

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 vĚize cca 1,2 kgmoá™skĚ sĚl a ĚerstvĚ mletĚ pepĚsvazek bylinek (tymiĚjn, rozmaryĚn, oregano)2 bobkovĚ citrĚn, pĚepĚlenĚkopĚivy 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 bĚĚnĚ- dutiny vloĚte dva bobkovĚ listy, pĚepĚlenĚ 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 bĚĚnĚ- 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 jímý, do dna, zapáchněte ká o průměru 5-8 cm. Když jímý zasypete hlávou a ká vytáhnete, měla by po něm zůstat dře. Tou pak ke kůmeti nalijete vodu.

5 VRSTVĚŠTE

Na dno jímý naházejte trošku trávy, na ni dejte vrstvu ¼havěho popela a na něj poloďte pšiblí ¼ně polovinu rozáhavených kamenů. Pracujte rychle, aby kameny ani popel zbytečně neztrácely teplotu. Zároveň však děvejte pozor, abyste se nespálili.

6 ULOŽTE

Na kameny poloďte zabalené maso, pšidat mšete i brambory ve slupce a/nebo v pešicím papěru zabalené ošitě houby. Navrch opět dejte trávu, dále vrstvu popela a dále kameny. Nakonec zahrňte pšidnou vrstvou hláv a udusejte. Kolík stěle zůstávěj zapáchnutě v jímě!

7 VYTÁHNĚŠTE

Po zhruba 10 minutách opatrně vytáhněte kolík - snažte se, aby dovnitř nepadala hláv. Vzniklým koměm nalijte do jímý zhruba dva litry vody. Dře po kolíku pak rychle zacpěte a udusejte. Nastávěj kršněj šst vašeně - 2 dvě hodiny si mšete dělat, co chcete.

8 POCHUTNĚVEJTE SI

Po dvou hodinách dušeně maso opatrně vyhrabejte; děvejte pozor, abyste se nespálili, horký je i pešicím papěrem. Balšek poloďte do peššku, rozbalte, odstraňte kšiv a kšme naporcujte klasicky šm zpšobem. Poděvejte s bramborami.

Uršitě zašijete bšješnou zšjavu a nakonec i bšješnej dšabanec.d@niela