

Pepř černý celý

Forma, množství a správný okamžik

Celý černý pepř dejte do vývaru s předstihem a před podáváním jej vyjměte. Na tofu, maso či zeleninu ho raději čerstvě nadrtěte; v rychlé pánvi jej spojte s omáčkou, ne s dlouhým smažením nasucho. Jemné mletí se hodí tam, kde nechcete kousky koření. O výsledku rozhoduje forma i okamžik přidání, ne jen počet kuliček.

Forma	Jak se projeví	Kdy ji použít
Celé kuličky	Postupně ochutí tekutinu, v jídle zůstanou tvrdé.	Vývar, dušení a marináda; vložit do sáčku na koření a před podáváním vyjmout.
Nahrubo drcený	Výraznější jednotlivá sousta a viditelné kousky.	Pepřová pánev, tofu, maso nebo omáčka. Drtit těsně před použitím.
Jemné mletý	Rovnoměrně se rozptýlí bez hrubé struktury.	Krémová polévka, dresink či jemná omáčka. Přidávat postupně.

Orientační výchozí dávky

Jídlo a množství	Dávka	Načasování
Vývar na 1 litr	4-6 celých kuliček	Přidat během vaření v sáčku; na konci vyjmout a případně dochutit čerstvě mletým.
Běžná omáčka na 4 porce	0,5-1 g jemně mletého	Začít menší dávkou, promíchat a ochutnat hotový základ.
Maso nebo tofu, 500-600 g	1-2 g nahrubo drceného	Pro jemné dochucení spodní hranice. V rychlé pánvi přidat s vlhkou omáčkou.
Zelenina nebo houby, 500 g	0,5-1 g čerstvě mletého	Přidat ke konci opékání nebo po odstavení; dále upravit podle chuti.
Výrazně pepřové jídlo na 4 porce	2 g jako výchozí pokus	Část krátce povařit v omáčce, menší část nechat na závěrečné dochucení.

Dávky nejsou pevný předpis. Šarže a hrubost drcení se liší; pro výraznou omáčku začněte menším množstvím a ochutnávejte hotový základ.

Tři pracovní pravidla

Drcení pod kontrolou. V suchém hmoždíři rozmáčknete jen právě potřebnou dávku. Bez hmoždíře použijte pevný uzavřený sáček a váleček; nepracujte s kuličkami volně pod ostrým nožem.

Zahřívání je volba, ne povinnost. Celé kuličky lze na suché pánvi krátce zahřát na mírném až středním výkonu, jen do rozvonění, a ihned přesypat. Kouř a spálený pach jsou signál skončit; přesný čas závisí na pánvi. Pro běžné dochucení stačí čerstvé mletí.

Načasování podle výsledku. Ve vývaru chcete postupné uvolňování do tekutiny. Pro výraznější závěrečnou vůni část pepře přidejte až po odstavení. Drcený pepř nenechávejte dlouho na rozpáleném suchém dně.

Skladování a kontrola před použitím

Pepř držte v těsně uzavřené suché nádobě mimo světlo, teplo a páru. Nemelte do zásoby a mlýnek neplňte nad vařícím hrncem. Koření se zatuchlým pachem, viditelnou plísní nebo podezřelým zvlhnutím nepoužívejte.

Tofu v černopepřové omáčce

4 porce | asi 40 minut včetně rýže | pevné tofu, nikoli hedvábné

Suroviny

- 600 g pevného přírodního tofu
- 250 g hnědých žampionů, na silnější plátky
- 300 g brokolice, malé růžičky a tenké plátky stonku
- 1 cibule (asi 100 g), na půlměsíčky
- 2 stroužky česneku (asi 10 g), nasekané
- 2 g černého pepře, čerstvě nahrubo drceného
- 3 lžíce neutrálního oleje, rozdělené
- 30 g Megachef Ústřicová Omáčka Vegan
- 20 ml světlé sójové omáčky
- 120 ml vody, rozdělené: 90 + 30 ml
- 1 lžička cukru (asi 4 g)
- 1 lžička kukuřičného škrobu (asi 3 g)
- 280 g suché jasmínové rýže, voda podle obalu

Postup

- Přípravte suroviny a rýži.** Rýži uvařte podle obalu. Tofu slijte, dobře osušte a nakrájejte na kostky asi 2 cm. Připravte zeleninu a nadrtě pepř; 0,5 g odložte stranou na závěr.
- Rozmíchejte omáčku za studena.** Spojte veganskou houbovou omáčku, sójovou omáčku, 90 ml vody, cukr, škrob a zbývajících 1,5 g pepře. Zatím nepřidávejte sůl. Před vlitím do pánve směs znovu promíchejte, škrob se usazuje.
- Opečte tofu po dávkách.** V široké pánvi rozehřejte 2 lžíce oleje. Tofu opečte ve dvou dávkách, přibližně 5-6 minut každou, až místy zezlátně. Nechte mezi kostkami prostor a hotové tofu odložte na čistý talíř.
- Připravte houby a brokolici.** Přidejte poslední lžici oleje, cibuli a žampiony. Opečte asi 5 minut, aby se odpařila většina uvolněné vody. Vmíchejte brokolici a 30 ml vody, přiklopte na 2-3 minuty. Odkryjte a na mírnějším výkonu krátce, asi 30 sekund, promíchejte s česnekem.
- Spojte a doladte.** Vraťte tofu a vlijte promíchanou omáčku. Za míchání 1-2 minuty mírně vařte, až lehce obalí suroviny. Je-li příliš hustá, přidejte 1-2 lžíce vody. Po odstavení přidejte odložený pepř podle chuti a podávejte s rýží.

