

Moje podvedomie pobúrene kvoká. *Prečo by som sa mala hanbiť?* Možno som trochu podnapité kura, no stále som podnapité biokura z voľného chovu s aktuálnym dátumom spotreby. Nepotrebujem žiadne korenisté prísady.

Zdá sa, že je úplne stratený. Prstami bubnuje po doske na krájanie. Nakoniec sa rozhodne.

„Šup do misky,“ prikáže mi a roztrhne obal s fóliou na pečenie. „Zvyčajne kura na vanilke nevarím. Nikdy. No dnes si ňa na tej vanilke spravím.“

Pečené kura s vanilkovo-koňakovým maslom 4 PORCIE

4 lyžičky nesoleného
zmäknutého masla
1 lyžica koňaku
2 lyžičky vanilkového
extraktu
1 a ½ lyžičky cukru
1 a ½ lyžičky hrubej
soli
1 lyžička čerstvo
zomletého čierneho
korenia
1 kura (1,5 – 2 kg),
osušené papierovým
obrúskom

1. Rúru predhrejeme na 200 °C. V stredne veľkej miske vyšľaháme maslo, koňak, vanilku, cukor, pol lyžičky soli a pol lyžičky korenia. Šľaháme dovedy, kým nevytvoríme jemnú nátierku (zo začiatku sa môže zdať, že sa v nej robia hrudky, no šľaháme ju dovedy, kým sa nepoddá).
2. Kura zvonku aj zvnútra ochutíme zvyšnou soľou a korením.
3. Rukou naberieme nátierku a prstami ju jemne rozotrieme po celej dĺžke popod kožu na prsiach. Rovnakým spôsobom postupujeme až k stehnám. Opakujeme, kým sa nátierka neminie.
4. Kuriatko položíme na plech, na ktorom máme pripravený rošt. Pečieme asi hodinu a štvrt. Kura je hotová, keď má dozlatista opečenú chrumkavú kožtičku a po pichnutí špičkou noža mu zo stehien vyteká šťava. 10 minút ho necháme odpočinúť a potom ho naporcujeme.

Kura so sladkou čerešničkou

Raz alebo dva razy by to s vanilkou šlo, no nemôžeme ju používať stále,“ prihovori sa mi.

„Moje podvedomie priviera oči. *Je úplne mimo mojej ligy. Mužov, ako je on, by predsa nikdy nemohlo vzrušovať kura.* Ako som si mohla myslieť, že by po mne niekto mohol túžiť?

Odrazu sa na mňa pozrie upreným pohľadom dravca. „Túto situáciu vyriešime hneď teraz.“

„Akú situáciu?“ opýtam sa vystrašene.

„Tvoju. Tú absolútnu neskúsenosť. Premýšľam, že by som si s tebou vyskúšal nejakú francúzsku špecialitu, keďže ňa ešte s ničím nespárovali.“ Pokýva hlavou.

Nespárovali? Moja vnútorná bohyňa vykukne spod krídla.

„Teraz si ňa pripravím na večeru. Začneme niečím sladkým, jemným a šťavnatým.“

Do kelu.

„Ale ja som si myslela, že ty predsa večere nepripravuješ,“ poviem s búšiacim srdcom. „Myslela som si, že len natvrdo, ehm, varíš.“

Počujem, ako mu zaškvíka v bruchu a cítim, ako mi brní až na dne dutinky pod chvostíkom – *tam dole.*

„Nemysli si, že v tom vždy budú srdcia a kvetiny. Toto je len prvý krok na našej ceste. Ceste, ktorá bude mať neskutočný záver. Dúfam, že budeš súhlasiť.“

Plná očakávania potichu zakvokám.

Opäť mu zaškvíka v bruchu. „Mohla by si, prosím, prestať kvokať? Hrozne ma to... rozptyľuje.“

Položí ma na brucho a začne mi na chrbát a stehná kvapkať olej.

„Si si istá, že to chceš?“ opýta sa jemne.

„Áno,“ prosím úpenlivo. „Ach, áno.“

„A teraz ňa dám piecť, slečna Koko,“ zašepká. Otvorí rúru a zasunie ma do nej.

Pod sebou mám vankúš z namočených vykôstkovaných tmavých čerešní. Náhle ma pohltí to suché teplo a na čerešne začne stekať moja šťava.

Nikdy som si nemyslela, že to bude také. Nikdy som si nepredstavovala, že by to mohlo byť také dobré.

Kotkodáááááák!