĀ› jeĀjtĀ› nikdo s podobnĀ½m podnikatelskĀ› zĀjmĀ›rem nepĀ™mĀjel. VĀ©Ā©pĀ™ovĀ©Ā© vĀ½peĀ•kĀ½Ā½Ā½! ĀšplnĀ› to slyĀjĀ-m.

NehledĀ› na to, Ā¾e kdyby se mezi stĀjtnĀ- symboly mohlo poĀ•Ā-tat i maso, ĀĚesko by zcela jistĀ› dostalo pĀ™idĀ›leno vepĀ™ovĀ©. V zĀjsadĀ› tĀ›Ā¾ko hledat na vepĀ™ovĀ½ch vĀ½peĀ•cĀ-ch nĀ›jakĀ© kuchaĀ™skĀ© tĀ›Ā¾kosti a zĀjludnosti, vĀ¾dyĀ¥ jde jen o maso nakrĀjjenĀ© na kostiĀ•ky, ochucenĀ© cibulĀ-, Ā•esnekem a pepĀ™em a peĀ•enĀ© v troubĀ› tak dlouho, aĀ¾ to s okolo pĀ™ihlĀ-Ā¾ejĀ-cĀ-mi nenĀ- k vydrĀ¾enĀ-.

Proto se s vĀjmi rĀjda podĀ›lĀ-m o jednoduchĀ½ a spolehlivĀ½ recept (pokud byste ho snad hodlali zpenĀ›Ā¾it v podobĀ› vĀ½Āje uvedenĀ©ho nĀjmĀ›tu, budu prvnĀ- zĀjkaznĀ-k a pevnĀ› vĀ›Ā™Ā-m, Ā¾e budete nabĀ-zet i vĀ›rnostnĀ- program).

VepĀ™ovĀ© vĀ½peĀ•ky Āj la hospoda

Na tradiĀ•nĀ- vepĀ™ovĀ© vĀ½peĀ•ky potĀ™ebujete Ā™ĀjdnĀ› prorostlĀ½ bĀ-Ā•ek, protoĀ¾e vĀ½peĀ•ky musĀ- skoro plavat v tuku. Je to jejich rozpoznĀvacĀ- znamenĀ-. V tĀ›ch lepĀjĀ-ch podnicĀ-ch a v lepĀjĀ-ch rodinĀjch vĀjm vypeĀ•enĀ½ tuk naservĀ-rujĀ- bokem v omĀjĀ•nĀ-ku, aĀ¥ sobĀ› a svĀ©mu Ā¾luĀ•nĀ-ku poslouĀ¾Ā-te, jak je libo. JelikoĀ¾ se moje rodina dĀ™evorubectvĀ-m Ā¾ivĀ- jen vĀ½jimeĀ•nĀ›, pokud je nĀjrazovĀ› potĀ™eba postarat se o dĀ™evo do krbu, dĀ›lĀjm ve vĀ½peĀ•cĀ-ch malĀ½ Ā°skok a mĀ-sto tradiĀ•nĀ-ho bĀ-Ā•ku peĀ•u radĀ›ji krkovici. Ale recept bude v pohodĀ› fungovat i s bĀ-Ā•kem, takĀ¾e se zaĀ™mĀ•te podle sebe a svĀ½ch energetickĀ½ch potĀ™eb.

TuĀ•nĀ© a prorostlĀ© maso miluje delĀjĀ- pomalĀ© peĀ•enĀ-. KlidnĀ› bych Ā™ekla, Ā¾e o to pĀ™Ā-mo ĀjkemrĀj. VIĀjkna se rozvolnĀ-, tuk povolĀ-, takovĀ© maso se pak dĀj skoro krĀjjet lĀ¾Ā-cĀ-. U pomalĀ©ho peĀ•enĀ- ale nikdy nevznikne vypeĀ•enĀj barva s odstĀ-ny rĀ-Ā¾ovĀ©ho zlata. Ta se vytvĀjĀ™Ā- jen pĀ™mi vyĀjĀjĀ-ch teplotĀjch. TakĀ¾e jak to spojit dohromady?

