Špekáčky v pikantní omáčce z černého piva, cibule a sladkokyselých okurek

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/spekacky-v-pikantni-omacce-z-cerneho-piva-cibule-a-sladkokyselych-okurek.html

Špekáček zná každý. Nejčastěji opečený nad otevřeným ohněm nebo naložený s cibulí a octem. Mnozí tuhle dobrotu zapíjí vychlazeným pivem. Představte si, co se stane, když spojíme všechny uvedené potraviny k přípravě jednoho pokrmu. Něco úžasně chutného. Špekáčky v pikantní omáčce z černého piva, osmažené cibule, naložených sladkokyselých okurek, hořčice a rajčatového pyré jsou sladěním skvělých chutí.

Víte že .....

Aby se špekáček mohl nazývat špekáčkem, musí dnes obsahovat

- 40 % hovězího masa předního
- 30 % vepřového masa
- 30 % špeku

Špekáček má dlouhou, více než 100letou, historii. Jeho počátek je možné datovat od Zemské jubilejní výstavy v Praze, uskutečněné v roce 1891.

Tehdy se vyráběly „uzenky“ přímo na výstavišti, ve speciální uzenářské dílně, která byla za účelem výstavy smontována přímo v expozici výstavy.

Špekáčky, ještě pod univerzálním názvem „uzenky“, se zde prodávaly ještě teplé s křenem a slaným rohlíkem za celých 8 krejcarů. To vše na krásném papírovém talířku.

Na přípravu 6 porcí špekáčků v pikantní omáčce budeme potřebovat

- 600 g špekáčků (cca 5-6 kusů)
- 4 ks středně velké cibule
- 4 ks nakládaných okurek ve sladkokyselém nálevu
- 0,5 litru černého piva
- 4 vrchovaté čajové lžičky plnotučné hořčice
- 4 vrchovaté čajové lžičky sladkého kečupu Heinz
- 5 vrchovatých čajových lžiček rajčatového suga (rajčatová omáčka)
- 1 vrchovatá polévková lžíce jemně nastrouhaného sýru Pecorino (nebo Parmazánu nebo sýru Grana Padano)
- ½ kostky zeleninového bujónu
- 2 rovné polévkové lžíce ovesných vloček
- 1 polévková lžíce olivového oleje na smažení cibule
- Plátek másla (nebo přepuštěného másla)
- Sůl (4-5 špetek)

Dále budeme potřebovat

- větší pánev na smažení
- zapékací misku

Postup přípravy špekáčků v pikantní omáčce

Špekáčky oloupeme a rozkrojíme podélně na polovinu. Každou z těchto polovin pak překrojíme. Z jednoho špekáčku nám tak vzniknou 4 kousky k opečení.

Aby se nám aroma všech dalších ingrediencí dostaly do špekáčku, každý takovýto kousek špekáčku z obou stran z jedné třetiny délky nařežeme na hřebínek. Stejným způsobem zpracujeme všechny nakrájené kousky.

Pánev zahřejeme na sucho a vložíme do ní všechny nařezané kousky špekáčků. Pomalu je opékáme.



Opékání špekáčků po druhé straně
Zdroj: Jan Hacker

Mezitím si oloupeme cibuli a nakrájíme ji na půlkolečka o síle cca 0,5 cm.

Stejným způsobem si připravíme i nakládané sladkokyselé okurky. Překrojíme je podélně na dvě poloviny a tyto následně nakrájíme na co nejtenčí plátky.

Nezapomeneme kontrolovat opékání špekáčků. Po opečení z jedné strany je otočíme a dále opékáme.

Jsou-li špekáčky opečené z obou stran, vyjmeme je z pánve na připravený nahřátý talíř.

Vypečený přebytečný tuk slijeme a nebudeme jej dále používat (kdo má rád tučné, může tuk v pánvi ponechat pro další smažení cibule).

Do prázdné pánve, ze které jsme slili přebytečný vypečený tuk, přidáme olivový olej v kombinaci s plátkem másla (nebo přepuštěným máslem) a zahřejeme pro smažení cibule.

Cibuli smažíme pomalu, aby krásně zkaramelizovala. Smažíme cca 20-25 minut.

Nespěcháme se smažením cibule, na výsledné chuti je to znát. Nesmí být tmavá, ale musí zůstat sklovitá, maximálně lehce do světle hnědé barvy.

V momentu, kdy je cibule usmažená, si zapneme troubu na cca 200 °C a necháme ji ohřát.

Do pánve přidáme ½ zeleninového bujónu a pomalu zalijeme polovinou připraveného černého piva.

Počkáme, až nám směs začne vařit, a přidáme 4 vrchovaté čajové lžičky plnotučné hořčice, 4 vrchovaté čajové lžičky sladkého kečupu Heinz, 5 vrchovatých čajových lžiček rajčatového suga (rajčatové omáčky).

Omáčku necháme chvíli probublávat, a pak vlijeme zbytek černého piva z láhve. Pivo neupíjíme, chybělo by nám pro tvorbu dostatečného množství omáčky.

Necháme směs opět přivést k varu a přidáme postupně na jemné půlměsíčky nakrájené okurky, najemno nastrouhaný sýr a připravené množství ovesných vloček.

Sýr a ovesné vločky nám slouží pro zahuštění omáčky.

Omáčku ochutnáme a podle potřeby můžeme ještě dosolit.

Připravíme si zapékací misku. Dno nemastíme. Špekáčky v sobě mají i po vysmažení ještě dostatečné množství tuku.

Na dno vyskládáme osmažené špekáčky. Kdo bude chtít, může si nechat pro každého jeden kousek opečeného špekáčku zvlášť a nevkládá jej do zapékací misky. Na talíři to při podávání bude vypadat efektně.

Na vyskládané špekáčky přelijeme veškerou směs z pánve a rozprostřeme ji vařečkou po celé zapékací míse.



Na špekáčky přesuneme připravenou směs
Zdroj: Jan Hacker

Vložíme do předehřáté trouby, snížíme teplotu trouby na 180 °C a dopékáme odkryté 30 minut.

Chuť opečených špekáčků se propojí s lehce karamelovou chutí černého piva, osmaženou cibulí a sladkokyselou chutí nakládaných okurek za doprovodu rajčatového suga a kvalitního sýra.

Zní to jako chuťová skladba symfonického orchestru. Takto připraveným špekáčkům by neodolal tuším ani Antonín Dvořák. A že složil velké a slavné symfonie. Tahle chuťová by ho možná inspirovala k dalším skladbám. Kdo ví!

Při servírování doplníme porci ještě jedním kouskem opečeného špekáčku, který jsme si nechali stranou mimo zapékací misku. Můžeme talíř dozdobit cherry rajčaty a plocholistou petrželkou nebo libečkem.

Jako přílohu můžete podávat čerstvý chléb nebo bílé pečivo, případně opečené chlebové toasty pokapané olivovým olejem a posolené.

Pokud se nenecháte odradit trochu delší přípravou tohoto originálního receptu, bude výsledná chuť hotového jídla vaší odměnou.

Jen připomínám, že kdo má rád ostré, může do pokrmu najemno nakrájet i kousek chilli papričky a doladit chuť i trochou pepře.

Co říkáte, vyzkoušíte netradiční pojetí špekáčku v našich kuchyních? Pokud ano, napište, jak u vás

doma tento pokrm chutnal.