



STAROČESKÉ OKÉNKO 14. 01. 2021

## Vepřové maso po staročesku 3x jinak

**Vepřové maso je na českém jídelníčku k vidění poměrně často. Je tak zřejmé, že našincům velmi chutná. Jeden preferuje krkovici, panenku a ten druhý zase libové kotletky nebo vepřová žebra. Tento druh masa se připravoval tradičně a s velkou oblibou i před lety. Naše babičky a prababičky z něj tvořily ty nejlahodnější pokrmy.**

Až ochutnáte **vepřové maso po staročesku** na tři různé způsoby, budete se oblizovat. Tyto recepty jsou jednoduché, chuťové příjemné a poměrně **cenově dostupné**. Ne vždy měly totiž hospodyňky k dispozici tak velké množství surovin, jako máme dnes. Proto zužitkovaly vše, co dům dal. **Inspirujte se.**

### **Vepřové maso po staročesku 3x jinak: Plec dušená na světlém pivu**

**Staročeské pokrmy** obsahují zpravidla mnoho bylinek, koření a také se u nich setkáte s nezvyklým snoubením chutí. S oblibou se před lety vařily například masové plátky s jablky, cibulí a pivem.

Pojďme se tedy vrátit zpět v čase. Nyní zavítáme do šestnáctého století a připravíme si **vepřové maso pomalým dušením**. Plec dušená na světlém pivu nemá chybu, vyzkoušejte ji. **Na její přípravu budete potřebovat:**

- **1 kilogram vepřové plece**
- **¼ lžičky drceného nebo celého kmínu**
- **2 kuličky nového koření**
- **1 lžičku šťávy z citronu**
- **1 žlutou cibuli**
- **1 lžíci másla**
- **sůl dle preferencí**
- **200 mililitrů světlého piva (°10)**
- **malý kousek tvrdého kváskového chleba**

Postupujte tak, že si nejprve **vepřové maso nakrájíte** na středně velké kostky. Poté si k ruce vezmete větší pánev a **rozpalte na ní máslo**. Na něm plec **restujte dozlatova** ze všech stran. Také **osolte, pokmínujte**, přidejte **kuličky nového koření**, zakápněte **citronovou šťávou**, vlijte **trochu vody** (může být i masový vývar, ne příliš silný), přikryjte poklicí a duste do té doby, než bude maso měkké. Ke konci ještě ke směsi nastrouhejte asi dvě lžičky **tvrdého kváskového chleba** na zahuštění výpeku a podlijte **světlým pivem**. Nechte mírně probublávat ještě asi pět až deset minut a pak **podávejte s oblíbeným pečivem** nebo vařeným bramborem. Dobrou chuť.

## **Vepřové maso po staročesku 3x jinak: Kýta na kořenové zelenině se sušenými šípky**

Už jste někdy ochutnali **vepřové maso v kombinaci se sušenými šípkami**? Určitě tento staročeský recept vyzkoušejte, nebudete litovat. Šípky jsou převážně užívané do čajových směsí, skvělé jsou však i v **omáčkách** k masovým pokrmům. Na kýtu vařenou na kořenové zelenině a šípkách si připravte:

- **1 kilogram vepřové kýty**
- **kořenovou zeleninu** (mrkev, celer, petržel ve stejném poměru)
- **cca 2 lžíce vepřového sádla**
- **1 lžíci másla**
- **1 lžíci hladké mouky**
- **1 lžíci krupicového cukru**
- **1 bobkový list**
- **1/2 snítky čerstvého tymiánu**
- **2 hrsti sušených šípků**
- **10 kuliček černého pepře**
- **6 kuliček nového koření**
- **sůl dle chuti**
- **250 mililitrů vody**
- **3 lžíce kvasného octa**
- **1 lžíci suchého červeného vína**

Nejprve si očistěte **vepřové maso** a pokrájejte ho **na menší kostičky**. Pak kýtu umístěte do mísy a **prosolte dle preferencí**. Nyní si ve velké pánvi rozpusťte asi **lžíci vepřového sádla** a na ní orestujte nahrubo **pokrájenou cibulku** a kostičky loupaného **celer, mrkve a petržele**. Až mrkve pustí barvu, přidejte do směsi i solené maso a pokračujte v opékání. V momentu, kdy bude kýta i

zelenina dozlatova orestovaná, **podlijte vše vodou, červeným vínem**, vlijte i **ocet**, vložte **bobkový list, nové koření**, celý **pepř**, **půl snítky tymiánu** a duste pod pokličkou asi 30 minut. Průběžně kontrolujte měkkost vepřové kýty.

