

TĀ%00MĀŠĀ~ DOKONALĀ%00 PEĀŒENĀ%00 KUĀ~E

ĀšterĀ½, 30 leden 2018

BuĀ•me upĀ™ímní, omýt syrové kuĀ™e, osolit ho a dát ho do trouby zvládne i naprostý zaĀ•áteĀ•ník. Ti bystĀ™ejší do trouby i zapnou. Jemné finesy kuchaĀ™ského umĀ›ní jsou však cestou k dokonalosti, a tak i nĀ›co tak obyĀ•ejného, jako peĀ•ené kuĀ™e, mĀ-Ā¾e skrývat pár tajemství.

Tuk zcela jednoznaĀ•nĀ› probouzí v jinak pomĀ›rnĀ› bezvýrazném opeĀ™enci chuĀ› a zachovává jeho šĀ›a Pomáhám si tedy vepĀ™ovým sádlem. MĀ-Ā¾ete mi vĀ›Ā™mit, Ā¾e lepší obyĀ•ejnĀ› upeĀ•ené kuĀ™e není.

Suroviny 1 celé kuĀ™e nebo 4 kuĀ™ecí Ā•tvrtky (je to s podivem, ale kuĀ™e peĀ•ené vcelku chutná tak nĀ›jak lépe) 1 lĀ› soli 1 špetka mletého kmínu 3 vrchovaté lĀ›íce vepĀ™ového sádla

