

FLORENTÁNA - PÁŘRODNÁ KUŘECÁ PLÁTKY Z PRSOU I ZE STEHEN

Ášter½, 12 Á™Á-jen 2021

PÁřrodná- kuřecá- plátky jsou taková½ malá½ pilá-Á™ domá-cá-ho va™ená-. Vyniká- malou pracností-, pář-je rychle dosažitelnou měkkostí- a možnost- dočutit je na věchny myslitelně zpěsoby. No a taky se na nich dá poznat jak vládce kuchyně vládne základně-m kuchařském technikám. Ne tím pokročilým. Docela a doista základně-PÁřejme si tedy pro tentokrát zlatavě (nikoli bledě) kuřecá- plátky s pář-jemně v½raznou (nikoli mdlou) chutí-, nĀřavnatě (nikoli tuhá a suchá), doprovázeně sympaticky zhoustlou Āřřivou (nikoli vodnatou a nikoli klišovatou), to v pář-jemněm množstvĀ- a bez použitĀ- jak½chkoli dochucovadel.

Maso

na pářrodná- kuřecá- plátky

Co vzít jako

základ pro pářrodná- kuřecá- plátky? Maso z prsou, nebo vykostěné maso ze stehen? Odpověďm poněkud obá- sto padesátě

osmě zopakuj sama sebe: každě zvě-Á™e má jen dva druhy masa: MASO RYCHLĀ A MASO POMALĀ. První- druh masa pochází z svalů-, které zajišťují pohyb. Patř sem svaly z nohou, bŕmicha, křdel, dokonce v½kacĀ- svaly, protože i ty musí zvládnout dost slušnou námahu. Druh½ druh masa pochází- naopak ze svalů-, které zajišťují stabilitu a rovnováhu. U drabe je to prsné- maso a u ŀtyňoh½ch zvě-Á™at svaly uloženě podl pĀřte, jako je vepřovĀ panenka nebo peřenĀ a taky hovř- svĀkovĀ a rožtĀnec.

První- druh

maso je logicky v½razněji zásobně½ krvě-, tedy tmavě- a zároveň prorostlejší-. Má hrubě- svalovĀ vlákna, obsahuje bílny, Ālchy, tukové prorosty, a to nejen na povrchu, ale i uvnitř. Druh½ druh masa je oproti tomu dokonale libově½, Āistě½, svĀtlejší-, a pokud nĀjakě blanky má, tak hlavně na povrchu. KvĀli rozdělně povaze tĀchto dvou druhů masa se na každě½ z nich hodĀ- jinĀ tepelnĀ Āprava a jinĀ½ postup.

Prvnímu druhu

to docela dlouho trvá, ne¾ zmĀkne. Nejprve se toto maso musí- zahřĀt, a pak je ĀtĀ potěbuje pářmi tĀto teplotě, nĀjakou dobu pobĀt. VĀchny prorosty a tuňĀ Āřsti povolĀ- pouze dostatečně½m teplem. Druh½ druh je naopak minutkovĀ a nepotěbuje teplem trĀpit. Kdy¾ se toto maso dost prohřĀje, je hotově. Mnoho tepla mu ĀkodĀ-, vysuĀuje ho, maso tuhne a tvrdne. MĀkkě a Āřavnatě u¾ bylo, jen si toho kuchař neĀimnul.

PlatĀ- tu

je ĀtĀ jedna dĀle¾itĀ zákonitost: Āř-m vĀř- zvě-Á™e, tĀ-m vĀř- rozdĀ-l mezi tĀmito dvěma druhy masa.

Co z toho

vypĀřvĀj pro pářrodná- kuřecá- plátky? Ā½e maso z prsou je minutkově, zatĀ-mco maso ze stehen je pomalě. Ale protože je kuřecá celkem malě zvě-Á™e, má- si tyto dva druhy masa k sobě pomĀrně blĀzko a nĀkdy se dá- v receptech zamĀnit. Prsa, která by měla bĀt z povahy vĀci pouze minutkovĀ, ustejĀ- i krátĀ- duĀenĀ-, a stehna, jsou-li vykostěná, zvládnou zmĀknout u¾ tĀmĀ Ā™ za pĀl hodiny.

Tento recept, vÁjm tedy bude fungovat na oba druhy kuÁ™ecÁ-ho masa. Za podmÁnky, Á¾e si z nich udÁ›lÁjte plÁjtky o stejnÁ© vÁ½Ájce a zbavÁ-te se vÁjch kostÁ-, kÁÁ¾e a chrupavek. Tepla a tekutiny bude tak akorÁjt, aby obojÁ- bylo milosrdnÁ© pro kÁ™ehkÁj kuÁ™ecÁ- prsa, a zÁjroveÁˆ dost na zmÁ›knutÁ- prorstlejšÁjÁ-ch kuÁ™ecÁ-ch stehen.

