

PEČENKA

Pečenka je určena k přečtení pokrmů z mouky i masa vyhradně na plynovém sporáku. Není vhodná pro použití na elektrickém sporáku nebo sporáku na pevná paliva. Nahrazuje pečící troubu a při pečení šetří energii. Při podlévání dbejte zvýšené opatrnosti. V komínku pečenky je při pečení otevřený plamen.

POSTUP PŘI PEČENÍ

1. Zapálíme plynový hořák a ztlumíme jej na minimum.
2. Ocelovou podložku položíme rovnou plochou na sporák tak, aby byla umístěna ve středu hořáku.
3. Na podložku postavíme pečenku s připraveným pokrmem, přikryjeme víkem a zesílíme plamen.
4. Síla plamene se řídí podle druhu pokrmu, který v pečence připravujeme.
5. Při manipulaci s pečenkou nesmíme zapomenout, že celá nádoba je rozežhřátá. Používáme chňapky.
6. Pokrmy lze připravovat jak na kuchyňských plynových sporácích, tak na propan-butanových vařičích různé konstrukce.

MASA PEČENÁ

můžeme připravovat na silnějším plameni. Tekutina se ale rychleji odpařuje, proto maso častěji podléváme. Víko pečenky, které slouží jako odrazová plocha pro horký vzduch, ocelová podložka i vnitřní komínek jsou při pečení ohřátý na vysokou teplotu. Proto je nutno při pečení dbát zvýšené opatrnosti. Pro manipulaci s víkem používáme přiloženou vidličku. Po jejím zasunutí do některého z oválných otvorů ve víku můžeme mírným vzepřením vidličky v otvoru víko sejmout z nádoby. Plamen ztlumíme, abychom se při obracení a podlévání masa nepopálili. Maso musí být rozloženo po celém obvodu pečenky. Rozdělíme je na porce o přibližně stejné hmotnosti, např. 1 kg vepřové plece rozdělíme na 4 díly, kuře na 4-6 porcí.

Doba pečení: vepřové maso asi 45 minut kuře asi 45 minut hovězí zadní 1 hodinu 30

ZAPÉKANÉ POKRMY

např. zapékané brambory, zapečené těstoviny, žemlovku, pečeme zvolna na mírném plameni 30-45 minut. Doba pečení závisí na síle vrstvy

zapékaného pokrmu. V pečence je možno zapékat pokrmy maximálně pro šest osob.

1. PEČENÁ VEPŘOVÁ PLECE

- 1000 g vepřové plece
- 100 g cibule
- 3 stroužky česneku
- 40 g oleje
- sůl, kmín

Maso opláchneme a rozdělíme na 4-5 dílů o stejné hmotnosti. Osolíme a potřeme rozetřeným česnekem. Plynový hořák zapálíme, dáme na úsporný plamen a postavíme na něj pečenku. Do nádoby dáme olej, plamen zesílíme, pečenku rozežhřejeme a vložíme maso. Přikryjeme víkem opékáme. Když je maso mírně opečené, přidáme cibuli nakrájenou na kolečka. Při zvednutí víka je vhodné plamen vždy stáhnout, abychom se při obracení masa nepopálili. Opečené maso podlijeme, plamen hořáku zredukujeme na polovinu a za častého podlévání a polévání pečeme asi jednu hodinu.

2. SEKANÁ PEČENĚ

- 1000 g mletého masa
- 2 vejce
- 10 g cibule
- 3 stroužky česneku
- 50 g strouhanky
- sůl, kmín, majoránka, pepř
- 10 g oleje na vymazání pečenky

Mleté maso dáme do mísy, přidáme strouhanou nebo jemně nakrájenou cibuli, česnek utřený se solí, koření, vejce, strouhanku a dobře promícháme. Z takto připravené sekané vytvoříme dvě nebo tři šišky, vložíme do olejem vymazané pečenky a dáme na plynový hořák. Pečeme asi ¾ hodiny na mírném plameni.

