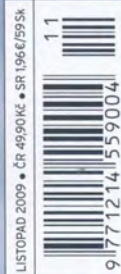


NAPSÁNO S CHUTÍ

Apetit

LISTOPAD 2009
49,90 Kč/1,96 € / 59 Sk



Zvěřina

s námi ji zvládnete i vy

**Upečte si
s dětmi
pizzu**

Pánská
jízda:
Mexický
mejdan

**Vlašské
ořechy:**

Pusťte se do nich. Ted'!

LINEČKÉ TĚSTO

Naučte se to nejlepší



**Zdeněk
Pohlreich**

Vyzkoušejte
jeho kuře se
šťouchanými
bramborami!

Domácí
šťóla,
str. 79



Tradiční
druhy,
str. 81



CUKROVÍ

pečte kokosky,
ořechy a rohlíčky

Rady od kuchaře i řezníka

Výtečná! Taková bude vaše domácí zvěřina, když při koupi a přípravě masa dodržíte pár základních pravidel. Tady jsou tipy od profesionálů!



Jaroslav Klepiš

Uznávaný a vyhlášený řezník

Jaroslav Klepiš si na zvěřině rád pochutná a dopřává ji i svým zákazníkům v řeznictví v Uhlířských Janovicích. Podle něj je při nákupu důležité sledovat lístek původu

a veterinární vyšetření zvěře. Podle lístku původu poznáte, kdo a kde zvíře střílil – to znamená, že se dostalo do evidence a nepochází od pytláka. „A maso bez vyšetření veterináře by prodával, slušně řečeno, jenom blázen,“ říká Jaroslav Klepiš. „Mohl by totiž klidně přijít o živnost,“ dodává. Například kančí maso se prohlíží kvůli parazitu svalovci stočenému, který může při nedostatečné tepelné úpravě masa způsobit velmi nepříjemné onemocnění trichinelózu. Při koupi kančího je podle Klepiše dobré žádat maso pocházející ze samice a spíš mladší kus. „Srnci je dobré na svíčkovou – kýta, vykostěný hřbet, nebo ragu – žebírka nebo plecko,“ radí řezník.



Lukáš Vokřál

Kuchař, specialista na zvěřinu

Kuchař restaurace Stará Myslivna Lukáš Vokřál se specializuje na úpravy zvěřinového masa. Postupem času nasbíral spoustu zkušeností, jak s masem pracovat, ale také co k němu podávat

za víno. „Vždycky se mi například vyplatilo nakládat maso divočáka do vývaru divokého koření – maso díky tomu ztratí pachut. Ke kančímu totiž nedávám žádnou majoránku ani česnek, které by ji sice odstranily, zároveň by úplně přebily i chuť zvěřiny,“ říká Lukáš Vokřál, který pro Apetit sestavil recept na kančí guláš. „Do omáčky guláše zkuste použít víno z Chile. Právě vína z této země mají skvělé modré odrůdy Cabernet Sauvignon či Merlot a ty si s divočákem krásně rozumějí,“ dodává kuchař. Podle něj se ke guláši nejlépe hodí variace knedlíků: dva houskové, dva karlovarské knedlíky a jeden bramborový.

Ferdinand alias zajíc na víně

PŘÍPRAVA 15 MINUT | ODLEŽENÍ 2 DNY | PEČENÍ 1,5-2 HODINY | PRO 6 OSOB

PRO ZKUŠENÉ

- 1 celý zajíc (bez hlavy)
- 1 vrchovatá lžička čerstvě namletého černého pepře
- 150 g plnotučné hořčice
- 3 cibule, nakrájené na kolečka nebo měsíčky
- 3 kuličky nového koření
- 3 kuličky jalovce
- 125 g přepuštěného másla (viz Něco navíc na vedlejší stránce) + oříšek másla na zjemnění omáčky
- 200 ml zeleninového vývaru
- 250 ml suchého červeného vína
- brusinky
- čerstvý tymián nebo rozmarýn na ozdobení

Na bramborové krokety

- 750 g brambor
- 375 g hrubé mouky
- 1 vejce
- 1 žloutek
- sůl

Na trojbal hladká mouka

- 2 vejce prošlehaná s trochou mléka
- sůl
- strouhanka
- slunečnicový olej na smažení

- 1 Zajíce naporcujte na šest dílů. Každý důkladně opepřete, potřete silnější vrstvou plnotučné hořčice a dejte do pekáčku. Zasypte pokrájenou cibulí, přidejte nové koření i jalovec a přelijte přepuštěným máslem. Nechte minimálně dva dny odležet v lednici.
- 2 Po dvou dnech podlijte zeleninovým vývarem, přiveďte k varu, stáhněte plamen a pod pokličkou hodinu duste. Během této doby zajíce jednou obraťte.
- 3 Pekač – už bez poklice – vložte do trouby předehřáté na 180 °C na další hodinu a půl, nebo dokud není maso zcela měkké. Během pečení ho obraťte a podlévejte.
- 4 Zatímco se zajíc peče, připravte bramborové krokety. Brambory uvařte ve slupce a nechte zcela vychladnout, pak je oloupejte a nastrojte na jemném struhadle. Přidejte mouku,

vejce, žloutek a sůl a vypracujte těsto. Udělejte z něj váleček, odkrajujte kousky a tvarujte placičky velikosti dlaně. Obalte je jako řízky – nejprve v hladké mouce, pak ve vejci a nakonec ve strouhance. Smažte na rozpáleném oleji.

4 Maso vyjměte z pekáče a uchovejte v teple; cibuli ponechte. Do výpeku přilijte víno, za stálého míchání chvíli vařte, pak stáhněte z ohně, zjemněte máslem a podle potřeby dosolte. Na talíře rozdělte maso a krokety a přelévejte omáčkou. Ozdobte snítkou tymiánu nebo rozmarýnu a nezapomeňte dát na stůl brusinky.

NĚCO NAVÍC

- Místo zajíce lze koupit hovězí maso. Obzvláště svíčková nakrájená na centimetrové plátky je v této podobě delikatesní.
- K Ferdinandovi se hodí i bramborové knedlíky.
- Jaké víno použijete, takovou chuť získáte. Doporučujeme co nejvyšší, suché a pokud možno těžší červené víno.
- Pekač s naloženým masem, zasypaným cibulí a přelitým máslem přiklopte co nejtěsněji a zavažte do několika igelitových pytlů – cibule totiž opravdu silně čpí.