

KONFITOVANÝ TELECÍ KRK S CIBULÁDOU

KONFITOVALO SE VE STŘEDOVĚKU, I PŘED STO LETY. KOUZELNÝ PŘELUD A ZÁŽITEK. A PŘITOM TAK JEDNODUCHÝ POSTUP. DÁVNO JE TO HIT. A JEŠTĚ DLOUHO BUDE!

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

600g	telecího krku
1 kg	vepřového sádla
800g	brambor – varný typ C
4	střední cibule
2	stroužky česneku
1,5dl	bílého vína
1	lžíci vinného octa
2	lžíce třtinového cukru
4	lžíce fritovacího oleje
1 + 1	stonek tymiánu a rozmarýnu
1	hvězdičky badyánu
	sůl, bílý pepř

intercatering



POJĎME NA TO:

Omytý a osušený krk po jedné straně potřete česnekem utřeným se solí, okořeňte tymiánem. Krk srolujte kořením dovnitř. Váleček o průměru cca 7-8cm ovažte kuchyňským motouzem, dosolený a opeřený vložte do vysoké zapékačkové misky. Maso zalijte sádlem tak, aby maso bylo zcela zakryto. Konfitujte v troubě při teplotě 90 - 95°C po dobu 4 hodin.

Hodinu před koncem konfitování začněte připravovat cibuládu. Cibule rozkrájejte podélně na osminky. Pánev se dvěma lžicemi oleje rozpalte, vložte cibuli a zprudka restujte do chvíle, kdy většina cibule bude mít krásné, karamelizované hnědé pruhy - podobně jako na grilu. Cibuli přendejte do přiměřeného kastrolu, přidejte cukr, bílé víno a badyán. Duste pod pokličkou, dokud se cibule nezačne rozpadat. Poté přidejte lžíci octa, osolte a dále duste bez poklice do okamžiku, kdy bude většina tekutiny vyvařena. Cibuládu máte hotovou.

Jako přílohu doporučuji rozmarýnové brambory. (Ty nejlepší jsou z varného typu C.) Oloupané brambory nakrájejte na plátky o tloušťce 0,5cm a ochucené čerstvým rozmarýnem na dvou lžících oleje opečte na té samé pánvi, co ji bezprostředně předtím opustila cibule. Opečené brambory osolte až těsně před servisem.

Hotové maso - měkké a šťavnaté – vyjměte ze sádla podběrákem na knedlíky na prkénko a nechte 5 minut stát. Po odstranění motouzu maso pokrájte na 2cm plátky. A můžete zvat ke stolu...

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Přelitím částečně zchladlého sádla (bez masové šťávy) do zavařovací sklenice a uložením v lednici získáte zásobárnu kvalitního živočišného tuku na základy omáček, na chléb s cibulí nebo k dalšímu konfitování. Třeba za měsíc, i za dva.