ZÁklad

chuti pro pÁ™Á-rodnÁ- kuÁ™ecÁ- plÁjtky

PÁ™Á-rodnÁ-

plÁjtky vznikajÁ- tak, Á¾e se maso nejprve zprudka opeÁ•e, potom se trochu podlijí a jeÁjtÁ› se chvÁ-li dusÁ- pod pokliÁ•kou, aÁ¾ je mÁ›kkÁ© tak akorÁjt. Na barvÁ› a chuti vÁ½sledku se ze vÁjeho nejvÁ-c podepÁ-Áje, kdyÁ¾ osmahnutÁ© maso podlijete co nejpozdÁ›ji, v podstatÁ› aÁ¾ v okamÁ¾iku, kterÁ½ leÁ¾Á- na pomezÁ- vydatnÁ©ho opeÁ•enÁ- a pÁ™ipÁjlenÁ-.

Barva na

povrchu masa a barva pÁ™Á-peÁ•kÁˆ na dnÁ› hrnce pÁ™edÁj barvu ÁjÁ›ÁjvÁ›. Bez vÁ½raznÁ©ho opeÁ•enÁ- budete mÁ-t ÁjÁ›Ájvu bledou. To by se jeÁjtÁ› dalo zamaskovat napÁ™Á-klad barevnÁ½m koÁ™enÁ-m, jako je kari nebo paprika, pÁ™Á-padnÁ› protlakem, ajvarem, suÁjenÁ½mi houbami. Nebo lze do bledÁ© ÁjÁ›Ájvy pÁ™ilÁ-t smetanu a vydÁjvat to vÁjchno za svÁ›tlou smetanovou omÁjÁ•ku.

Ale barva na

povrchu masa taky pÁ™edÁj ÁjÁ›ÁjvÁ› chuÁ›. A kdyÁ¾ tahle chuÁ› chybÁ-, uÁ¾ se to tak snadno jako barva zamaskovat nedÁj á€“ leda nÁ›Á•m, co masovou chuÁ› zVÁ½razÁ›uje. Tedy prÁ™myslovÁ½m bujonem nebo nÁ›Á•m jinÁ½m, co obsahuje glutamÁjt (sÁ›jovÁj omÁjÁ•ka, worcestr, vegeta, podravka, magi a jim podobnÁ©).

JinÁ½mi slovy:

kdyÁ¾ neopeÁ•ete maso poÁ™ÁdnÁ›, bude to mdlÁ©. MÁÁ¾ete si to dochucovat solÁ-, koÁ™enÁ-m i bylinkami, jak chcete, ale poÁ™Ájd to nebude ÁºplnÁ› ono. ZachrÁjnÁ- vÁjs z toho jen dochucovadla s glutamÁjtem. A naopak, pokud se nauÁ•Á-te opÁ©ct plÁjtky masa zprudka a dÁ›kladnÁ›, uÁ¾ nikdy nebudete dochucovadla potÁ™ebovat.

MnoÁ¾stvÁ-tekutiny

V receptu

pouÁ¾Á-vÁjm na podlitÁ- vodu á€“ jen trochu, asi Á•tvrt litru. ÁšplnÁ› to staÁ•Á-, maso taky trochu ÁjÁ›Ájvy pustÁ- a nakonec bude omÁjÁ•ky dost. NicmÁ©nÁ› pokud byste mÁ›li v Áºmyslu vyrobit omÁjÁ•ky vÁ-c, uÁ¾ ji nemÁÁ¾ete nastavit dalÁjÁ- vodou á€“ teÁ• je chuÁ› podle mnoÁ¾stvÁ- surovin v receptu v rovnováze a voda by ji naÁ™edila.

MÁ-sto

dodateÁ•nÁ© vody je tÁ™eba pouÁ¾Á-t nÁ›jakou jinou tekutinu, kterÁj vlastnÁ- chuÁ› uÁ¾ máj. NapÁ™Á-klad vÁ½var. Nebo rajÁ•atovou passatu. Trochu vÁ-na. Smetanu. Vodu z namoÁ•enÁ½ch hub. Vodu z vaÁ™enÁ½ch brambor. Zeleninová© pyrÁ© ze vÁ•erejšÁjka. Zbylou omÁjÁ•ku Á•i ÁjÁ›Ájvu od jinÁ©ho masa. A tak podobnÁ›.

Zahuřitáň- ÁĵĀĴĀĵv

Když ÁĵĀĴĀĵvu

pod masem necháíte bĀ½t a nijak ji nezahustĀ-te, bude to na talĀ-Ā™i dost smutnĀ½ pohled. VodnatĀĵ ĀĵĀĴĀĵva se snadno vpije do rĀ½Ā¾e i do knedlĀ-kĀ-, brambory a tĀstoviny v nĀ- naopak budou plavat a nepoberou ji. MĀ-Ā¾ete je do nĀ- namĀĀĀet, jak chcete, ale skoro nic na nich neulpĀ-.

