

FLORENTĀ•NA - PÅ~Ā•RODNĀ• KUÅ~ECĀ• PLÃ•TKY Z PRSOU I ZE STEHEN

ÅšterÅ½, 12 Å™Å-jen 2021

PÅ™Å-rodnÃ- kuÅ™ecÃ- plÃ;jtky jsou takovÃ½ malÃ½ pilÃ-Å™ domÃ;jcÃ-ho vaÅ™enÃ-. VynikajÃ- malou pracnostÃ-, pÅ™Å-je rychle dosaÅ¾itelnou mÄ›kkostÃ- a moÅ¾nostÃ- dochutit je na vÅ¡echny myslitelnÃ© zpÅ¬soby. No a taky se na nich dÃ;j pozna jak vÃ;jdce kuchynÃ› vÃjdne zÃ;jkladnÃ-m kuchaÅ™skÃ½m technikÃ;jm. Ne tÄ›m pokroÄ•ilÃ½m. Docela a doÄ•ista zÃ;jkladnÃ-PÅ™ejme si tedy pro tentokrÃjt zlatavÃ© (nikoli bledÃ©) kuÅ™ecÃ- plÃ;jtky s pÅ™Å-jemnÃ› vÅ½raznou (nikoli mdlou) chutÃ-, ne Å¡avnatÃ© (nikoli tuhÃ© a suchÃ©), doprovÃ;jzenÃ© sympaticky zhoustlou Å¡avnatou (nikoli vodnatou a nikoli klihovatou), to v pÅ™Å-jemnÃ©m mnoÅ¾stvÃ- a bez pouÅ¾itÃ- jakÃ½chkoli dochucovadel.

Maso
na pÅ™Å-rodnÃ- kuÅ™ecÃ- plÃ;jtky

Co vzÃ-t jako

zÃ;jklad pro pÅ™Å-rodnÃ- kuÅ™ecÃ- plÃ;jtky? Maso z prsou, nebo vykostÃ>nÃ© maso ze stehen? OdpovÃ-m ponÄ›kud obÅ¡iÅ sto padesÃ;jtÃ©

osmÃ© zopakuju sama sebe: kaÅ¾dÃ© zvÃ-Å™e mÃ¡j jen dva druhy masa: MASO RYCHLÃ‰ A MASO POMALÃ‰. PrvnÃ- druh masa pochÃ;jzÃ- ze svalÃ-, kterÃ© zajiÅ¡tÃvajÃ-pohyb. PatÅ™Å- sem svaly z nohou, bÅ™icha, kÅ™Å-del, dokonce Å¾vÃ½kacÃ-svaly, protoÅ¾e i ty musÃ-zvlÃjdnot dost sluÅ¡jnou nÃ¡mahu. DruhÃ½ druh masa pochÃ;jzÃ- naopak ze svalÃ-, kterÃ© zajiÅ¡tÃvajÃ-stabilitu a rovnovÃ¡hu. U drÃ-beÅ¾e je to prsnÃ-maso a u Ä•tyÅ™nohÃ½ch zvÃ-Å™at svaly uloÅ¾enÃ© podÃ©l pÃ¡jteÅ™e, jako je vepÅ™ovÃ¡ panenka nebo peÄ•enÃ› a taky hovÃ;zÃ- svÃ-Å•kovÃ¡ a roÅ¡tÃ-nec.

PrvnÃ- druh

masa je logicky vÅ½raznÃ›ji zÃjsobenÃ½ krvÃ-, tedy tmavÅ¡Ã- a zÃjroveÅ° prorostlejÅ¡Ã-. MÃ¡j hrubÅ¡Ã- svalovÃ¡ vÃjkna, obsahuje blÃ¡ny, Å¡lachy, tukovÃ© prorosty, a to nejen na povrchu, ale i uvnitř. DruhÃ½ druh masa je oproti tomu dokonale libovÃ½, Ä•istÃ½, svÃ°tlejÅ¡Ã-, a pokud nÄ›jakÃ© blanky mÃ¡j, tak hlavnÃ› na povrchu. KvÃ-lí rozdÃlnÃ© povaze tÄ›chto dvou druhÃ- masa se na kaÅ¾dÃ½ z nich hodÃ-jinÃ¡j tepelnÃ¡j Ä°prava a jinÃ½ postup.

