

Ochutnejte polňáka

Martin Samek

Klasickou úpravou zvěřiny je maso na smetaně, tedy klasická „svíčková“. Šéfkuchař Martin Samek z Litomyšle nabízí jednu z delikates ve variantě „polňák“



240 minut



Divoký zajíc, 0,5 kg uzeného špeku, kořenová zelenina (6 mrkví, 4 petržele, 1 celer), 1,5 kg cibule, 1 citron, čerstvé bylinky (svazek tymiánu, rozmarýnu), sůl, pepř, divoké koření dle potřeby, 1 litr 33% smetany, 2 litry zvěřinového vývaru, ocet, cukr, voda, olej (dle potřeby), 2 polévkové lžíce hořčice, sůl.



Lák: vodu, ocet, sůl, cukr, divoké koření, bylinky a část kořenové zeleniny svaříme a necháme vychladnout.

Zajíc: Dobře očištěnou zvěřinu naporcujeme a prošpikujeme uzeným špekem, osolíme a opepříme. Porce vložíme do vhodné nádoby, zalijeme připraveným studeným lákem a necháme nejméně 24 hodin odležet v lednici.

Základ: Kořenovou zeleninu a cibuli nakrájíme na drobné kostky. Na dobře rozpálený olej ji dáme orestovat, jakmile začne zlátnout, přidáme cibuli. Společně restujeme do tmavě hnědé barvy. Před dokončením základu přidáme dvě polévkové lžíce hořčice, zasypeme cukrem a vše krátce orestujeme. Základ zalijeme horkým vývarem, přivedeme k varu, přidáme kolečko opláchnutého citronu a lehce zastříkneme octem, přidáme divoké koření a bylinky v sítku.

Maso (připravujeme se základem): Vyndáme z láku, osušíme, vložíme na pekáč nebo plech a dáme zatáhnout do předem rozpálené trouby na 180 °C asi na 15 minut.

Pokrm: Zatáhnuté maso vložíme do základu, lehce promícháme, dusíme v troubě, nebo na sporáku až do úplného změknutí, asi 2 hodiny. Kostí by se měly lehce oddělit od masa. V průběhu procesu maso podléváme, obracíme a hlavně „ladíme“ chuť. Jakmile je maso měkké, přichází finále.

Finále: Maso vyjmeme a necháme odležet, vykostíme. Základ přecedíme, zeleninu ze základu rozmixujeme, touto hmotou zahustíme omáčku. Část rozmixované zeleniny dáme do šťávy a přidáme smetanu. Podle potřeby přidáme zeleninu, abychom docílili potřebné hustoty omáčky. Ta by měla být hustá, výrazná, sladká a jemně kyselá. Vše povaříme. Omáčku můžeme dle potřeby lehce dochutit solí, cukrem a octem (ocet přidáváme po kapkách, aby se smetana v pokrmu nesrazila).

Podávání: Na připravený talíř nalijeme omáčku, jako přílohu volíme žemlový, karlovarský nebo hrníčkový knedlík, přidáme porci vykostěného prohrátého masa a můžeme ozdobit lesní brusinkou, kolečkem citronu a trochou vyšlehané šlehačky, nebo jen chipsy z kořenové zeleniny.