

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, pĚepĚlennyĚkopĚivy 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 bĚiĚnĚ dutiny vloĚte dva bobkovĚ listy, pĚepĚlennyĚ 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 bĚiĚnĚ 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 rychle. Ke straně jímmy, do dna, zapáchněte káhl o průměru 5â€“8 cm. Kdy¼ jímmy zasypete hlānou a káhl vytáhnete, měla by po nám zāstat dāra. Tou pak ke kuā™eti nalijete vodu.

5 VRSTVĀŠTE

Na dno jímmy nahāizejte troāiku trāivy, na ni dejte vrstvu ā¼havāho popela a na nāj poloā¼te pā™bliā¼nā¼ polovinu rozā¼havenyl•ch kamenā¼. Pracujte rychle, aby kameny ani popel zbyteānā¼ neztrāicely teplotu. Zāroveā¼ vā¼ak dā¼vejte pozor, abyste se nespājili.

6 ULOĀ½TE

Na kameny poloā¼te zabalenā¼ maso, pā™idat mā¼ā¼ete i brambory ve slupce a/nebo v peā¼m papā¼ru zabalenā¼ oā¼iā¼tā¼nā¼ houby. Navrch opā¼t dejte trāivu, dalā¼- vrstvu popela a dalā¼- kameny. Nakonec zahrā¼te poā¼™ā¼dnou vrstvou hlāny a udusejte. Kolā¼- stā¼le zāstā¼vā¼ zapā¼chnutyl• v jāmā¼!

7 VYTĀ•HNĀŠTE

Po zhruba 10 minutā¼ch opatrnā¼ vytā¼hnā¼te kolā¼-k ā¼“ snaā¼te se, aby dovnitā¼™ nepadala hlāna. Vzniklym komā¼nem nalijte do jímmy zhruba dva litry vody. Dā¼ru po kolā¼ku pak rychle zacpā¼te a udusejte. Nastā¼vā¼ krā¼snā¼ ā¼ā¼st vaā¼™enā¼- ā¼“ dvā¼ hodiny si mā¼ā¼ete dā¼lat, co chcete.

8 POCHUTNĀ•VEJTE SI

Po dvou hodinā¼ch duā¼jenā¼- maso opatrnā¼ vyhrabejte; dā¼vejte pozor, abyste se nespājili, horkyl• je i peā¼- papā¼r. Balā¼-ā¼ek poloā¼te do pekā¼ā¼ku, rozbalte, odstraā¼te kopā¼™iv y a kuā¼™e naporcujte klasickyl•m zpā¼sobem. Podā¼vejte s bramborami.

Urā¼itā¼ zā¼ijete bā¼jeā¼nou zā¼bavu a nakonec i bā¼jeā¼nej dlabanec.d@niela