NejlepĀĵ-

zahuřitáň- pro pĀ™Ā-rodnĀ- plĀĵtky poskytnĀ ĵĀ-Āĵka. Navzdory nĀĵzorĀ-m, Ā¾e ĵĀ-Āĵka je zlo, prohláĵuji, Ā¾e ĵĀ-Āĵka je velkĀ© dobro â€“ samozĀ™ejmĀ ĵ pokud se to s nĀ- umĀ-. StaĀ-Ā- ĵĀ- trochu rozumĀt a staĀ-Ā- ĵĀ- pouĀ¾Ā-t jen trochu.

U pĀ™Ā-rodnĀ-ch

plĀĵtkĀ- se dĀĵi dodateĀnĀ© prĀĵici s ĵĀ-Āĵkou vyhnout, a pĀ™esto mĀ-Ā¾e bĀ½t ĀĵĀĴĀĵva hezky zahuřitáň. Finta spoĀ-Ā-vĀĵi v tom, Ā¾e se maso pĀ™ed opeĀ-enĀ-m letmo obalĀ- v mouce, takĀ¾e ĵĀ-Āĵka v podstatĀ ĵ vznikne bĀhem opĀ©kĀĵnĀ- masa na jeho povrchu. U nudliĀ-ek nebo vĀtĀĀ-ho mnoĀ¾stvĀ- kostek masa to uĀ¾ tak praktickĀ© nenĀ-, ale u plĀĵtkĀ- se s moukou na mase celkem hezky pracuje.

Tohle mouĀnĀ©

opeĀ-enĀ- se bĀhem nĀĵslednĀ©ho duĀĵenĀ- postupnĀ ĵ rozpustĀ- do omĀĵĀky a bezpracnĀ© zahuřitáň- je na svĀtĀ-.

CezenĀ-

Ka¾dĀĵ ĀĵĀĴĀĵva,

kterĀĵi je zahuřitáň ĵĀ-Āĵkou, mĀĵi rĀĵida, když ji nakonec jeĀĵtĀ ĵ pĀ™ecedĀ-te. NĀco zvlĀĵĵtnĀ-ho se s nĀ- stane, je to jako kouzelnĀĵi promĀna Popelky na princeznu ze zĀĵmku. ĀĴĀĵva zĀ-skĀĵi lesk a noblesu. Pokud dĀĵĵte rychlĀ© pĀ™Ā-rodnĀ- plĀĵtky k vĀjednodennĀ- veĀ-eĀ™i, asi dojdete k nĀĵzoru, Ā¾e nemĀĵi smysl cezenĀ-m ztrĀĵcet cennou minutu, kterou lze vyuĀ¾Ā-t ke kontrole domĀĵcĀ-ch ĀkolĀ-. Pro nedĀĵlnĀ- a svĀĵteĀnĀ- obĀĵdy bych se vĀĵak za toto vylepĀĵenĀ- pĀ™imlouvala.

ZĀĵkladnĀ-

recept, kterĀ½ nynĀ- pĀ™edklĀĵdĀĵim, lze pouĀ¾Ā-t jako vĀ½chodisko k duĀĵenĀ½m kuĀ™ecĀ-m plĀĵtkĀ-m na mnoho zpĀ-sobĀ-. Na pĀ™Ā-rodnĀ- Āopravu kuĀ™ecĀ-ho masa беру pouze cibuli, nic vĀ-c. Ale tĀ™eba se rozhodnete, Ā¾e na zĀĵvĀr vĀĵeho opĀ©kĀĵnĀ- pĀ™ĀĵhodĀ-te do kastrolu trochu nĀĵjakĀ©ho koĀ™enĀ-. Nebo nasekanĀ©ho Āesneku. ĀErstvĀ½ch hub. PĀ™Ā-padnĀ ĵ vmĀ-chĀĵte lĀ¾Ā-ci protlaku Āi ajvaru. OvonĀ-te to bylinkami. PĀ™Āĵĵte zeleninu, kterĀ© nebude vadit pĀ™ĀhodinovĀ© duĀĵenĀ-.

Anebo

nebudete podlĀvat vodou, nĀ½brĀ¾ ĵ ĵinĀ½mi tekutinami. Ty mĀ-Ā¾ete pochopitelnĀ ĵ sladit s koĀ™enĀ-m a dalĀĵ-m ochucenĀ-m, kterĀ© k masu pĀ™Āĵly v prvnĀ-m kroku, takĀ¾e si tĀ™eba vyrobĀ-te kuĀ™ecĀ- plĀĵtky na kari v omĀĵĀce z kokosovĀ©ho mlĀ©ka; provensĀĵskĀ© plĀĵtky s Āesnekem, bylinkami, olivami a rajĀ-atovĀ½m pyrĀ©, plĀĵtky s houbami ve smetanovĀ© omĀĵĀce, balkĀĵnskou verzi plĀĵtkĀ- s rajĀ-aty a paprikami, a tak podobnĀ-.

