

Šéfkuchař doporučuje...



Vepřový bok sous-vide, hráškové pyré, špekový knedlík,
vídeňská cibulka (4 pc)

Suroviny / Postup:

Vepřový bok sous-vide:

400 g vepřového boku

sůl, pepř

olivový olej, máslo

divoké koření, čerstvý tymián

cibule

česnek

bílé víno

Vepřový bok okořeníme a zprudka opečeme na olivovém oleji (hlavně kůži). Cibuli a česnek nakrájíme na větší měsíčky a krátce orestujeme. Přidáme divoké koření, bylinky, víno a máslo. Bok vložíme do vakuovacího sáčku, přidáme vychladlou směs z cibule a koření, uzavřeme a ve vodě pomalu "táhneme" 3 - 4 hodiny při teplotě okolo 80°C. Obecně platí, čím nižší teplota tím pozvolněji pokrm upravujeme. Ve výsledku je maso křehčí a jemnější. Měkké maso vyjmeme, vzniklou šťávu svaříme spolu s telecím fondem a dochutíme. Telecí fond můžeme nahradit kvalitní vepřovou šťávou.

Pyré:

V silném zeleninovém vývaru krátce povaříme hrášek (nejlépe mražený, má krásnou barvu) s troškou brambor a prolisujeme přes jemné síto. Do vzniklé husté hmoty přidáme přepuštěné máslo, smetanu, sůl a čerstvě mletý pepř. Vše vyšleháme do hladké hmoty.