

# Špikovaná pochoutka

Šéfkuchař Martin Samek tentokrát nabídne jeden z tradičních a jednoduchých receptů na úpravu mufloního masa, které je specifické svou chutí a vůní. Při přípravě mu sice musíme věnovat o něco větší péči, investované úsilí ale stojí za to!

Martin Samek



Po odležení masa 2 hodiny.



Mufloní kýta, sůl, pepř, čerstvé bylinky, cibule, česnek, divoké koření, uzený špek, sádlo, máslo, zvěřinový vývar.



Mufloní kýtu dobře a pečlivě odbláňme, osolíme, opepříme a protkneme uzeným špekem (našpikujeme). Kýtu můžeme stáhnout provázkem, aby držela souměrný tvar. Takto připravené maso potřeme drceným česnekem a necháme odležet nejméně 24 hodin v lednici. Pak si připravíme základ. Rozehřejeme sádlo, a pokud nám zbylo trochu špeku, dáme ho na sádlo rozpustit. Na rozpáleném tuku zprudka opečeme naložené maso ze všech stran. Zatáhnuté maso vyndáme a na stejném tuku orestujeme cibulku do tmavé barvy. Na takto připravený základ vložíme opečené maso, bylinky, divoké koření, podlijeme horkým vývarem, přidáme stroužky česneku a dáme péct do vyhřáté trouby na 180 °C. Maso pečeme do měkka. Při pečení jej podléváme a otáčíme dle potřeby. Až je maso měkké, vyjmeme ho ze základu a doděláme šťávu. Ta by měla mít tmavou barvu, chuť jemnou a konzistenci tekutou, ne jako zahuštěná omáčka. Tmavší barvy docílíme restováním výpeku na sporáku. Jemné zahuštění vytvoříme tak, že šťávu rozmixujeme tyčovým mixérem. Jestliže je moc hustá, zředíme ji zvěřinovým vývarem a provaříme. Do hotové šťávy zašleháme trochu másla pro zjemnění (již nevaříme), dochutíme solí, pepřem a drceným česnekem. Doporučuji servírovat s listovým špenátem a bramborovým knedlíkem. Pokrm ozdobíme pečenými česnekovými stroužky v sádle.