MoĀ¾nosti jsou dvĀ›:

buďte zlatavou barvu vytvořte hned na začátku

pečené, těstěba opečené-m masa na pánvi nebo třešně, ¼ rozpávejte troubu dobře a následně ztlumte pro dopečené, nebo nejde v maso pomalu přivedete do kouřového stavu a nakonec mu vytvořte ¼ doučte vypečené- pootočené-m termostatu skoro nadoraz.

Existuje i možnost, ¼ zvolte zlatou střední

cestu, nastavte troubu na konstantních 180 stupňů a přiměřeně dohledně dozorujte maso doměkka a dozlatova. Tenhle způsob netrvá tak dlouho, výsledkem je bezvadný, lze ho bez ztráty kytičky servírovat hladově, ale já mám pocit, ¼ kombinace pomalého pečené- a vysokého tepla přiměřeně- o stupeň vyšší- blaho.

Pro větší kusy libového masa řádně volte posloupnost

vysoký ¼ ¼ pro opečené- + měrné teplo pro dopečené-, ale pro větší- i menší- kusy tučnější- a proručeno masa na to jdou obráceně: nejprve lehce změknutě-, pak teprve zežloutně-. Čili mi takhle druhý možnost vyhovuje i u ½ pečené.

Často v dřívím v kucháčkách, ¼ se maso na

vepřovách ½ pečky na začátku pečené- podlévají vodou. Upřesněme si myslím, ¼ to je zbytečně ¼ skok, takové maso se pak v troubě v třešně vodě nejprve vaří, dokud se tekutina neodpaří. Když maso dají do pekáčku nasucho a pečlivě ho zakryje, přiměřeně teplotě se nejen ¼ vbec nepřipáří, ale v klidu si pustí dost vlastní tekutiny, která je na rozdíl od vody plněji zajímavější chuti.

Podlévají vodou je nutné v těchto receptech, kdy

od začátku pečete na vyšší teplotě ¼ ¼ me od 150 stupňů v ½ ¼ ¼ a nechcete se masu moc vařovat. Nemám to řádně a nemyslím si, ¼ třešně vznikne ideálně chuť a měkkost. Když u ¼ podlévat, tak raději a ¼ v pozdějších fázích pečené-, kdy podlévají- a přiměřeně opravdu brávně- zbytečně ¼mu připáří- a vysuší- masa.

Pečené- vepřových ½ pečené- máj tedy v měrně provedené- dvakrát fázě.

1. fáze: pomalejší

Neprve pečou maso přiměřeně 120 stupňůch a trpělivě dvakrát

hodiny čekám, než změkne a pustí tekutinu a tuk. Osazenstvo vaří- doměcnosti po prvně- hodině bezpečně poznají, ¼ chystají něco lahodného, a ke konci druhé hodiny u ¼ budou vyžadovat odpověď, kdy ¼ to hodláte konečně dokončit, protože kdo to máj s takovou vlně- vydrží.

2. fáze: dopřek

Zde pečáček odkryjete, zvažte teplotu na 200 stupňů

a budete přičítat tak dlouho, a ¼ se vařechna tekutina vypaří- a maso zežloutne ze všech stran. Tohle teprve bude zkouška trpělivosti, na to vezměte jed. Maso je těstěba hládat a proměchávat, zejména v posledních chvílích. Těstěba ¼ je těstěba dbát na to, aby kousky cibule a esneku zbytečně neulpěly na stranách pekáčku, kde je nic nechrání- a kde by se snadno spálily a zhořkly. A konečně ¼ ¼-m dále budete maso přiměřeně vysokým teplem trápí, třešně v c hrozí, ¼ se vysuší-.

Tady je prostě dle ¼ myslet na to, ¼ cělem

je co nejrychlejší- zežloutně- a odpařit- a ¼ je podstatně zbytečně to neprotahovat. Proto tak vysoká teplota a zvažte pozornost.

Pokud by se vám neshodou stalo, ¼ své schopnosti

maso uhládat trochu podčteně- a maso poněkud vysušíte, nebojte se do rozpáleného pekáčku přiměřeně asi deci vroucí- vody a vaje bleskově proměchat. Měrně vysušené maso dokáže tuhle tekutinu nasát zpět a záchrana je tak snadná. Kdybyste se ale dostali až do fáze po-nejlép- kremace, pak se obávejím, ¼ cesta

zpřít u<sup>3/4</sup> nená-

Ochucená-

Tradiční- ochucená- vepřov<sup>TM</sup>ového masa na v<sup>1/2</sup>pečky Á-táji  
jen s<sup>1</sup>, Áerstvá mlet<sup>1/2</sup> Áern<sup>1/2</sup> pepř<sup>TM</sup>, cibuli a Áesnek.

