

# PEČENĀ• KROK ZA KROKEM PODLE FLO

PondĀ•lĀ•, 29 leden 2018

NenĀ• vĀ•t&scaron;Ā•ho potĀ•&scaron;enĀ•, neĀ• psĀ•t o nĀ•jakĀ•ch lahĀ•dkĀ•ch, kdyĀ• se snaĀ•Ā•te zhubnout... JĀ• jsem prĀ•vĀ• ve Ā•e 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 tro&scaron;ku to lidskĀ• podoby. No - a pak se mĀ•m koukat na ten nĀ•e prezentovanĀ• obrĀ•zek... To je pĀ•eci pĀ•Ā•mo "Ā•Ā•nĀ•skĀ• muĀ•enĀ•"!!!

KdyĀ• se v kuchaĀ•skĀ• mluvĀ• Ā•ekne peĀ•enĀ•, myslĀ• se tĀ•m v&scaron;echny 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 ro&scaron;tu, na tĀ•lu, a taky v pĀ•vi. Proto se mĀ•Ā•e Ā•Ā•kat: &bdquo;opeĀ•eme maso na pĀ•vi ze v&scaron;ech stran&ldquo;, ale nikdy, nikdy byste nemĀ•li vypustit z pusy &bdquo;osmaĀ•Ā•me maso na pĀ•vi&ldquo;. 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•, buchety, 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• podloĀ•ka o teplotĀ• kdekoli mezi 80 aĀ• 250 stupni, lecky lze krĀ•tkodobĀ• pouĀ•Ā•t i vy&scaron;teplotu. DĀ•ky pĀ•sobenĀ• suchĀ•ho tepla se vytvoĀ•Ā• kĀ•rka a krĀ•snĀ• hnĀ•dĀ• barva. Jak asi dobĀ•me tu&scaron;te, trouba je poslednĀ•jĀ• pro ty vĀ•ci, kterĀ• jsou tak velkĀ•, Ā•e by se uĀ• neve&scaron;ly 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 du&scaron;enĀ•, 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 du&scaron;enĀ• 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•jete.

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, osu&scaron;it a okoĀ•enit. A Ā•e ji mĀ•te potĀ• protoĀ•e ten napomĀ•hĀ• vytvoĀ•enĀ• lep&scaron;Ā•ho opeĀ•enĀ•, lep&scaron;Ā• chuti a &scaron;Ā•vnatosti. Pokud se jednĀ• o vĀ•t&scaron;Ā• kus masa, jako tĀ•eba celĀ• kuĀ•me nebo ro&scaron;tĀ•nec na rostbĀ•f, vĀ•dycky ho je&scaron;tĀ• svaĀ•te prov do kompaktnĀ•ho tvaru. Ā•Ā•kĀ• se tomu drezĀ•rovĀ•nĀ• a mĀ• to za nĀ•sledek rovnomĀ•rnĀ•j&scaron;Ā• prostup tepla masem. Taky to slouĀ•jĀ• jako ochrana pĀ•ed vysu&scaron;enĀ•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•Ā•, takĀ•e cokoli do nĀ• v rychle zhnĀ•dne, vytvoĀ•Ā• si kĀ•upavou kĀ•rku, bude to zvĀ•j&scaron;ku nabĀ•tĀ• chuti &mdash; 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•edev&scaron;Ā•m nabĀ•zĀ• ůprava masa, kdy vnitĀ•ek zĀ•stĀ•vĀ• dodĀ•lanĀ• asi tak na stupeĀ• medium rare, tedy mĀ•nĀ•



