

Katův šleh na pekáči

Jistě znáte oblíbený i nenáviděný „kat’ák“, který jde v běžných restauracích na dračku, ale někteří kuchaři s Michelinskou hvězdou z něho šílí. Já zase trošku nevím, jestli je ještě vaření, kde je nutné používat tekutý dusík a vyrobit, tak hlínu z býčí krve:-). Tento recept je od Honzovi babi a je jednoduchý a ani si nemyslím, že je nutné dodržovat doby na marinování masa.

Porce: 3-4 osoby

Suroviny:

- 400 g vepřového nebo kuřecího masa (nebo mix)
- ½ skleničky Moravanky
- 2 větší cibule
- 2 lžíce kečupu (nemusí být)
- 2 lžíce sójové omáčky
- 2 lžíce worcesterové omáčky
- olej
- pepř, sůl

Postup:

Maso nakrájíme na nudličky, osolíme a necháme přes noc uležet. Druhý den přidáme ¼ lžičky pepře, 2 lžíce sojové omáčky, 2 lžíce worcesterové omáčky, ½ skleničky Moravanky a 2 větší cibule nakrájené na kolečka nebo půlkolečka a necháme hodinu uležet. Pak dáme do pekáče olej a dáme péci. Pečeme na 180°C - 200°C asi tak 40-50 min. Již nemícháme a v případě potřeby můžeme podlévat vodou nebo vývarem. Ke konci pečení přidáme 2 lžíce kečupu. Podáváme s vařeným bramborem. Ke „kat’áku“ se také výborně hodí bramboráčky.

Tip: pokud bychom nahradili kečup rajským protlakem, nebo passatou, tak bychom se mohli alespoň dostat do Maurerova výběru restaurací:-)