MORAVSKÝ VRABEC OD HUGA





Toto typické moravské jedlo si získalo žalúdok všetkých Čechov a Slovákov a oprávnene. Je to neuveriteľná dobrota. Príprava síce nie je najkratšia, ale verte mi, stojí to za to! Dokonalá rovnováha chutí lahodného mäsa, kapusty a zemiakov. Tradične sa podáva s bielou dusenou kapustou, niekde aj s kyslou kapustou, mne najviac chutí s kapustou červenou. Vyskúšajte to presne podľa receptu a oblížete všetky prsty.

Budete potrebovať: (pre 6 osôb)
Na prípravu mäsa:
800 gramov bravčového prerasteného bôčiku
800 gramov bravčového pleca
Ak sa vám zdá, že mäsa tam ide veľa, je to preto lebo mäso budeme vypekať z tuku, čo spôsobí, že upečeného mäsa bude podstatne menej ako čerstvého. Preto sa tomuto jedlu hovorí aj "Bravčové výpečky".
2 veľké cibule
6 strúčikov cesnaku
mletú rascu (kmín)
soľ, čierne mleté korenie
sušený rozmarín
1/2 litra vývaru alebo bujónu
2 dcl piva
trošku oleja (alebo bravčovej masti
Na prípravu kapusty:
1 hlávku červenej kapusty
2 polievkové lyžice kryštálového cukru
soľ, rascu celú aj mletú, mleté čierne korenie
trochu octu, Solamyl
Na prípravu zemiakovej knedle:
1 kg očistených, nakrájaných, uvarených zemiakov
200 gramov hladkej múky
100 gramov hrubej múky
1 väčší ošúpaný surový zemiak
soľ
2 žĺtka
Postup:
Príprava mäsa:
Mäso očistite a nakrájajte na veľké kusy.(kocky cca 5x5 cm)
Do hlbšieho veľkého pekáča dajte na spodok trochu masti alebo oleja. Poukladajte mäso. Pridajte na hrubšie kolieska nakrájanú cibuľu. Pridajte cesnak, ktorý nakrájajte na hrubo! Posypte všetko soľou, pridajte mletú rascu, rozmarín, čierne korenie a všetko spolu trochu zamiešajte. Zalejte vývarom a pivom a dajte piecť do rúry na 200 stupňov. Pečte cca 1,5 - 2 hodiny. Občas máličko premiešajte. Podľa potreby dolejte vývarom alebo pivom. Tekutiny by sa mali do konca pečenia vyparіť, nie však úplne aby zostalo pod mäsom trochu šťavy.
Príprava kapusty:

Kapustu nakrájajte na drobné kúsky. Do nádoby, v ktorej ju budete dusiť nasypte 2 polievkové lyžice kryštáľového cukru a rozpustite ho pomaly na karamel (pozor aby nezhorel). Do rozpusteného cukru nasypte pokrájanú kapustu, posoľte, pridajte trošku mletého korenia, trochu rasce celej aj pomletej, zalejte malým množstvom vody a duste pod pokrievkou. Nie dlho aby sa vám kapusta nerozvarila. Maximálne 15 minút.
Dochuťte kapustu soľou, ak je to potrebné, pridajte 1-2 polievkové lyžice octu.
Zahustite Solamylom (1 kávová lyžičku solamylu zamiešajte v malom množstve vody), primiešajte do kapusty a duste ešte 5 minút.
Príprava knedlí:
1 kg očistených zemiakov nakrájajte na rovnaké kocky a uvarte v slanej vode. Zemiaky zbavte vody a nechajte dôkladne vychladnúť. Pridajte k nim 200 gramov hladkej múky, 100 gramov krupicovej, trochu soli, 2 žĺtka. Pridajte 1 surový zemiak nastrúhaný na mrkvovom strúhadle, dôkladne všetko zamiešajte. Z cesta, ktoré vám vznikne vytvarujte rovnaké gule veľkosti dlane (ak sa vám cesto lepí, pomôžte si hladkou múkou). Hotové gule vložte do veľkého hrnca s vriacou osolenou vodou. Jemne zamiešajte varechou aby sa neprilepili na spodok hrnca. Keď budú zemiakové gule plávať na povrchu, varte ešte aspoň 10 minút. Vyberte z vody, nechajte trochu vychladnúť a servírujte ich prekrojené na polovicu. Mne z tejto dávky vyšlo presne 12 kusov, teda 2 na osobu.
HOTOVO!

Už len naservírovať a hody sa môžu začať.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo