



*coolinari*  
FOOD BLOG  
& CAKES

## Pečený moriak s plnkou a omáčkou gravy

Pečený moriak s omáčkou gravy:

1 moriak (veľkosť tak 5 až 7 kg)  
1 morčací krk  
4 kuracie krídelká  
250 g masla  
2 červené cibule  
2 biele cibule  
1 hlavička cesnaku  
3 mrkvy  
3 paštrnáky  
1 zeler  
pár lístkov šalvie  
3 mandarinky  
1 pomaranč  
3 bobkové listy  
pár guľčiek nového korenia  
1 lyžicu červenej mletej papriky  
pár vetvičiek tymiánu a rozmarínu  
soľ a čerstvo mleté čierne korenie  
lyžicu rasce  
0,5 l červeného vína  
0,5 litra vody  
1 vrchovatá lyžica hladkej múky

Na plnku:

5 rožkov  
5 vajec  
za hrst' nadrobno narezanej údenej slaniny  
0,5 dcl mlieka

hrst' nasekanej petržlenovej vňate  
 1 cibuľa  
 soľ, čerstvo mleté čierne korenie  
 trochu bravčovej masti  
 sáčok na tlačenu

Pripravte si moriaka: maslo nechajte zmäknúť, aby sa s ním dobre pracovalo. Osoleným maslom dobre potrite celého moriaka a veľkú časť masla dostaňte aj pod kožu na prsiach. Pôjde to ľahko, moriak má dost' pevnú kožu, takže pod ňu pokojne môžete zájsť rukou aj s maslom. Výdatne ho osol'te a okoreňte, popráš'te červenou paprikou a posypte rascou. Nezabudnite ani na bylinky, aj ich časť môžete dostať k maslu pod kožu. Do moriaka tiež vložte rozrezané citrusy.

Vyberte si svoj najväčší pekáč, ktorý musí byť aj dostatočne hlboký, práve výpek z morky bude tvoriť základ omáčky gravy. Do pekáča dajte morčací krk, krídelká, narezané mrkvy a paštrnák, zeler, cibule a celý cesnak, ktorý ani nemusíte čistiť. Pridajte aj bylinky, osol'te a okoreňte a podlejte tak pol litrom vody. Na všetko položte moriaka, ktorého budete prvé dve hodiny piecť zakrytého alobalom. Pečte 35 minút na kilo moriaka plus 30 minút. Priebežne, keď už odkryjete alobal, moriaka prelievajte výpekcom. Po upečení ho odložte bokom, zakryte poriadne alobalom, vrstvou niekoľkých utierok a dekou a nechajte odpočívať aspoň hodinu.

Z výpeku si pripravte omáčku gravy: po pečení moriakovi vám v pekáči ostane geniálny základ na omáčku. Časť pečenej zeleniny môžete vybrať a podávať priamo s moriakom, zvyšok zapráš'te múkou, zalejte červeným vínom podľa chuti (hodí sa aj portské). Poriadne zamiešajte a redukujte. Keď sa vám šť'ava zvarí o tretinu, sceďte ju cez sito alebo cez pasírovačku a prepasírujte. Vznikne vám čistá a hustá mäsovo-zeleninová omáčka gravy, obohatená o tú nádherne chutnú šť'avu z moriaka. Finálne dochuť'te soľou a korením.

Plnku, ktorú mi v tomto prípade nedávame pod kožu, ale pripravujeme ju bokom, si pripravíte veľmi jednoducho. Rožky narežte na malé kocky. Prelejte ich mliekom a pridajte k nim 5 žĺtkov, z bielkov si pripravte sneh. Na trochu bravčovej masti si do sklovita pripravte na drobno narezanú cibuľu a slaninu. Pridajte ju k rožkom. Na záver ešte pridajte sneh a petržlenovú vňat', osol'te a okoreňte a poriadne premiešajte. Zmesou naplňte sáčok a plnku varte asi 40 minút. Po vybratí zo sáčku (dávajte pozor, aby ste sa neoparili) ju nechajte odpočívať a odpariť.

Moriaka podávame s pečenými zemiakmi a zeleninou, zelerovým pyré, sekanou a plnkou. Samozrejme výdatne pridávame aj omáčku gravy.