Solit se nebojte, jái na 650 g masa dáiv<sup>1</sup>im hned od  
za<sup>1</sup>tku jednu Áajovou l<sup>3/4</sup>ku hrub<sup>1</sup> soli, skoro vrchovatou. U jemn<sup>1</sup> soli to bude  
m<sup>1</sup>ná, Á<sup>TM</sup>eknáme zarovnaná; l<sup>3/4</sup>ka, ale pokud máite ráidi vepřov<sup>TM</sup>ového v<sup>1/2</sup>pečky hodná  
slan<sup>1</sup>, dá; se je<sup>1</sup>tá p<sup>TM</sup>idat. Cibuli  
krájete sp<sup>1</sup> nahrubo, jemn<sup>1</sup> kousky by se v<sup>1</sup>im p<sup>TM</sup>i vyp<sup>1</sup>kacá- f<sup>1</sup>zi pe<sup>1</sup>en<sup>1</sup>- brzy  
za<sup>1</sup>aly p<sup>TM</sup>ipalovat a vztekat. ÁEesnek p<sup>TM</sup>ijde do masa na pl<sup>1</sup>tky.

Na rozd<sup>1</sup> od v<sup>1</sup>ech ostatn<sup>1</sup>-ch druh<sup>1</sup> pe<sup>1</sup>en<sup>1/2</sup>ch mas  
to má- vepřov<sup>TM</sup>ového v<sup>1/2</sup>pečky dob<sup>1</sup> vy<sup>1</sup>len<sup>1</sup>. Se Á<sup>1</sup>v<sup>1</sup>vou v pek<sup>1</sup>ku se nemus<sup>1</sup>- dá<sup>1</sup>lat  
v<sup>1</sup>bec nic, snad jen ji p<sup>TM</sup>ecedit. A v<sup>1</sup>-te  
pro<sup>1</sup>? Ono o Á<sup>3/4</sup>dnou Á<sup>1</sup>vu toti<sup>3/4</sup> nejde. Kdy<sup>3/4</sup> v<sup>1/2</sup>pečky dob<sup>1</sup> upe<sup>1</sup>ete, v<sup>1</sup>echna  
tekutina se vypa<sup>1</sup>- a z<sup>1</sup>stane jen s<sup>1</sup>dlo. S<sup>1</sup>dlo se ned<sup>1</sup> zahustit já<sup>1</sup>kou na Á<sup>1</sup>vu;  
s<sup>1</sup>dlo je jen Á<sup>1</sup> tuk. Z krkovice budete má-t s<sup>1</sup>dla poskrovnu, v  
podstat<sup>1</sup> jen stopov<sup>1</sup> mno<sup>3/4</sup>stvá-, tak<sup>3/4</sup> se naprosto netrapte n<sup>1</sup>jak<sup>1/2</sup>m cezen<sup>1</sup>-m; nen<sup>1</sup>-  
co cedit. S<sup>1</sup>dlo vype<sup>1</sup>ete jen z tu<sup>1</sup>ového b<sup>1</sup>ku.

Tradiční doprov<sup>1</sup>z<sup>1</sup>- vepřov<sup>TM</sup>ového v<sup>1/2</sup>pečky na tal<sup>1</sup>-<sup>1</sup>mi bu<sup>1</sup>  
zel<sup>1</sup>- a brambory, pokud je pod<sup>1</sup>v<sup>1</sup>te tepl<sup>1</sup>, nebo chl<sup>1</sup>b, hodl<sup>1</sup>ite-li je doj<sup>1</sup>-dat  
studen<sup>1</sup>. Bramborov<sup>1/2</sup> knedl<sup>1</sup>-k, která<sup>1/2</sup> jsem pou<sup>3/4</sup>ila jako Á<sup>1</sup>skok pro likvidaci  
svatomartinsk<sup>1/2</sup>ch zbytk<sup>1</sup>, je sice taky fajn p<sup>TM</sup>Á-loha, ale n<sup>1</sup>komu to má<sup>1</sup>pe p<sup>TM</sup>ipadat  
such<sup>1</sup>.

