

KUÅ™E NAPLACATO OD FLORENTÅ•NY

NedÅ›le, 05 Å•ervenec 2020

KuÅ™e naplacato, tedy kuÅ™e upeÅ•enÅ© ve zcela placatÅ© podobÅ›, mÅ›j oproti bÅ›Å¼nÅ©mu peÅ•enÅ©mu kuÅ™eti nÅ›k snadnÅ© nechat se jimi uhranout. TakovÅ© kuÅ™e vypadÅ›j neokoukanÅ›, rychleji se propÅ©kÅ›j a mÅ›j lepÅ›jÅ- ochucenÅ-. A t pro nÅ›koho mÅ›Å¼e bÅ›½t zajÅ-mavÅ© a novÅ© kuchaÅ™skÅ© dobrodruÅ›stvÅ-. ZvlÅ›jtnÅ- body za umÅ›leckÅ½ dojem d tohle kuÅ™e zejmÅ©na teÅ• v lÅ©tÅ›, kdy vÅ›je, co se tvÅ›jÅ™Å- jako z grilu, mizÅ- z talÅ-Å™e zÅ›vratnou rychlostÅ-.

OvÅ›jem gril klidnÅ› mÅ›Å¼ete nechat stÅ›jt v kÅ›lnÅ›, protoÅ¼e tohle kuÅ™e se peÅ•e v troubÅ›, jen se jako grilovanÅ© tvÅ›jÅ™Å- dÅ›ky suchÅ© smÅ›si koÅ™enÅ-.

Jak pÅ™ipravit kuÅ™e naplacato

PrvnÅ-m krokem na vaÅ›jÅ- kuchaÅ™skÅ© cestÅ› za placatÅ½m kuÅ™etem bude prÅ›ce s noÅ¼em. KuÅ™e je tÅ™eba zbavit pÅ›jteÅ™e, aby se nÅ›slednÅ› dalo rozevÅ™t. Je to Å©plnÅ› stejnÅ©, jako kdyÅ¼ se chystÅ›te kuÅ™e vykostit, ovÅ›jem zde ho nebudete muset zbavit vÅ›jch kostÅ-, ale pouze nÅ›kolika mÅ›jlo z nich.

[Pozn. postup na vykostÅ›nÅ- kuÅ™ete je zde: Jak vykostit kuÅ™e.]

PoloÅ¼te si celÅ© kuÅ™e na pracovnÅ- desku prsÅ-Å•ky dolÅ- a pÅ›jteÅ™Å- nahoru. Zaberte za jedno stehno a zkuste ho trochu vypÅ›jit smÅ›rem nahoru, mÅ›lo by v kloubu povolit a lupnout, Å•ili se v kyÅ•li vykloubit. TotÅ©Å¼ udÅ›lejte i s druhÅ½m stehnem. Å©einÅ-te tak proto, Å¼e k pÅ›jteÅ™i pÅ™ilÅ©hÅ›j silnÅ›j pÅ›jnevÅ- kost, pÅ™es kterou se noÅ¼em nedostanete; jedinÅ›j prÅ›chodnÅ›j cesta je skrz kyÅ•el mezi kloubnÅ- hlavicÅ- a jamkou, pokud ji takto uvolnÅ-te.

NynÅ- mÅ›Å¼ete pÅ›jteÅ™Å™ odÅ™Å-znout po obou stranÅ›ch. NahoÅ™e se proÅ™Å-znete pÅ™es tenouÅ•kÅ›j Å¼ebra a dole mÅ›jte pÅ™ipravenou cestu skrz kyÅ•el. TotÅ©Å¼ po druhÅ© stranÅ›. PÅ™mi vyjmutÅ- pÅ›jteÅ™e zbavÅ-te kuÅ™e i biskupa a pÅ™padnÅ©ho krku.

KuÅ™e otoÅ•te a rozloÅ¼te ho naplacato. OdÅ™Å-znÅ›te poslednÅ-, tÅ™etÅ- dÅ-l kÅ™idÅ½lek, nenÅ- na nÅ›m maso a zbyteÅ•nÅ› by se pÅ™mi peÅ•enÅ- pÅ™ipalovalo. Nakonec obraÅ›te stehna tak, aby ohyb smÅ›Å™oval doprostÅ™ed.