3. SVÍČKOVÁ PEČENĚ NA SMETANĚ

- 1000 g hovězího masa zadního
- 100 g cibule
- 100 g mrkve
- 90 g petržele
- 100 g celeru
- 50 g hladké mouky
- sůl, nové koření, celý pepř,
bobkový list, ocet
- ¼ l smetany ke šlehání

Maso opláchneme a rozkrájíme na 4 díly, osolíme a na pánvi na části oleje opečeme. Zbytek oleje dáme do pečenky, kde lehce osmažíme nakrájenou cibuli a kořenovou zeleninu. Pak přidáme opečené maso, které pokapeme octem, koření, podlijeme a dusíme do měkka, Během dušení maso obracíme a podléváme aby neoschlo. Měkké maso ze šťávy vyjmeme, Zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě a za stálého míchání společně se zeleninou povaříme 30 minut. Pak omáčku přepasírujeme, přidáme smetanu a necháme přejít var. Podle chuti osladíme a přikyselíme.

4. PEČENÉ KUŘE

- 1250 g kuřete
- 30 g oleje
- 20 g másla
- sůl

Kuře opereme a rozdělíme na šest porcí. Pečenku rozehřejeme, nalijeme olej, vložíme osolené porce masa, přikryjeme, plamen nastavíme asi do poloviny a opečeme z obou stran. Pak podlijeme vodou a pečeme. Šťáva se rychle odpařuje, musíme ji častěji dolévat. Před dohotovením přidáme máslo, Kuře se peče 45 minut.

5. ZAPÉKANÉ BRAMBORY

- 1750 g brambor (hrubá váha)
- 400 g měkkého salámu nebo kabanosu
- 100 g cibule
- 5 vajec
- 150 ml mléka
- 50 g oleje
- sůl, červená paprika

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a necháme vychladnout. Studené nakrájíme na plátky. Uzeninu oloupeme a nakrájíme na kostky. Cibuli na jemno nakrájíme. Pečenku vymažeme olejem. Na dno kolem středu a po krajích položíme vrstvu brambor, posolíme, jemně posypeme sladkou paprikou, salámem a syrovou cibulí. Přikryjeme další vrstvou brambor a postup opakujeme. Pečenku dáme na hořák, který nastavíme asi do poloviny. Zvolna pečeme. Vejce rozmícháme v mírně osoleném mléce a polovinou zalijeme brambory. Po 15 minutách polijeme zbytkem vajec. Pečeme 45 - 50 minut.

6. ZAPEČENÉ TĚSTOVINY

- 400 g širokých nudlí
- 500 g měkkého salámu nebo kabanosu
- 40 g oleje
- 5 vajec
- 125 ml mléka
- sůl, pepř

Těstoviny uvaříme v osolené vodě, V míse promícháme na kostičky nakrájenou uzeninu, těstoviny, olej, sůl a pepř. Těstoviny vložíme do vymazané pečenky a pečeme při nastaveném plameni na jednu třetinu 15 minut. Pak zalijeme polovinou vajec rozmíchaných v mléce a zapékáme. Druhou polovinu nalijeme po 10 minutách. Pečeme 45 minut.

7. ŽEMLOVKA

- 8 rohlíků
- ½ l mléka
- 3 vejce
- 500g jablek
- 1 skořicový cukr
- 125 g tvarohu
- 3 lžíce lméka
- 20 g cukru
- 50 g másla na vymaštění pečenky
- 50 g cukr moučka

Rohlíky nakrájíme na hrubé plátky, zalijeme mírně osoleným mlékem, ve kterém jsme rozšlehali vejce a klademe do vymazané pečenky. Na vrstvu rohlíků dáme vrstvu nahrubo nastrouhaných jablek, které posypeme skořicovým cukrem. Vrstvy střídáme tak, aby na hoře byla vrstva rohlíků. Takto připravenou žemlovku dáme péci. 15 minut před dopečením zalijeme tvarohem, do kterého jsme přidali mléko a cukr. Pečeme 40 – 45 minut. Hotovou žemlovku na talíři osladíme a pomastíme rozpuštěným máslem.

