

Z kuchyně biochemika

Tak a máme po letních dovolených. Zůstaly vzpomínky, fotografie, zážitky.... Po celé léto na nás mimo jiné útočily vůně a chutě nejrůznějších kuchyní zejména plné exotických koření, ovoce, grilovaných mas a mořských potvor.

Je na čase vrátit se zpět do reality domova. A protože „doma je doma“, dovolím si tentokrát recept, který jsem ochutnal v jedné hospodě na Vysočině.

Venkovské vepřové koleno

Potřebujeme: 2 vepřová kolena zadní, 2 stroužky česneku nakrájené na plátky, 3 lžice olivového oleje, 2 mrkve nakrájené na drobno, 2 řapíky celeru nakrájené na drobno, 1 velká cibule nakrájená na drobno, 2 snítky rozmarýny a 2 snítky tymiánu nalámané na kousky, 1 velký bobkový list, 2 del suchého bílého vína, 2 del vody, 20 malých cibulek na nakládání, 20 menších hub (př. hříbků, ryzců, lišek, žampionů...) sůl, pepř, nakrájená petrželka.

Maso nařežeme ze všech stran a do zářezů vložíme plátky česneku, osolíme a lehce opepříme. Ve větším kastrolu z dobře těsnící poklicí rozehřejeme olej, přidáme mrkev, celer a cibuli a opékáme za občasného promíchání cca 10 minut. Na zeleninu položíme maso, posypeme je tymiánem, rozmarýnou a přidáme bobkový list, vodu a víno. Přivedeme k varu a odstavíme.

Kastrol přikopíme poklicí a pokrm dusíme v předehřáté troubě při 160 st.C asi tak 3-4 hodiny, aby bylo maso velmi křehké a měkké. Cibulky dáme do misky,

přelijeme vroucí vodou a necháme asi minutu odstát. Vodu slijeme, cibulky oloupeme. Na velké pánvi rozehřejeme trochu oleje, přidáme cibulky a houby a asi 15 minut dusíme pod poklicí do zlatové barvy cibulek. Občas pánvi potřese-me. Když je maso křehké, přidáme směs cibulek a hub a ještě asi 15 minut podušíme. Maso vyjmeme a vykostíme (od kosti by mělo jít velmi lehce). Cibulky a houby také vyjmeme a vše udržujeme teplé. Z povrchu šťávy sesbíráme kovovou naběračkou co nejvíce tuku, šťávu přecedíme na misku a zeleninu necháme na cedníku. Maso nakrájíme na úhledné porce (nutný velmi ostrý nůž), upravíme spolu s cibulkami, houbami a zeleninou na misku, přelejeme omáčkou a posypeme nasekanou petrželkou. Podáváme s tmavým pečivem. Přesto, že jsme použili pod maso bílé víno, nejvhodnější je jako nápoj vychlazené pivo. Důvodem je i to, že příprava je časově poněkud náročná a čekající strávníci by se při konzumaci jiných nápojů také nemuseli této vynikající pochoutky dočkat.



Přeju Všem dobrou chuť a krásné dny

- mn -