JeÅ›tÅ› mÅ›Å¼ete trochu shora zatlaÅ•it na hrudnÅ- kost, aby kuÅ™e tlakem povolilo a jeÅ›tÅ› lÅ©pe se narovnal. MÅ›jte-li rÅ›di pitvÅ›nÅ- a vykoÅ›ovÅ›nÅ-, lze nÅ›kterÅ© kÅ›stky v oblasti hrudnÅ-ho koÅ›je zevnitÅ™ vyÅ™Å-znout a docÅ-lit tak jeÅ›tÅ› ploÅ›jÅ-ho tvaru.

JÅ› tam tyhle kÅ›stky rÅ›da nechÅ›vÅ›j, pokud to jde. To proto, Å¼e kuÅ™ecÅ- prsa jsou na rozdÅ-l od steh nÅ›ichylnÅ›jÅ- na vysuÅ›jenÅ- pÅ™mi peÅ•enÅ-, takÅ¼e cokoli brÅ›nÅ- prÅ›niku tepla do jejich oblasti, brÅ›nÅ- zÅ›roveÅ› i vysuÅ›jenÅ-.

Jak ochutit kuÅ™me naplacato

Tady si myslÅ™m taky uÅ™ijete.

KuÅ™me naplacato se dÅ™j ochutit vÅ™jemi myslitelnÅ™mi zpÅ™soby jako klasickÅ™ peÅ™enÅ™ kuÅ™me. Citron, rozmarÅ™n, bylinky, olivovÅ™ olej, Å™esnek, paprika, kmÅ™n, mÅ™slo, sÅ™dlo, pepÅ™, sÅ™l, provensÅ™lskÅ™ bylinky, tymiÅ™nÅ™! cokoli si vzpomenete nebo mÅ™jte rÅ™di.

JÅ™j jsem pro vÅ™s tentokrÅ™t pÅ™pravila suchou smÅ™s koÅ™enÅ™- na kuÅ™me, kterÅ™j vÅ™jm ukÅ™jÅ™e zase jinÅ™ moÅ™nosti.

ChuÅ™ podobnou grilovanÅ™mu masu

SmÅ™s pÅ™ijde na maso aÅ™ tÅ™snÅ™ pÅ™ed peÅ™enÅ™m, kuÅ™me se tedy nemusÅ™ marinovat ani nijak jinak pÅ™pravovat pÅ™edem. VÅ™je zvlÅ™dnete bÅ™hem pÅ™ti minut a hned mÅ™Å™ete pÅ™ct

DÅ™ky placatÅ™mu tvaru dostanete suchou smÅ™s na kuÅ™me nejen zespodu a shora, ale taky pod kÅ™Å™i. A to je obzvlÅ™jÅ™ ve dÅ™leÅ™itÅ™. KoÅ™enÅ™- pÅ™i jÅ™dle nesundÅ™te s kÅ™Å™i, ono bude i pod nÅ™. Maso zÅ™skÅ™j vÅ™raznÅ™ ochucenÅ™ ze vÅ™jech stran a opravdu ho poznÅ™jte.

KoÅ™enÅ™-cÅ™- smÅ™si bude na prvnÅ™ pohled na jedno malÅ™ kuÅ™me hodnÅ™, a taky ano. Na maso zespodu, shora i pod kÅ™Å™i se jÅ™vejdou jen dvÅ™ tÅ™etiny. MyslÅ™m, Å™e se vÅ™jm bude nadmÅ™ru lÅ™bit, Å™e zbÅ™vajÅ™cÅ™- tÅ™etinu nevyhodÅ™te ani nezavÅ™ete do spÅ™Å™e na pÅ™Å™itÅ™, ale rozmÅ™chÅ™te tÅ™eba v pivu, vÅ™nu nebo octovÅ™ vodÅ™ a budete s nÅ™ potÅ™rat kuÅ™me koncem peÅ™enÅ™. VÅ™sledek? Dokonalost bez kapky tuku.

