

B(r)log improkuharije: Ozimčevo stegno iz brloga

Notebook: Personal

Created: 6.1.2012 11:19

Updated: 6.1.2012 11:19

URL: <http://improkuharija.blogspot.com/2012/01/ozimcevo-stegno-iz-brloga.html>

Ozimčevo stegno iz brloga

Za Novo leto naj se je prašiča! je s polnimi usti zadovoljno zacmokal kolega sojedec ob mizi v brlogu. Prašič rine naprej! je nadalje pojasnil simboliko.

Roko na srce ni imel robati fotr brlogar v mislih nikakršne simbolike, ko se je kakih 35 ur pred tem pripravljajl začiniti dotično pečenko. Divjačina se, kot vedo potrditi obiskovalci brloga, razmeroma pogosto znajde na mizi, kajti brlogar ni le kuhar in konzumator, temveč, v navezi z boginjo Diano, tudi glavni hišni dobavitelj divjačinskega mesa.

Za to priložnost mu je mati brlogarica složno pritrčila v izbiri krasnega stegna mladega divjega pujsa. Malo sta podebatirala o možnostih priprave in se strinjala, da bosta tudi to pot s čim manj kompliciranja sledila svojemu občutku.

POSTOPEK:



Brlogar je dal stegno na delovni pult, ga osušil s kuhinjsko brisačo ter v povrhnjico z ostrim nožem zarezal plitev karo vzorec. Nato je stegno natrl z marinadnim začimbim premazom, ga vtaknil v vrečko za mariniranje in dal počivat v hladilnik.



Naslednji dan, kake štiri urice pred večerjo, je vzel stegno iz hladilnika (in seveda iz vrečke), ga s kuhinjsko krpo obrisal odvečne marinade ter položil v naoljčen pekač. Poleg je dodal par neoluščenih strokov česna in razpolovljeno čebulo.



Vs skupaj je zalil s četrtno steklenice refoška ter dal v pečico, predogreto na 250 stopinj, za cirka 20 minut, nakar je temperaturo zmanjšal na 150 - 160 stopinj. Med pečenjem je s polivanjem skrbel, da je pečenka ohranjala sočnost in dolival vina v pekač.

Brlogarica je vmes pripravila surovine za pire s koromačem, ki ga je namenila priložiti pečenemu mesu.



Po dveh urah peke je brlogar v kozici, nad majhnim ognjem, v žlici vode razpustil malo domače kutinove marmelade.



Pečenko je vzel iz pečice in jo lepo, na debelo premazal z vsebino kozice.

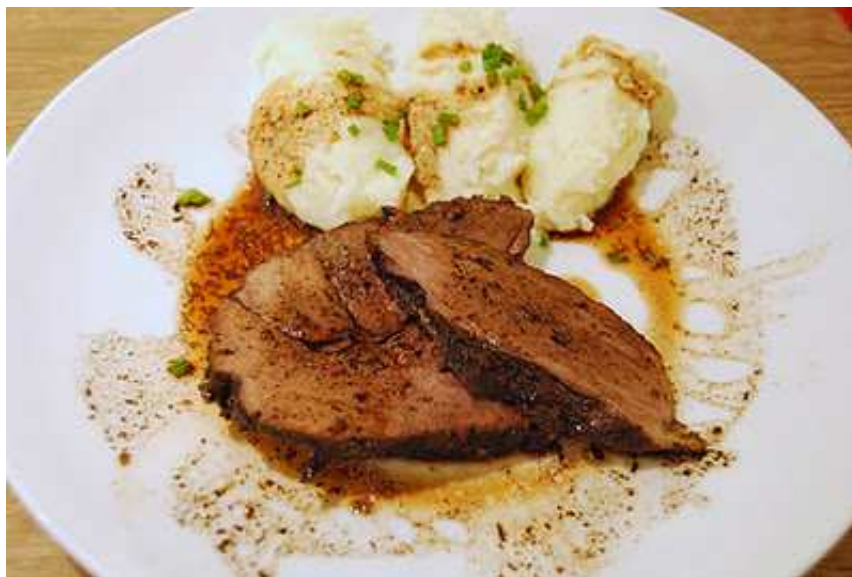


Nato se je stegno na enaki zmerni temperaturi peklo še eno uro, nakar je fotr pečico ugasnil in pustil stegno v njej počivati še dodatne pol ure.

Rezultat je bila lepo zapečena pečenka s fino karamelizirano povrhnjico, pod stegnom pa se je nabralo za skodelico fantastične omake.



Brlogar se je lotil razreza, mati pa je meso s prilogo postregla na krožnikih.



Oba gostujoča jedca sta izvedbo ocenila kot vrhunsko, pa tudi brlogarjeva dva sta se hudomušno zadovoljno spogledala. Da je bilo res fino, priča dejstvo, da je četvorica snedla celo stegno, v dokaz pa naj bo tudi spodnja, sicer nič kaj laskajoča fotografija fotra brlogarja, ki z zadnjimi močmi prečka ciljno ravnino.



SUROVINE:

Glede na to, da je tale zapis namenjen tudi kandidaturi na razpisu mojstra Napota za **Zlatega silvota**, se bo fotr brlogar potrudil in poskušal po spominu naštetih surovine za opisano gostijo:

Zvezda večera je bilo stegno mladega divjega pujsa - ozimca, uplenjenega pred dnevi, težko dobra dva kilograma.

Brlogar je v marinado vmešal:

- cca deci oljčnega olja
- žličko dijonske gorčice
- dva strta stroka česna
- v možnarju strta koriandrova semena
- grobo strt črn poper
- štiri zmečkane brinove jagode
- po ščep majarona, šetraja, mletega ingverja, timijana, bazilike, provansalske mešanice...

Upam, da bodo ljubitelji svežih zelišč, upoštevajoč sezonsko pomanjkanje, oprostili izostanek le teh.

Med peko je z vmesnim dolivanjem porabil cel liter refoška in še skodelico vode.

Na tričetrt poti je pečenko premazal s kutinovo marmelado lastne proizvodnje.

Refoškovo omako je med pečenjem poleg stegna začinjalo 6 neoluščenih, z nožem potlačenih strokov česna in obe polovici rožnate čebule.

Čudovito kremast koromačev pire je brlogarica naredila iz:

- enega konkretnega gomolja koromača
- petih srednje velikih krompirjev
- dveh strokov česna
- žlice masla
- dveh žlic kisle smetane
- dveh ščepov soli
- malce naribanega muškarnega oreščka

Četverica jedcev in jedk si je ob jedi kisala grla s cvičkom iz dedove kleti, po jedi pa je moški duet za digestivno blaženje trebušne napetosti uporabil brlogarjev orehovec.