Vepřov<sup>TM</sup>ového v<sup>1/2</sup>pečky

Mno<sup>3/4</sup>stvá-: 4 porce (p<sup>TM</sup>i hodná dobr<sup>1</sup> v<sup>1</sup>li)

650

g vepřov<sup>TM</sup>ového boku nebo krkovice bez kosti 3  
strou<sup>3/4</sup>ky Áesneku 1  
velká cibule 1  
zarovnaná; l<sup>3/4</sup>ka soli Áerstvá  
mlet<sup>1/2</sup> Áern<sup>1/2</sup> pepř<sup>TM</sup>

Postup:

Maso opl<sup>1</sup>chn<sup>1</sup>te, osu<sup>1</sup>ite pap<sup>1</sup>-rov<sup>1/2</sup>mi ut<sup>1</sup>rkami a  
nacr<sup>1</sup>ijete na kostky o velikosti 3-4 cm. Cibuli oloupejte a nacr<sup>1</sup>ijete  
nahrubo, Áesnek taky zbavte slupky a rozkr<sup>1</sup>ijete na tenk<sup>1</sup> pl<sup>1</sup>tky. Maso  
vho<sup>1</sup>te do pek<sup>1</sup>ku a n<sup>1</sup>sledná prom<sup>1</sup>-chejte s cibul<sup>1</sup>-, Áesnekem, sol<sup>1</sup>- a pepř<sup>TM</sup>em.  
Pek<sup>1</sup>ek t<sup>1</sup>sn<sup>1</sup> zakryjte alobalem nebo poklic<sup>1</sup>- a  
vlo<sup>3/4</sup>te do trouby. Zapn<sup>1</sup>te ji na 120 stup<sup>1</sup> (s p<sup>TM</sup>edeh<sup>1</sup>-v<sup>1</sup>n<sup>1</sup>-m se tr<sup>1</sup>pit  
nemus<sup>1</sup>-te) a pe<sup>1</sup>te bez jak<sup>1</sup>koli pozornosti 2 hodiny. Pokud pe<sup>1</sup>ete b<sup>1</sup>ek a  
nikoli krkovicí, klidná si je<sup>1</sup>tá 30 minut p<sup>TM</sup>idejte, pokud máite pocit, Á<sup>3/4</sup>  
by se s<sup>1</sup>dla mohlo p<sup>TM</sup>i prodlou<sup>3/4</sup>en<sup>1</sup>- vyp<sup>1</sup>ct je<sup>1</sup>tá trochu v<sup>1</sup>-c. Pek<sup>1</sup>ek vyjm<sup>1</sup>te z trouby, odstra<sup>1</sup>te alobal a  
obsah pek<sup>1</sup>ku jemná prom<sup>1</sup>-chejte. Vra<sup>1</sup>te do trouby, tentokr<sup>1</sup>it u<sup>3/4</sup> nezakryt<sup>1</sup>,  
zvy<sup>1</sup>te teplotu na 200 stup<sup>1</sup> a pe<sup>1</sup>te dál<sup>1</sup>-ch 40-45 minut, dokud se v<sup>1</sup>echna  
tekutina v pek<sup>1</sup>ku neodpa<sup>1</sup>- a<sup>3/4</sup> na tuk a maso nez<sup>1</sup>-sk<sup>1</sup> ope<sup>1</sup>enou barvu.

Dárazná, pátmipománím, nezapomá-nejte v tãhle fázi maso aspoã tãmikrãit  
promã-chat, zejmãna ke konci. Nereptejte a vãnujte mu pããi, vrãitã- se vãim to  
v chuti. Tã-m, á¾e vãje peãete zprudka a nezakrytã, dãivãjte vepãovãmu  
maximãlnã- prostor zã-skat zajã-mavou, silnou, vypeãenou chuã¾. Jezte umã-rnãnã, zapã-jejte pivem a doplãte dlouh  
sviã¾nou prochãzkou na ãerstvãm vzduchu, jinak to s vaãã- dneãjnã-  
energetickou bilancã- dopadne dost bã-dnã.

DOBRA% CHUTNA•NA•

FLORENTA•NA