Moji smÅ™s se nebojte brÅ™t jako zÅ™klad, kterÅ™ se dÅ™j dÅ™j doplÅ™ovat dalÅ™mi chutÅ™mi. Zkuste jen udrÅ™et pomÅ™r cukru, soli a papriky, se zbytkem si libovolnÅ™ vyhrajte.

Pro jistou se jeÅ™tÅ™ vrÅ™tÅ™m k tomu, co jsem prÅ™ivÅ™ deklarovala: koÅ™enÅ™-cÅ™- smÅ™s pÅ™ijde na spodnÅ™- Å™jst masaÅ™ a taky na kÅ™Å™i! a hlavnÅ™ i pod kÅ™Å™i! Na prsou i na stehnech se dÅ™j kÅ™Å™e nadzvednout a dostat se pod ni, vytvoÅ™it kapsu a koÅ™enÅ™- tam nasypat. TÅ™m se nestane, Å™e aÅ™ pÅ™i jÅ™dle sloupnete kÅ™Å™i, zbavÅ™te se s nÅ™ i velkÅ™ Å™jsti ochucenÅ™.

Jak se peÅ™e kuÅ™me naplacato

Kdybyste kuÅ™me poloÅ™ili na dno pekÅ™iÅ™ku tak, jak je, tedy placatÅ™ a ochucenÅ™, pÅ™ijdete o Å™jst poÅ™itku. Zespodu se maso bude vzhledem k velkÅ™ ploÅ™je pÅ™i peÅ™enÅ™- dusit, chuÅ™ koÅ™enÅ™- nevynikne, vÅ™pek mÅ™Å™e zÅ™stat vodovatÅ™ a planÅ™.

Placatě kuřte rozhodně pečte na jakém místě, tedy podle vašeho. Pokud máte rádi do pekáčku, v každém případě ho použijte. Pokud máte takové (zatím!) nedisponujete, vytvořte dvojkomplexy z klasického roštu v troubě a plechu, která dají pod něj.

Viděl jsem, že se v některých receptech pod kuřte naplácato místo máky - hromady brambor a zeleniny, tím se kuřte nadzvedne a zelenina se ochutí - odkapávají - čímž jsou vami. Jde to, vede to k velmi jedlému výsledku, ale do kuřte, která tu popisují, to máj pořídit je třeba hodně daleko.

Když bude kuřte ležet na místě, suché teplo se snadno dostane i pod kuřte, nic tomu nebude bránit. Vhodnou vým bude mnohem větší - chuť masa, krátké - čas pečení a ká - je propečená - plně, ale plně vají. Nevznikne žádná louže pod masem, z masa bude pouze symbolicky odkapávat do plechu pod mákou.

Maso se peče v podstatě samo, protože zpočátku je teplota v troubě celkem márná. Ve středě budete muset být až v poslední fázi, kdy se začne kuřte potrat a taky se zvýší teplota v troubě. V plechu se mohou sladké - stísi kořen - smá - si začne - t - p - palovat a to by byla škoda. Do trouby tedy budete v samotném finiši nakukovat každých pár minut a budete s masem pracovat.

Budete ho potrat a p - i - t - itosti taky vždycky zkontrolujete, co dájí spodní plech. Kdyby to vypadalo na p - palování -, vlijete do něj malá - "opravdu malá - hlt vody, která p - palování - oddělí - do p - it - kontroly.

Není smyslem mít ve spodní plechu louže tekutiny, čímž je stíle houstnoucí -, tmavnoucí -, aromatická sirupová - v malém množství -, která tak akorát bude stát na zřívání - potě - celého upečení kuřte.

Pro ty, kdo tou moje recepty poprvé, pro jistotu dodávám: odkryté maso se peče vždycky bez horkovzduchu a teplota v troubě znamená zapnutí horní - + dolní - h - in - .

Po upečení je snadné kuřte rozkrájet na osm částí: z obou prsou i z obou stehů po dvou kouscích. Je to v podstatě totéž, jako byste porcovali kuřte.