PrvnÃ-mu druhu

to docela dlouho trvÃ¡, neÅ¾ zmÃ>kne. Nejprve se toto maso musÃ-zahÅ™it, a pak jeÅjtÃ-potÅ™ebuje pÅ™eti tÄ©to teplotÃ-nÄ›jakou dobu pobÃ½t. VÅ¡echny prorosty a tuÄ•nÃ© Ä•isti povolÃ-pouze dostateÄ•nÃ½m teplem. DruhÃ½ druh je naopak minutkovÃ½ a nepotÅ™ebuje teplem trÃ¡pit. KdyÅ¾ se toto maso dost prohÅ™eje, je hotovÃ©. Mnoho tepla mu Å¡kodÃ-, vysuÅ¡uje ho, maso tuhne a tvrdne. MÄ›kkÃ© a Å¡avnatÃ© uÅ¾ bylo, jen si toho kuchaÅ™ nevÅ¡imnul.

PlatÃ-tu

jeÅjtÃ-jedna dÅ-leÅ¾itÃ-zÃjkonitost: Ä•Ã-m vÄ>tÅ¡Ã-zvÃ-Å™e, tÃ-m vÄ>tÅ¡Ã-rozdÃ-l mezi tÄ›mito dvÃ›ma druhy masa.

Co z toho

vypÅ½vÃ¡ pro pÅ™Å-rodnÃ- kuÅ™ecÃ- plÃ;jtky? Å¾e maso z prsou je minutkovÃ©, zatÃ-mco maso ze stehen je pomalÃ©. Ale protoÅ¾e je kuÅ™e celkem malÃ© zvÃ-Å™e, majÃ-si tyto dva druhy masa k sobÃ› pomÄ›rnÃ› blÃ-zko a nÄ›kdy se dajÃ-v receptech zamÄ›nit. Prsa, kterÃ¡ by mÄ›la bÄ½t z povahy vÄ-ci pouze minutkovÃ¡, ustojÃ-kratÅ¡i duÅ¡enÃ-, a stehna, jsou-li vykostÃ>nÃ¡j, zvlÃjdnotou zmÄ›knout uÅ¾ tÃ©mÃ-Å™ za pÅ™i hodiny.

Tento recept, vám tedy bude fungovat na oba druhy kuřecího masa. Za podmínky, že si z nich uděláte plátky o stejném výšku a zaváděte se všechny kosti, kůžce a chrupavek. Tepla a tekutiny bude tak akorát, aby obojí bylo milosrdně pro křehké kuřecí prsa, a zdrovele dost na zmíněné prorostlé kosti kuřecího stehna.

Základ chuti pro párek-rodinu- kuřecí plátky

Párek-rodina-

plátky vznikají tak, že se maso nejprve zprudka opečete, potom se trochu podlijete a ještě se chvíli dusíte pod pokličkou, aby bylo měkké tak akorát. Na barvě a chuti vásledku se ze všechno nejvíce podepíše, když je osmahnuté maso podlijete co nejpozději, v podstatě až v okamžiku, když je lehké - na pomezí vydatného opečeného a pářeného.

Barva na

povrchu masa a barva párek-opečeného na dně, hrnce pářeného barvu málo výraznou. Bez výraznosti ho opečené budete mít málo výrazu bledou. To by se ještě dalo zamaskovat napárek-klad barevným kořenem, jako je kari nebo paprika, párek-padně protlakem, ajvarem, sušenými houbami. Nebo lze do bledého málo výrazu pářit smetanu a vydávat to všechno za světlou smetanovou omáčku.

Ale barva na

povrchu masa taky pářeného málo výrazu chybí. A když tahle chuť chybí, už se to tak snadno jako barva zamaskovat nedá, ale ledá masovou chuť zvýrazňuje. Tedy příklad myšlenky bujenem nebo nářářím jiným, co obsahuje glutamát (sůl selské omáčky, worcestr, vegeta, podravka, magi a jiné podobné).

Jinými slovy:

když neopečete maso po párek-činěnici, bude to měkké. Měkkéte si to dochucovat solí, kořenem i bylinkami, jak chcete, ale párek-činěnici to nebude mít ono. Zachráníte vás z toho jen dochucovadla s glutamátem. A naopak, pokud se nauříte opět plátky masa zprudka a dlekladně, už nikdy nebudete dochucovadla potřebovat.

