

# TĀ%00MÄŠÄ~ DOKONALÄ%00 PEÄŒENÄ%00 KUÄ~E

ÄšterÄ½, 30 leden 2018

BuÄ•me upÄ™ímní, omýt syrové kuÄ™e, osolit ho a dát ho do trouby zvládne i naprostý zaÄ•áteÄ•ník. Ti bystÄ™ej&scaron;í do trouby i zapnou. Jemné finesy kuchaÄ™ského umÄ›ní jsou v&scaron;ak cestou k dokonalosti, a tak i nÄ›co tak obyÄ•ejného, jako peÄ•ené kuÄ™e, mÄ-Ä¾e skrývat pár tajemství.

Tuk zcela jednoznaÄ•nÄ› probouzí v jinak pomÄ›rnÄ› bezvýrazném opeÄ™enci chuÄ› a zachovává jeho &scaron;Ä›a Pomáhám si tedy vepÄ™ovým sádlem. MÄ-Ä¾ete mi vÄ›Ä™it, Ä¾e lep&scaron;í obyÄ•ejnÄ› upeÄ•ené kuÄ™e není.

Suroviny 1 celé kuÄ™e nebo 4 kuÄ™ecí Ä•tvrtky (je to s podivem, ale kuÄ™e peÄ•ené vcelku chutná tak nÄ›jak lépe) 1 lÄ› soli 1 &scaron;petka mletého kmínu 3 vrchovaté lÄ›ice vepÄ™ového sádla