Alergeny: tofu obsahuje sóju, uvedená sójová omáčka sóju a pšenici. Použijte skutečně veganskou houbovou omáčku; běžná ústřicová obsahuje měkkýše. Možné stopy alergenů u koření a rýže ověřte na obalu.

Když se výsledek nedaří

Problém	Příčina	Náprava
Hořká či spálená chuť	Pepř nebo česnek zůstal dlouho na příliš horkém dně.	Silně spálený základ připravte znovu. Příště přidejte pepř s vlhkou omáčkou.
Jídlo je příliš ostré	Dávka pepře je na dané množství surovin vysoká.	Zvětšete objem neopeřenou přílohou, zeleninou či omáčkovým základem. Pepř už z hotové směsi nelze jednoduše vyjmout.
Tvrdé kuličky v každém soustu	Celý pepř zůstal v jídle určeném k přímému podávání.	Příště použijte sáček na koření nebo pepř předem nadrtě.
Vůně je slabá, ostrost už stačí	Předem namleté koření vyčichlo nebo se dlouho vařilo.	Nepřisypávejte bezmyšlenkovitě další dávku. Zkuste malé množství čerstvě mletého do oddělené hotové porce.

Připravte si předem

Širokou pánev s poklicí, hrnec na rýži, suchý hmoždíř či mlýnek, misku na rozmíchání škrobu a talíř na opečené tofu. Zeleninu i omáčku mějte nachystané před začátkem opékání.

Výběr pepře a chuťových doplňků

Druh	Původ či zpracování	Co čekat
Černý	Piper nigrum, sušený plod s vnější vrstvou.	Kořenitý, dřevitý a podle šarže i citrusový profil.
Bílý	Piper nigrum, vnější vrstva plodu je odstraněná.	Jiná vůně a světlá barva; neznamená automaticky menší ostrost.
Zelený	Piper nigrum, jiná zralost a zpracování.	Rozlišujte suchý pepř od kuliček v nálevu.
Růžový	Obvykle plody rodu Schinus, nikoli Piper nigrum.	Ve směsi nenahrazuje pouze jinou barvu černého pepře.
Sečuánský	Koření z druhů rodu Zanthoxylum.	Jiné citrusové aroma a typický brnivý vjem; není to černý pepř.

Kombinace podle jídla

Základ	Kam se hodí	Vyvážení
Česnek a světlá sójová omáčka	Rychlá pánev, tofu a houby.	Omáčka dodá slanost; nepřidávejte automaticky další sůl.
Zázvor a vývar	Polévka nebo dušený základ.	Celé kuličky vařte vyjímatelné; čerstvě mletý pepř přidejte podle chuti až na konec.
Kokosové mléko a zelenina	Jemnější krémový základ.	Pepř začněte malou dávkou. Krémovost neodstraní již přidané koření.
Citron či rýžový ocet	Dresink nebo závěrečné dochucení.	Kyselost přidá kontrast, není opravou příliš velkého množství pepře.

Přímé odkazy na produkty

Drana Pepř Černý Celý 20 g

Základ pro čerstvé drcení, mletí i vyjímatelné koření do vývaru.

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-pepr-cerny-cely-20-g>

Drana Pepř Černý Mletý 20 g

Praktická alternativa bez mlýnku pro jemnou strukturu. Není potřeba přidávat současně celý i mletý pepř.

<https://www.tasteofasia.cz/p/drana-pepr-cerny-mlety-20-g>

Megachef Ústřicová Omáčka Vegan 570 g

Houbová veganská varianta do uvedeného tofu; běžná ústřicová omáčka není vegetariánská náhrada.

<https://www.tasteofasia.cz/p/megachef-ustricova-omacka-vegan-570-g>

P.R.B. Sójová Omáčka Světlá Superior 500 ml

Slaný základ ukázkové omáčky. Dávkujte odměřeně, další sůl řešte až po ochutnání.

<https://www.tasteofasia.cz/p/p-r-b-sojova-omacka-svetla-superior-500-ml>

ESSA Jasmínová rýže 500 g

Neutrálnější příloha k výrazné pepřové omáčce; uvařte podle návodu konkrétního balení.

<https://www.tasteofasia.cz/p/jasminova-ryze-essa-500-g>

Celý a mletý pepř jsou alternativy. K uvedenému tofu vybírejte veganskou houbovou omáčku, světlou sójovou omáčku a rýži.

Pro obvyklé dochucení zeleniny tyto doplňky nepotřebujete.