Mnohem stvářek- tekutiny

V receptu

použijte vodu až jen trochu, asi polovinu litru. Špinavou vodu stačí, maso taky trochu málo výrazu pustí a nakonec bude omáčky dost. Nicméně pokud byste měli v myšlence vyrábět omáčky výrobců, už ji neměkce nastavit dle žádosti vody až teď je chuť podle mnohem stvářek- surovin v receptu v rovnováze a voda by ji namísto medilu.

Másto

dodatečně vody je třeba použít nějakou jinou tekutinu, kterou vlastně chuť už neznamí. Napárek-klad výhodou. Nebo rajčatovou passatu. Trochu výčepu. Smetanu. Vodu z národních hub. Vodu z vařených brambor. Zeleninovou pyré ze výčepějíka. Zbylou omáčku až málo výrazu od jiného masa. A tak podobně.

ZahuÅ¡tÄ›nÄ-
Å¡Ä›vy

KdyÅ¾ Ä¡Ä›vy

pod masem nechÄ›te bÄ½t a nijak ji nezahustÄ-te, bude to na talÃ-Å™i dost smutnÄ½ pohled. VodnatÄ¡ Å¡Ä›va se snadno vpije do rÄ½Å¾e i do knedlÃ-kÅ-, brambory a tÄ›stoviny v nÄ- naopak budou plavat a nepoberou ji. MÄ-Å¾ete je do nÄ- namÄ¡Ä•et, jak chcete, ale skoro nic na nich neulpÄ-.

NejlepÅ¡-

zahuÅ¡tÄ›nÄ- pro pÅ™Ä-rodnÄ- plÄ¡tky poskytne jÄ-Å¡ka. Navzdory nÄ¡zorÅ-m, Å¾e jÄ-Å¡ka je zlo, prohlaÅ¡uji, Å¾e jÄ-Å¡ka je velkÄ© dobro â€“ samozÅ™ejmÄ pokud se to s nÄ- umÄ-. StaÄ•Å- jÄ- trochu rozumÄ›t a staÄ•Å- jÄ- pouÅ¾Ä-t jen trochu.

U pÅ™Ä-rodnÄ-ch plÄ¡tkÅ- se dÄ¡d dodateÄ•nÄ© prÄ¡ci s jÄ-Å¡kou vyhnout, a pÅ™esto mÄ-Å¾e bÄ½t Å¡Ä›va hezky zahuÅ¡tÄ›nÄ-. Finta spoÄ•Å-vÄ¡ i tom, Å¾e se maso pÅ™ed opeÄ•enÄ-m letmo obalÄ- v mouce, takÅ¾e jÄ-Å¡ka v podstatÄ› vznikne bÄ›hem opÄ©kÄ¡nÄ- masa na jeho povrchu. U nudliÄ•ek nebo vÄ›tÅ¡iho mnoÅ¾stvÄ- kostek masa to uÅ¾ tak praktickÄ© nenÄ-, ale u plÄ¡tkÅ- se s moukou na mase celkem hezky pracuje.

Tohle mouÄ•nÄ© opeÄ•enÄ- se bÄ›hem nÄ¡slednÄ©ho duÅ¡enÄ- postupnÄ› rozpuštÄ- do omÄ¡Ä•ky a bezpracnÄ© zahuÅ¡tÄ›nÄ- je na svÄ›tÄ».

CezenÄ-

KaÅ¾dÄ¡ Å¡Ä›va, kterÄ¡ je zahuÅ¡tÄ›nÄ- jÄ-Å¡kou, mÄ¡ rÄ¡da, kdyÅ¾ ji nakonec jeÅ¡tÄ› pÅ™ecedÄ-te. NÄ›co zvlÄ¡Å¡tnÄ-ho se s nÄ- stane, je to jako kouzelnÄ¡ promÄ›na Popelky na princeznu ze zÄ¡imku. Å šÄ›va zÄ-skÄ¡ lesk a noblesu. Pokud dÄ›lÄ¡te rychlÄ© pÅ™Ä-rodnÄ- plÄ¡tky k vÄ›jednodennÄ- veÄ•eÅ™i, asi dojdete k nÄ¡zoru, Å¾e nemÄ¡ smysl cezenÄ-m ztrÄ¡jet cennou minutu, kterou lze vyuÅ¾Ä-t ke kontrole domÄ¡jcÄ-ch ÄºkolÄ-. Pro nedÄ›lnÄ- a svÄ¡teÄ•nÄ- obÄ›dy bych se vÅ¡ak za toto vylepÅ¡enÄ- pÅ™imlouvala.