Postup PĀ™edehĀ™ejte troubu na 220°C. Celé kuĀ™e nebo Ā•tvrtky omyjte pod studenou tekoucí vodou. Pokud je kuĀ™ vcelku, nezapomeĀ™te dobĀ™e vypláchnout také bĀ™išní dutinu. PĀ™ebyteĀ•né kousky kĀ-Ā¾e neodstraĀ™jte, bude dost Ā•asu po upeĀ•ení. Krátkým provázkem (z pĀ™írodního, nikoli umĀ›lého vlákna) k sobĀ› svaĀ™te koncové díly stehýnek, nejlépe to jde, kdyĀ¾ je pĀ™edtím pĀ™ekĀ™íĀ¾íte pĀ™es sebe. KuĀ™e zaujme kompaktnĀ›ší tvar, ko zbyteĀ•nĀ› nevysuší a v masu zĀ™stane víc šĀ›avy. PĀ™ipravené kuĀ™e osušte papírovými utĀ›rkami celé ho potĀ™ete dvĀ›ma lĀ›ícemi sádla – nejrychleji to samozĀ™ejmĀ› jde rukou. Zbývající sádlo vloĀ™te do bĀ™išní dutiny. Pokud máte jen kuĀ™ecí Ā•tvrtky, dejte zbytek sádla na dno pekáĀ•ku, ve kterém se budou péct. Maso osolte na povrchu i uvnitĀ™ a lehce posypte kmínem. Nasolení kĀ-Ā¾e pomáhá dosáhnout kĀ™upavosti, proto sol nešetĀ™ete. MĀ-Ā¾ete ji do kĀ-Ā¾e také vetĀ™it pomocí umaštĀ›ných prstĀ™. KuĀ™e poloĀ™te do pek bude jen o málo vĀ›tší, neĀ¾ samotný pták. Nejprve by se mĀ›lo péci prsní, masitou stranou dolĀ™. O šĀ›avnatá stehýnka se totiĀ¾ hlásí snad všichni strážníci, zatímco u sušších a tuĀ¾ších prsou zĀ™stávají hlavnĀ› doĀ•asní drĀ¾itelé diet. KdyĀ¾ však pouĀ™ijete vepĀ™ové sádlo a první pĀ™lhodinku peĀ•ení ponecháte opeĀ™ence prsíĀ•ky dolĀ™, stane se těmĀ›Ā™ zázrak. Prsa zĀ™stanou plná bájeĀ•né šĀ›avy a jejich konzistence ani chuĀ› rozhodnĀ› nebudou pĀ™ipomínat slisované piliny. Ā™ProtoĀ¾e by se však kĀ-Ā¾e snadno pĀ™michytila k plechu, koupala by se ve vypeĀ•ené šĀ›ávĀ› a po otoĀ•ení by kuĀ™ nevypadalo zrovna dokonale, doporuĀ™uje se kuĀ™e podloĀ™it buĀ• roštem do pekáĀ•ku, nebo nĀ›kolika obyĀ•ejných špejlemi. Pokud snad máte, stejnĀ› jako já, problém v patĀ™iĀ•né chvíli v kuchyni lokalizovat balíĀ•ek špejlí, pouĀ™ijte namísto nich konce kĀ™idly. OddĀ›lte je kuchyĀ™skými nĀ›Ā¾kami v druhém kloubu od konce, k pĀ™ijde jen o bezcennou Ā•ást – kĀ-Ā¾í potaĀ™ené tenké kosti, spojené jedním kloubem. TĀ›mito kousky pak ku podloĀ™te.Ā™ KuĀ™ecí Ā•tvrtky se pochopitelnĀ› v prĀ™bĀ›hu peĀ•ení neotĀ™ejí, narovnejte je do pekáĀ•ku na rošpejle kĀ-Ā¾í nahoru. PekáĀ•ek s masem vloĀ™te do vyhĀ™áté trouby a ihned zmírnĀ›te teplotu na 190°C. Po 15 minutách peĀ•ení nalijte do pekáĀ•ku ke kuĀ™eti šálek horké vody, nelijte však vodu pĀ™es maso. Zabráníte tak vypeĀ•enému tuku, aby prskal na topná tělesa v troubĀ› a vytváĀ™el oblaka štiplavého dýmu. Po dalších 15 minutách peĀ•ení vyndejte pekáĀ•ek z trouby a otoĀ™te kuĀ™e prsíĀ•ky nahoru. Po obrácení manév vraĀ™te kuĀ™e zpĀ›t do tepla. Tímto okamĀ›íkem zaĀ•nĀ›te kuĀ™e kaĀ™dých 10-15 minut aĀ¾ do konce peĀ•ení pĀ™ tukem z pekáĀ•ku - sbírejte ho z hladiny výpeku. Pokud je šĀ›avy pĀ™íliš málo, doplĀ™te ji dalším šálem horké vody. 40 minut od otoĀ•ení kuĀ™ete by mĀ›lo být maso hotové. MĀ-Ā¾ete se o tom pĀ™esvĀ™dĀ• zapíchnete dlouhý tenký nĀ› do nejsilnĀ›ší Ā•ásti stehna nebo prsa. KdyĀ¾ nĀ› vytáhnete, zaĀ•ne z místa po chvíli vytékat šĀ›ava. Pokud je Ā•írĀ›, máte pĀ™ed sebou dobĀ™e propeĀ•ené kuĀ™e. JestliĀ¾e je však ještĀ› trochu rĀ-Ā¾ová, pokračĀ™ujte v peĀ•ení dalších 15 minut. UpeĀ•ené kuĀ™e vyndejte z trouby. Po 15 minut, maso si odpoĀ•ine a bude se lépe krájet. Pak teprve kuĀ™e libovolným zpĀ›sobem nakrájejte (nasekejte, natrhejte) a pĀ™ípadnĀ› také odeberte pĀ™ebyteĀ•nou kĀ-Ā¾í.

Poznámky, rady, tipy: Zdá se vám celý postup pĀ™íliš sloĀ¾itý a pracný? BuĀ™te bez obav, kuĀ™e se v naprosté poĀ™ádku dopeĀ•e i bez té míry pozornosti, kterou jsem uvedla. Jde to i bez podlévání a pĀ™elévání, bez otĀ•ení i bez sádla. PrávĀ› proto je peĀ•ené kuĀ™e tak vdĀ›Ā•né. Ale to moje jediné, dokonalé, šĀ›avnaté a plné chuti, je právĀ› toto. To vaše moĀ¾ná bude zrovna takové. FLORENTÝNA