8. PIŠKOTOVÁ BÁBOVKA

- 5 vajec
- 100 g cukru, 1 ks vanilkového cukru
- 150 g mouky polohrubé
- 20 g másla
- 20 g mouky hrubé – na vymazání a vysypání pečenky

Žloutky s cukrem utřeme do pěny. Z bílků ušleháme tuhý sníh. Do třeného základu vmícháme sníh a prosátou mouku. Připravené těsto vlijeme do vymazané a vysypané pečenky a zvolna pečeme asi 20 minut při nastaveném plynovém hořáku asi na jednu třetinu.

9. BÁBOVKA Z TŘENÉHO TĚSTA

- 100 g másla
- 200 g cukru
- 1 ks vanilkového cukru
- 4 ks žloutků
- 350 g mouky polohrubé
- ½ ks pečivového prášku
- 125 ml mléka
- 20 g másla
- 20 g hrubé mouky na vymazání a vysypání pečenky

Máslo utřeme s cukrem a žloutky do pěny. Do utřeného základu vmícháme část mouky s pečivovým práškem, mléko a promícháme. Ze dvou bílků ušleháme tuhý sníh, který zvolna vmícháme do těsta a zasypeme zbytkem prosáté mouky. Těsto vlijeme do máslem vymaštěné a moukou vysypané pečenky. Pečeme 20 - 25 minut na plameni nastaveném na jednu třetinu.

10. BÁBOVKA Z MOUČNÉ SMĚSI VITANA

Bábovku připravíme podle návodu, který je uveden na sáčku. Pečeme zvolna na mírném plameni 25 – 30 minut.

11. PERNÍK

- 350 g mouky hladké
- 1 ks kypřicí prášek do perníku
- 180 g cukru
- 150 ml mléka
- 150 ml odvaru z kávy
- 50 g másla
- 2 ks vejce
- 20 g másla
- 20 g hrubé mouky na vymazání a vysypání pečenky

Mouku prosejeme do mísy, přidáme kypřicí prášek, promícháme. Do rozehřátého vlažného másla přidáme mléko, cukr a rozšleháme žloutky, vlijeme do mouky, přidáme vychladlý odvar z kávy a promícháme. Z bílků ušleháme tuhý sníh, který lehce vmícháme do těsta. Směs vlijeme do vymazané a moukou vysypané pečenky a zvolna pečeme při mírném pplymeni 20 minut.

12. ZÁVIN Z KYNUTÉHO TĚSTA

250 g	mouky polohrubé
1	vejce
50 g	másla
125 g	mléka
30 g	cukru
15 g	droždí
1 ks	kávová lžička soli
20 g	másla na vymazání pečeny
100 g	marmelády
20 g	hrozinek

Připravíme si kvásek. V hrnečku rozetřeme droždí s kávovou lžičkou cukru do kaše, přilijeme tři lžíce vlažného mléka, 1 lžici polohrubé mouky, zamícháme. Navrch na kvásek nasypeme lžici polohrubé mouky. Přikryjeme utěrkou a necháme v teplé místnosti kynout asi 15 minut. Do mísy nasypeme mouku, přidáme vykynutý kvásek, cukr sůl, rozehřáté vlažné máslo a zbytek vlažného mléka, vejce. Asi 15 minut vařečkou vypracováváme těsto které musí být hladké, tvoří se v něm bubliny a odlepuje se od vařečky a stěn mísy. Z těsta vytvarujeme bochánek, který podsypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme hodinu kynout v teplé místnosti. Vykynutý bochánek vyválíme, potřeme marmeládou, posypeme rozinkami, svineme a vložíme do máslem vymazané pečeny. Přikryjeme utěrkou a necháme 30 minut kynout. Pečeme asi 45 minut mírným plamenem.

13. DOMÁCÍ BUCHTY

250 g	polohrubé mouky
1 ks	vejce
50 g	másla
40 g	mléka
30 g	cukru
15 g	droždí
1 ks	kávová lžička soli
30 g	másla na maštění marmeláda na plnění

Připravíme stejné těsto jako na závin. Vykynutý bochánek rozdělíme na menší dílky, např. 24 ks. Plníme zavařeninou, zavineme, Buchty kládeme do vymazané pečeny vedle sebe a potíráme je mezi sebou máslem, aby se nepřilepily. Přikryjeme utěrkou a necháme 30 minut kynout. Pečeme je nadvakrát po 12 kusech na mírném plameni 20 minut do zlatova.