Postup PÄ™edehÄ™ejte troubu na 220°C. Celé kuÄ™e nebo Ä•tvrtky omyjte pod studenou tekoucí vodou. Pokud je kuÄ™e vcelku, nezapomeÄ™te dobÄ™e vypláchnout také bÄ™í&scaron;ní dutinu. PÄ™ebyteÄ•né kousky kÄ-Ä¾e neodstraÄ™ujte, bude dost Ä•asu po upeÄ•ení. Krátkým provázkem (z pÄ™írodního, nikoli umÄ›lého vlákna) k sobÄ› svaÄ¾te koncové díly stehýnek, nejlépe to jde, kdyÄ¾ je pÄ™edtím pÄ™ekÄ™íÄ¾íte pÄ™es sebe. KuÄ™e zaujme kompaktnÄ›j&scaron;í tvar, ko zbyteÄ•nÄ› nevysu&scaron;í a v masu zÄ›stane víc &scaron;Ä›avy. PÄ™ipravené kuÄ™e osu&scaron;te papírovými utÄ›rkami celé ho potÄ™ete dvÄ›ma lÄ›icemi sádla &ndash; nejrychleji to samozÄ™ejmÄ› jde rukou. Zbývající sádlo vloÄ¾te do bÄ™í&scaron;ní dutiny. Pokud máte jen kuÄ™ecí Ä•tvrtky, dejte zbytek sádla na dno pekÄ•ku, ve kterém se budou péct. Maso osolte na povrchu i uvnitÄ™m a lehce posypte kmínem. Nasolení kÄ-Ä¾e pomáhá dosáhnout kÄ™upavosti, proto solte ne&scaron;etÄ™ete. MÄ-Ä¾ete ji do kÄ-Ä¾e také vetÄ™ít pomocí uma&scaron;tÄ›ných prstÄ›. KuÄ™e poloÄ¾te do pekÄ•ku bude jen o málo vÄ›t&scaron;í, neÄ¾ samotný pták. Nejprve by se mÄ›lo péci prsní, masitou stranou dolÄ›. O &scaron;Ä›avnatÄ› stehýnka se totiÄ¾ hlásí snad v&scaron;ichni strážníci, zatímco u su&scaron;&scaron;ích a tuÄ¾&scaron;ích prsou zÄ›stávají hlavnÄ› doÄ•asní drÄ¾itelé diet. KdyÄ¾ v&scaron;ak pouÄ¾ijete vepÄ™ové sádlo a první pÄ™lhodinku peÄ•ení ponecháte opeÄ™ence prsíÄ•ky dolÄ›, stane se témÄ›Ä™ zázrak. Prsa zÄ›stanou plná bájeÄ•né &scaron;Ä›avy a jejich konzistence ani chuÄ› rozhodnÄ› nebudou pÄ™ipomínat slisované piliny. â€˜ProtoÄ¾e by se v&scaron;ak kÄ-Ä¾e snadno pÄ™ichytila k plechu, koupala by se ve vypeÄ•ené &scaron;Ä›avÄ› a po otoÄ•ení by kuÄ™e nevypadalo zrovna dokonale, doporuÄ›uje se kuÄ™e podloÄ¾it buÄ• ro&scaron;tem do pekÄ•ku, nebo nÄ›kolika obyÄ•ejných &scaron;pejlemi. Pokud snad máte, stejnÄ› jako já, problém v patÄ™íÄ•né chvíli v kuchyni lokalizovat balíÄ•ek &scaron;pejlí, pouÄ¾ijte namísto nich konce kÄ™idly. OddÄ›lte je kuchyÄ›skými nÄ›Ä¾kami v druhém kloubu od konce, k pÄ™íjde jen o bezcennou Ä•ást &ndash; kÄ-Ä¾í potaÄ¾ené tenké kosti, spojené jedním kloubem. TÄ›mito kousky pak kuÄ™e podloÄ¾te.â€˜ KuÄ™ecí Ä•tvrtky se pochopitelnÄ› v prÄ›bÄ›hu peÄ•ení neotÄ›ejí, narovnejte je do pekÄ•ku na ro&scaron;pejle kÄ-Ä¾í nahoru. PekÄ•ek s masem vloÄ¾te do vyhÄ™áté trouby a ihned zmírnÄ›te teplotu na 190°C. Po 15 minutách peÄ•ení nalijte do pekÄ•ku ke kuÄ™eti &scaron;álek horké vody, nelijte v&scaron;ak vodu pÄ™es maso. Zabráníte tak vypeÄ•enému tuku, aby prskal na topná tělesa v troubÄ› a vytváÄ™el oblaka &scaron;tiplavého dýmu. Po dal&scaron;ích 15 minutách peÄ•ení vyndejte pekÄ•ek z trouby a otoÄ›te kuÄ™e prsíÄ•ky nahoru. Po obrácení manévraÄ›te kuÄ™e zpÄ›t do tepla. Tímto okamÄ›íkem zaÄ•nÄ›te kuÄ™e kaÄ¾dých 10-15 minut aÄ¾ do konce peÄ•ení pÄ›tukem z pekÄ•ku - sbírejte ho z hladiny výpeku. Pokud je &scaron;Ä›avy pÄ™íli&scaron; málo, doplÄ›te ji dal&scaron;ím &scaron;álem horké vody. 40 minut od otoÄ•ení kuÄ™ete by mÄ›lo být maso hotové. MÄ-Ä¾ete se o tom pÄ™esvÄ›dÄ•e zapíchnete dlouhý tenký nÄ›Ä¾ do nejsilnÄ›j&scaron;í Ä•ásti stehna nebo prsa. KdyÄ¾ nÄ›Ä¾ vytáhnete, zaÄ›ne z místa po chvíli vytékat &scaron;Ä›ava. Pokud je Ä•írá, máte pÄ™ed sebou dobÄ™e propeÄ•ené kuÄ™e. JestliÄ¾e je v&scaron;ak je&scaron;tÄ› trochu rÄ›Ä¾ová, pokračujte v peÄ•ení dal&scaron;ích 15 minut. UpeÄ•ené kuÄ™e vyndejte z trouby. Po 15 minut, maso si odpoÄ•íne a bude se lépe krájet. Pak teprve kuÄ™e libovolným zpÄ›sobem nakrájejte (nasekejte, natrhejte) a pÄ™ípadnÄ› také odeberte pÄ™ebyteÄ•nou kÄ-Ä¾í.

Poznámky, rady, tipy: Zdá se vám celý postup pÄ™íli&scaron; sloÄ¾itý a pracný? BuÄ›te bez obav, kuÄ™e se v naprosté poÄ™ádku dopeÄ•e i bez té míry pozornosti, kterou jsem uvedla. Jde to i bez podlévání a pÄ™elévání, bez otÄ•ení i bez sádla. PrávÄ› proto je peÄ•ené kuÄ™e tak vdÄ›né. Ale to moje jediné, dokonalé, &scaron;Ä›avnaté a plné chuti, je právÄ› toto. To va&scaron;e moÄ¾ná bude zrovna takové. FLORENTÝNA