Mezitím si spařte v menším šálku **dvě hrsti sušených šípků** pomocí horké vody a pusťte se do přípravy **jíšky do omáčky**. Na menší pánvi si rozpusťte **lžici másla** a zasypte ji lžicí **hladké mouky**, přidejte **lžici cukru** a míchejte vařečkou, než vám vznikne jemná jíška. V další fázi odstavte pokrm z vepřového masa z plotny a **vyjměte kostky kýty** do mísy. Také vyndejte **kuličky koření** a kořenovou zeleninu rozmixujte. Omáčku posléze zahustíte jíškou, vložte rozmixované a propasírované šípky, promíchejte, provařte a máte hotovo. Chuť sosu by měla být **sladkokyselá**. V případě potřeby tedy dochuťte citronovou šťávou. K omáčce přidejte vepřové maso a **podávejte s bramborovým či houskovým knedlíkem**. Přejeme dobrou chuť.



## Vepřové maso po staročesku 3x jinak: Bůček s nádivkou z uzeného masa

Jak poslední recept na **vepřové maso po staročesku** pro vás máme bůček s nádivkou z uzeného masa. Tento pokrm je sice poněkud tučnější, ale za to naprosto neodolatelný. Kromě jiného je jeho příprava velmi jednoduchá a rychlá. Musíte pouze počítat **s delší dobou pečení** (1 a ½ hodiny). Vyzkoušejte tento šťavnatý skvost. Obstarejte si **následující ingredience**:

- **1 a ½ kilogramu vepřového bůčku**
- **2 vajíčka**
- **¼ kilogramu vepřového uzeného masa**
- **200 mililitrů horkého uzeného vývaru**
- **2 až 3 lžíce másla**

- **2 lžíce čerstvé petržele** (jemně nasekané)
- **drcený nebo celý kmín dle chuti**
- **sůl a pepř mletý na dochucení**
- **3 až 4 starší rohlíky či housky** (bílé pečivo)

V první fázi si omyjte a osušte **vepřový bok** a nakrojte jej ostrým nožem tak, abyste získali **prostor pro plnění nádivkou**. Díky ní bude vepřové maso dokonalé. Poté si k ruce vezměte mísu a vložte do ní **malé kousky starších rohlíků**. Pokud máte **uzený vývar** předpřipravený, jen jej zahřejte, aby byl horký. Následně v něm **rozpustíte máslo**, promíchejte a směs **vlijte na rohlíky**. V tuto chvíli přidejte k surovinám i **vaječné žloutky**, **nasekanou petrželku**, **nahrubo strouhané uzené**, **ochuťte solí**, **mletým pepřem** a **zakomponujte i tuhý sníh z bílků**. Připravenou nádivku nakonec **navrstvěte do kapsy** ve vepřovém bůčku. Maso ještě nezapomeňte posolit, opepřit a **posypat kmínem**. Nyní následuje fáze pečení. Bůček vložte do pekáče, uzavřete horním dílem a pečte v troubě **hodinu a půl při teplotě cca 170 °C**. Ke konci pekáč otevřete a nechte dopékat **na vyšší teplotu zhruba deset minut**, aby se na povrchu masa vytvořila **křupavá kůrka**. Plněný bůček bude přímo skvělý s **bramborovým knedlíkem** a **sladkokyselým zelím**. Hodit se bude ovšem i špenát. Přejeme dobré chutnání a pohodové vaření.

Autor článku: [Iveta Berezkinová](#)