[Pozn. V - c jsem o tom psala zde: Jak naporcovat kuřte.]

Tím bych si dovolila tento motivační - vod ukončit, neboť myslím, že jste zcela připraveni i vybaveni toto kuřte naplácato obratem upřct.

Suroviny

1 celá kuřecí

100 ml piva,
ovocného piva, bílého nebo

1 lžíce bílého
vinného octa doplnějí vodou na 100 ml

Na suchou směs
kořenů-

30 g hnědého cukru

5 g soli

1/2 lžíce papriky
papriky

1 lžíce sladké
papriky

1/2 lžíce celého
kmínu

1 lžíce
provensálských bylinek

Postup

Začněte předehřát troubu na 200 stupňů, horkovzduch nechte za vějířem
okolnostně vypnut.

Opíchnutě a osuženě kuřecí poloďte prsíčky dolů na prkénko a zaberte
postupně za obě stehna, abyste je vykloubili v kyčelním kloubu. Kuchyňskými
nůžkami nebo velmi ostrým nožem oddělte páteř od zbytku kostry po jedné straně,
potom po druhé, takže ji nakonec celou vyjmete včetně biskupa a pádného
krku.

Kuřecí zbaveně páteře rozevřete jako knihu a obraťte nahoru. Odstraňte
posledně, těle - dle kůže, na které neměly být maso. Nejlépe to jde tak, že
nejprve rozlomení kloub, pak již snadněji projedete nožem. Na kuřecí trochu
zatlačte v oblasti hrudního koše, aby povolilo pod tlakem a rozložilo se je
vše naplocho. Nakonec otočte stehna tak, aby ohybem v kloubu směřovaly k sobě,
nikoli ven.

Kosti a odězky použijte do varu "bu" je již dnes, pokud na něj máte ve
surovin, anebo je zmrazte na později.

V hmožděně rozdrtě cukr, sůl, provensálské bylinky a kmín. Vmáčejte obě
papriky. ACEjist směsí nasypete na spodně (převodně vnitřně) směřte kuřecí, pak kuřecí
poloďte na rožít touto stranou dolů. Prstem zajeďte pod kůži na prsou z
strany, kde byl dřívě krk, a oddělte ji od masa co nejvěc to jde. Vytvořte se
tak velké kapsy, nasypete do ně - kořenů - směř a zase kůži přitlačte zpěťky.
Totě udělejte u steh: ze strany se děj dostat pod kůži, která je na horně -
směř stehna, oddělte ji a očuťte maso pod ně. Nakonec posypete kořenů - směř -
i kůži. Stěje by vějm měla zběť asi tak těle směř nepoužítě, zatěm ji nechte
běť.

Kuřecí s rožitem poloďte do pekáčku nebo na plech a vloďte do horké trouby.

Hned snížíte teplotu na 160 stupňů a pečete bez jakékoli pozornosti 45 minut.

Zatímco pečete, můžete ke zbytku kořmená- pivo, víno nebo octovou vodu, promáchejte a nechte rozpustit.

Po 45 minutách pečete - zvýšte teplotu v troubě na 180 stupňů. Když se na povrchu objeví a vydatně potěte směs kořmená- a tekutiny a začáte stopovat 15 minut. Od té chvíle 5 minut když potěte nejprve směs, která vám zbyla, a pak ještě v půlpekem z pečáku. V půlpek bude každým dalším potětem houstnout, takže pokud by hrozilo, že se začne pálení, podlijte ho hitem vody, piva nebo vína, a trochu promáchejte nebo protěte, aby se půlpeky rozpustí.

Po této době by mělo být když mákká a propečená, můžete to zkontrolovat třeba tak, že se začne uvolňovat stehenní- kost. Pokud vám půjde maso tuhá, ještě pokračujte stejným stylem pečá- dalších 5 nebo 10 minut.

Upečená když vyjměte ven z trouby, znovu potěte v půlpekem z pečáku a nechte 5 minut odpočinout. Rozkrájejte na 8 dílů (stejných, jako když se porcuje když) a naskládejte je na velký servírovací- talíř.

FLORENTINA