

PEČENĀ• KROK ZA KROKEM PODLE FLO

PondĀ•lĀ•, 29 leden 2018

NenĀ• vĀ•tšĀ•ho potĀ•šenĀ•, neĀ• psĀ•t o nĀ•jakĀ•ch lahĀ•dkĀ•ch, kdyĀ• se snaĀ•Ā•te zhubnout... JĀ• jsem prĀ•vĀ• ve Ā•jsem si to tvrdĀ• naĀ•idila a vymyslela si takovĀ• postihy, pokud svĀ• pĀ•edsevzetĀ• nesplnĀ•m, Ā•e teĀ• uĀ• fakt se musĀ• dostat trošku to lidskĀ• podoby. No - a pak se mĀ•m koukat na ten nĀ• prezentovanĀ• obrĀ•zek... To je pĀ•eci pĀ•Ā• "Ā•Ā•nĀ•skĀ• muĀ•enĀ•"!!!

KdyĀ• se v kuchaĀ•skĀ• mluvĀ• Ā•ekne peĀ•enĀ•, myslĀ• se tĀ•m všechny ty pĀ•Ā•pady, kdy na suroviny pĀ•sobĀ• suchĀ• TakĀ•e je to nejen klasickĀ• peĀ•enĀ• v troubĀ•, ale taky peĀ•enĀ• na grilu, peĀ•enĀ• na roštu, na tĀ•lu, a taky v pĀ•vi. Proto se mĀ•Ā•e Ā•Ā•kat: „opeĀ•eme maso na pĀ•vi ze všech stran“, ale nikdy, nikdy byste nemĀ•li vypustit z pusy „osmaĀ•Ā•me maso na pĀ•vi“. SmaĀ•enĀ• je zase jinĀ• druh tepelnĀ• ůpravy, kterou si nechĀ•vĀ•m v tomhle seriĀ•lu na poslednĀ• dĀ•l. PeĀ•enĀ• mouĀ•nĀ•kĀ•, buchet, kolĀ•Ā• Ā•i dortĀ• je samostatnĀ• vĀ•da sama o sobĀ•, kterĀ• se od jednotlivĀ•ch typĀ• tĀ•sta. Proto budu dnes psĀ•t jen o peĀ•enĀ• toho ostatnĀ•ho, tedy zeleniny, masa, ryb nebo tĀ•eba brambor.

PeĀ•enĀ• krok za krokem Princip peĀ•enĀ• spoĀ•ivĀ• v tom, Ā•e na surovinu pĀ•sobĀ• horkĀ• vzduch Ā•i horkĀ• podlĀ•ka o teplotĀ• kdekoli mezi 80 aĀ• 250 stupni, lecky lze krĀ•tkodobĀ• pouĀ•Ā•t i vyššĀ• teplotu. DĀ•ky pĀ•sobenĀ• suchĀ•ho tepla se vytvoĀ•Ā• kĀ•rka a krĀ•snĀ• hnĀ•dĀ• barva. Jak asi dobĀ•me tušĀ•te, trouba je poslednĀ•jĀ• pro ty vĀ•ci, kterĀ• jsou tak velkĀ•, Ā•e by se uĀ• nevešly do hrnce. TĀ•eba celĀ• husa, zajĀ•c nebo vepĀ•ovĀ• kĀ•ta. PeĀ•e se bez pĀ•Ā•krytĀ•, pĀ•nĀ•kterĀ• prameny se mohou vyjadĀ•ovat zcela obrĀ•cenĀ•. Jakmile peĀ•enou vĀ•c pĀ•Ā•klopte, zaĀ•ne pĀ•sobit pĀ•ra, tekutina bude hromadit vespod a uĀ• tu mĀ•me dušenĀ•, vaĀ•enĀ• v pĀ•me nebo kombinaci obou. PravovĀ•rnĀ• peĀ•enĀ• je vĀ•dĀ• zakrytĀ•. KdyĀ• k masu pĀ•Ā•dĀ•te nĀ•jakĀ• aromata, podlijete ho, zakryjete a vloĀ•Ā•te do trouby, nenĀ• to peĀ•enĀ•, ale dušenĀ• v troubĀ•, kterĀ•mu se Ā•Ā•kĀ• brazĀ•rovĀ•nĀ•, jak uĀ• vĀ•te z minula. Postup peĀ•enĀ•

- HlavnĀ• surovinu pĀ•Ā•pravte na peĀ•enĀ•.
- VloĀ•te do vyhĀ•tĀ• trouby.
- BĀ•hem peĀ•enĀ• podlĀ•vejte a pĀ•elĀ•vejte, coĀ• mĀ•m taky svĀ• pravidla, jak to dĀ•lat a nedĀ•lat.
- Po upeĀ•enĀ• nechte odpoĀ•inout, teprve potom krĀ•jte.

A nynĀ• to vezmu, jako minule a pĀ•edminule, podrobnĀ• bod po bodu, protoĀ•e v detailech tkvĀ• kouzlo dokonalosti.

1. PĀ•Ā•prava na peĀ•enĀ• TeĀ• nemyslĀ•m jen to, Ā•e mĀ•te surovinu omĀ•t, osušit a okoĀ•enit. A Ā•e ji mĀ•te potĀ• protoĀ•e ten napomĀ•hĀ• vytvoĀ•enĀ• lepšĀ•ho opeĀ•enĀ•, lepšĀ• chuti a šĀ•vnatosti. Pokud se jednĀ• o vĀ•tšĀ• kus masa, jako tĀ•eba celĀ• kuĀ•me nebo roštĀ•nec na rostbĀ•f, vĀ•dycky ho ještĀ• svaĀ•te prov do kompaktnĀ•ho tvaru. Ā•Ā•kĀ• se tomu drezĀ•rovĀ•nĀ• a mĀ• to za nĀ•sledek rovnomĀ•rnĀ•jšĀ• prostup tepla masem. Taky to slouĀ•Ā• jako ochrana pĀ•ed vysušenĀ•m tenkĀ•ch, odchlĀ•pnutĀ•ch Ā•stĀ•, jako konce stehen nebo kĀ•Ā•del Ā•i ztenĀ•u, konec vepĀ•ovĀ• panenky. A taky budete mĀ•t dĀ•ky svĀ•zĀ•nĀ• kaĀ•dĀ• plĀ•tek peĀ•enĀ• po nakrĀ•jenĀ• stejnĀ• velkĀ•. 2. VloĀ•te do trouby JenomĀ•e do jak vyhĀ•tĀ• trouby? PĀ•ct pomalu a zvolna, nebo krĀ•tce a zprudka? Existuje nĀ•jakĀ• pravidlo, kterĀ•m by se dalo Ā•Ā•dit? PĀ•ct zprudka je hroznĀ• sexy. RozehĀ•te troubu tĀ•eba aĀ• na 250 stupĀ•, takĀ•e cokoli do nĀ• v rychle zhnĀ•dne, vytvoĀ•Ā• si kĀ•upavou kĀ•rku, bude to zvĀ•jšku nabitĀ• chuti — za pĀ•edpokladu, Ā•e to neseĀ•ehnete doĀ•erna. JenomĀ•e teplo nestihne proniknout dostateĀ•nĀ• hluboko, neĀ• se povrch zaĀ•ne pĀ•Ā•palovat. Tzde pĀ•edevšĀ•m nabĀ•zĀ• ůprava masa, kdy vnitĀ•ek zĀ•stĀ•vĀ• dodĀ•lanĀ• asi tak na stupeĀ• medium rare, tedy mĀ•nĀ•