ZÄ¡kladnÄ-

recept, kterÄ½ nynÄ- pÅ™edklÄ¡dÄ¡m, lze pouÅ¾Ä-t jako vÄ½chodisko k duÅ¡enÄ½m kuÅ™ecÄ-m plÄ¡tkÅ-m na mnoho zpÄ-sobÅ-. Na pÅ™Ä-rodnÄ- Äºpravu kuÅ™ecÄ-ho masa beru pouze cibuli, nic vÄ-c. Ale tÄ™eba se rozhodnete, Å¾e na zÄ¡vÄ>r vÄ>jeho opÄ©kÄ¡nÄ- pÅ™ihodÄ-te do kastrolu trochu nÄ›jakÄ©ho koÅ™enÄ-. Nebo nasekanÄ©ho Ä•esneku. ÄŒerstvÄ½ch hub. PÅ™Ä-padnÄ- vmÄ-chÄ¡te lÄ¾Ä-ci protlaku Ä•i ajvaru. OvonÄ-te to bylinkami. PÅ™idÄ¡te zeleninu, kterÄ© nebude vadit pÅ™lhodinovÄ© duÅ¡enÄ-.

Anebo

nebudete podlÄ©vat vodou, nÄ½brÅ¾ jinÄ½mi tekutinami. Ty mÄ-Å¾ete pochopitelnÄ› sladit s koÅ™enÄ-m a dalÅ¡iÅ-m ochucenÄ-m, kterÄ© k masu pÅ™iÅly v prvnÄ-m kroku, takÅ¾e si tÄ™eba vyrobÄ-te kuÅ™ecÄ- plÄ¡tky na kari v omÄ¡Ä•ce z kokosovÄ©ho mlÄ©ka; provensÄ¡lskÄ© plÄ¡tky s Ä•esnekem, bylinkami, olivami a rajÄ•atovÄ½m pyrÄ©, plÄ¡tky s houbami ve smetanovÄ© omÄ¡Ä•ce, balkÄ¡nskou verzi plÄ¡tkÅ- s rajÄ•aty a paprikami, a tak podobnÄ>.

PÅ™esnÄ› toto
jsem myslela ÄºvodnÄ›- vÄ›tou, Ä¾e pÅ™ecÄ›-rodnÄ›- kuÅ™ecÄ›- plÄ›tky jsou dÅ›le Ä¾itÄ½m pilÄ›-Å™em
domÄ¡cÄ›-ho vaÅ™enÄ…

Suroviny

600-800 g kuÅ™ecÄ›-ch prsnÄ›-ch nebo stehennÄ›-ch Å™Ä›-zkÄ›-
(bez kosti) 1/2 l Ä¾íky soli 2 l Ä¾íce oleje nebo sÄ›dla 3 l Ä¾íce hladkÄ© mouky 1 cibule

Postup KuÅ™ecÄ›- prsa se Ä™Ä›-znÄ›te na plÄ›tky silnÄ© 1-1,5 cm.

