Recept na Žďárské domácí uzené maso – přepracované vydání

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/recept-na-zdarske-domaci-uzene-maso-prepracovane-vydani.html

Pod tíhou kritiky (určitě dobře míněné) mnoha diskutujících k příspěvku z 19. 4. 2015 v sekci VEPŘOVÉ MASO a získanými vlastními zkušenostmi s uzením masa, jsem se rozhodla celý článek přepracovat. Pokud ochutnáte Žďárské domácí uzené maso podle mého receptu a nebude vám chutnat, pak to nebude moje vina.

Ideální váha jednotlivých kusů masa pro uzení je 700 – 800 g. V prvním článku jsem psala, že je nezbytné naložené maso uchovávat v místnosti chladné 5-10°C. Není to tak docela pravda.

Mám vyzkoušeno, že lák vydrží čirý po celou dobu naložení i při 14 °C.

Celý, mnou v předchozím článku popsaný, postup přípravy láku jsem si poměrně zjednodušila. Zpravidla nakládám 4 kusy krkovice o váze 700 - 800 g. Na toto množství si vždy připravím 5 litrů láku.

Na přípravu pěti (5) litrů láku na naložení masa si připravíme

- 200 g směsi Praganda
- 200 g kuchyňské soli
- 100 g hnědého cukru
- ½ kávové lžičky kajenského pepře
- 2 čajové lžičky mletého zázvoru
- 5 litrů vody

V hmoždíři si nadrtíme

- 3 čajové lžičky celého černého pepře
- 2 čajové lžičky hořčičného semínka
- 2 čajové lžičky celého nového koření
- 2 velké nalámané bobkové listy
- 2 hřebíčky
- 1 cm celé skořice

Postup při nakládání masa před uzením

Maso důkladně opereme ve studené vodě a osušíme ho papírovými utěrkami. Odměřenou vodu přivedeme k varu a převařujeme ji cca 5 minut.

Po převaření necháme vodu lehce zchladit (asi na 90°C) a následně přidáme Pragandu, sůl, cukr, kajenský pepř, zázvor a veškeré nadrcené koření z hmoždíře.



Koření v hmoždíři před drcením
Zdroj: Marcela Hackerová

Vše budeme průběžně míchat, aby se Praganda, sůl a cukr rozpustily. Koření v teplé vodě uvolní aroma, které potřebujeme dostat při nakládání do masa. Nálev již znovu nepřevařujeme.

Připravený lák na naložení masa necháme zcela vychladit.



Lák pro naložení masa
Zdroj: Marcela Hackerová

Do velkého a čistého hrnce naskládáme maso. Pokud možno, zaplníme dno hrnce maximálně. Do opravdu velkého hrnce to jde snadno.

Vše musí být absolutně čisté. Po zalití se již masa ani láku nedotýkáme.

Maso přelijeme studeným lákem tak, aby maso bylo potopeno pod hladinou i více jak 4 cm. Kusy masa, ve kterých není přítomna kost, mají tendenci stoupat ke hladině.

Maso tedy zatížíme širším čistým talířem a ten ještě pro jistotu těžítkem. Já jsem jako těžítko použila žulový hmoždíř. Vše musí být absolutně čisté. Po zalití se již masa ani láku nedotýkáme. Hrnec přiklopíme poklicí.

Hrnec s masem uložíme na chladné místo a necháme minimálně 7 dní odležet v konstantní teplotě. Jak jsem psala výše, mám vyzkoušeno, že se s naloženým masem nic nestane ani při teplotě 14°C.

Nálev musí zůstat po celou dobu naložení čirý, nikoli zakalený.

Maso pravidelně jedenkrát denně kontrolujeme, ale masa ani láku se nedotýkáme. Pokud nálev zůstává čirý, je vše v naprostém pořádku. Nikdy se mi nestalo, že by se lák zakalil.

Pokud by se stalo, že nálev začíná být zakalený, bohužel musíme maso vyjmout, znova pečlivě umýt a osušit. Umýt musíme i hrnec. Připravíme nový lák a celý proces opakujeme tak, aby maso bylo naloženo požadovaný počet dní.

Po 7 dnech můžeme maso z nálevu vyjmout. Důkladně maso umyjeme ve studené vodě a osušíme.

Vyuzení masa

Udíme nejlépe na bukovém dřevě či ořechovém dřevě. Můžeme však použít i jakékoli dřevo ovocného stromu. Babička říkala, že nejlepší je dřevo ze švestky.

Při uzení masa postupujeme podle charakteru udírny. Ideální teplota v udírně pro vyuzení masa by se měla pohybovat mezi 80 – 90 °C. Teplotu se snažte nepřekročit.

Ideální teplota pro vyuzení je pro mne 80-90 °C.

Maso vložíme do vyhřáté udírny a udíme 6 - 8 hodin, podle velikosti uzených kusů masa. Vyuzené maso necháme vychladnout. Maso před podáváním už nevaříme.

Vyuzené maso je křehké a má výbornou, lehce pikantní, chuť. Ideální je krájet ho na tenké plátky a podávat s čerstvým chlebem, okurkou a sklenicí plzeňského moku.

Plátky masa jsem k posouzení nabídla několika lidem a vyzvala je, ať kritikou nešetří. Výsledkem je objednávka uzeného masa na vánoce a Nový rok.