VÄ›bec nevadÄ›-, Ä¾e kaÅ¾dÄ½ bude jinak velkÄ½, jde tu pouze o sjednocenou vÄ½Å¡ku.
StehennÄ›- maso nemusÄ›-te nijak vÄ½Å¡kovÄ› upravovat, ale zase ho naopak
rozkroute uprostÅ™ed, kde se samo od sebe vizuÄ›lnÄ› oddÄ›luje ä€“ ono by se pÅ™i
duÅjenÄ›- v tÄ›ch mÄ›-stech stejnÄ› rozpadalo a s menÄ›-mi kousky se vÄ›jm bude lÄ©pe
pracovat. Maso oplÄ›chnÄ›te, osuÅ›te, a jemnÄ›- paliÄ›kou naklepejte ä€“ ÄºplnÄ›-
staÄ•Ä- z jednÄ© strany, a to tÄ© vnitÅ™nÄ-, kterÄ› nenÄ- tak hladkÄ›, jako strana
vnÄ›jÄ›Ä-. Cibuli oloupejte a nakrÄ›jte na drobnÄ›jÄ›Ä-.
kostiÄ›ky (velkÄ© nejvÄ½Ä› jeden centimetr). Mouku nasypte na talÄ-Å™. Maso z obou stran osolte. V kastrolu zaÄ•nÄ›te
zahÅ™-vat tuk na stÅ™edenÄ› silnÄ©m aÄ¾ silnÄ›jÄ›-m vÄ½konu plotÄ½nky. Jakmile bude
tuk dost horkÄ½, Ä¾e by zaÄ•al bublat, pokud byste do nÄ›j utrousili Ä¾idbec
mouky, vezmÄ›te plÄ›tek masa, vnitÅ™nÄ- stranou (viz vÄ½Å¡e) ho poloÄ¾te do
mouky, zvednÄ›te a oklepote. Touto mouÄ›nou stranou ho vloÄ¾te do horkÄ©ho tuku
a nechte opÄ©kat. StejnÄ½m zpÅ™ sobem dostaÄ›te do kastrolu jeÄ›tÄ› pÄ›jr dalÄ›- ch
plÄ›tkÄ›- masa, aÄ¾ bude dno zaplnÄ›nÄ©. OpÄ©kejte pomÄ›rnÄ› zprudka a pÅ™esto
trpÄ›livÄ›. Bude to prskat, ale bez toho nikdy nedocÄ›-iÄ- te sprÄ›vnÄ©ho opeÄ•enÄ-.
Maso nepoÅ¡uÄ›uchujte, neposunujte, nenadzvedÄ›vejte a pÅ™edÄ•asnÄ›- ho
neotÄ›-ejte. ObraÅ¥te ho teprve ve chvÄ›li, kdy mÄ›j vÄ½raznÄ½ a sytÄ½ odstÄ-n
zlatavÄ› hnÄ›dÄ© barvy, tedy zhruba po 3-5 minutÄ›ch podle intenzity tepla. Na
druhÄ© stranÄ› ho opeÄ•te stejnÄ½m zpÅ™ sobem. OpeÄ•enÄ© plÄ›tky masa zatÄ-m vyjmÄ›te
stranou na talÄ-Å™, abyste mÄ›li v kastrolu mÄ›sto pro opeÄ•enÄ- i tÄ›ch
zbÄ½vajÄ-cÄ-ch. Jakmile mÄ›te vÅ›echno maso opeÄ•enÄ©, do zbytku tuku
v kastrolu vhoÄ›te nakrÄ›jenou cibuli. Trochu ztlumte Ä¾Ä›jr plotÄ½nky, na
cibuli uÄ¾ nemusÄ›-te tak zhurta. MÄ›-chejte a nechte ji trochu zezlÄ›tnout.
Kdyby se vÄ›jm cokoli chtÄ›lo zaÄ•-t pÅ™ipalovat, podlijte kritickÄ© mÄ›sto lÄ¾íce-
vody a odvÄ™te, pÅ™ipalovat se tÄ-m oddÄ›lÄ-, neÄ¾ cibule zmÄ›kne a zÄ-skÄ› barvu. OpeÄ•enou cibuli zalijte 250 ml s

vody a

pÅ™iveÄ•te vÄ›je k varu. Do tohoto zÄ›kladu budoucÄ- Ä›jÄ¥Ä›vy vloÄ¾te odpoÄ•-vajÄ-cÄ-
maso, a to dolÄ›-tou stranou, kde byla mouka. PÅ™ilijte i vÅ›echno, co z masa
mezikÄ-m vytéklo na talÄ-Å™, zmÄ›rnÄ›te teplo plotÄ½nky jeÄ›tÄ› vÄ-c, v podstatÄ› na
minimum a kastrol zakryjte poklicÄ-. Takto nechte dusit 20-30 minut v
pÅ™-padÄ›- prsou, 35-40 minut v pÅ™-padÄ›- stehen. KaÅ¾dÄ½ch 10 minut maso obraÅ¥te
na druhou stranu a Ä›jÄ¥Ä›vu promÄ-chejte, aby se nic nepÅ™ipalovalo. Ke konci
duÅjenÄ- Ä›jÄ¥Ä›vu ochutnejte, zda je dost slanÄ›, pÅ™-padnÄ› ji dosolte. Pokud mÄ›te v Äºmyslu hotovou Ä›jÄ¥Ä›vu pÅ™-
vyjmÄ›te maso stranou a vÅ›echnu tekutinu v kastrolu proÄ¾eÄ•te pÅ™es cednÄ-k.
Cibule je dost mÄ›kkÄ› a nechÄ› se rÄ›ada propasÄ-rovat, coÄ¾ pÅ™idÄ› Ä›jÄ¥Ä›vÄ› chuÄ¥ i
struktuру. Pokud je to potÅ™eba, znova Ä›jÄ¥Ä›vu letmo dosolte.

FLORENTÄ•NA