Lekcja #10: Deska z dzika i dwie ciepłe kolacje z tych samych wędlin

Rozdział 2: Wyroby z dzika na zimno i na ciepło · Kategoria: Wyroby z dzika

Z jednego zakupu możesz przygotować deskę dla gości, jajecznicę i warzywne leczo. Wystarczy wcześniej odłożyć porcję wędliny do każdego dania i dobrać kolejność pracy do czasu, który masz wieczorem.

> **Polecany produkt (Wyroby z dzika) i rola w kuchni**
> Deska wędlin z dzika + sery podlaskie + kiszonki + chleb na zakwasie | Materiał wideo 9:16: Układanie deski i szybkie kolacje

Co kupić na trzy różne podania

Wybierz szynkę lub polędwicę z dzika oraz gotową do spożycia kiełbasę. Pierwszy kawałek da cienkie plastry na deskę i kostkę do jajek. Drugi pasuje zarówno na zimno, jak i do sosu z papryką. Pasztet albo kabanosy możesz dołożyć, jeśli stół ma służyć większej liczbie osób.

Zanim zaczniesz kroić, odłóż osobno porcję na ciepłą kolację. Łatwo wyłożyć na deskę cały zapas i dopiero następnego dnia zauważyć, że zabrakło składnika do patelni. Przygotuj także pieczywo, cebulę i jeden kwaśny dodatek. Te same produkty wykorzystasz przy więcej niż jednym podaniu.

Deska dla czterech osób w kwadrans

Na niewielką przystawkę dla czterech osób zacznij od około 200–250 g wędlin łącznie. Dołóż pieczywo i warzywa. Jeśli deska będzie jedyną kolacją, przygotuj większą porcję lub ustaw obok grzanki i miseczkę pasztetu. Wielkość stołu i ilość innych dań znaczą tu więcej niż liczba różnych wędlin.

Pośrodku deski postaw miseczkę z ogórkiem lub żurawiną, a po obu stronach ułóż luźno plastry szynki i kiełbasy. Zostaw trochę pustej przestrzeni na chwytanie porcji. Pieczywo trzymaj w osobnym koszyku, zwłaszcza kiedy obok leżą wilgotne dodatki. Resztę produktów dokładaj z lodówki według potrzeb.

Jeżeli chcesz mieć na stole także ser, ogranicz liczbę dodatków o intensywnym aromacie. Małe kostki łagodnego sera i plasterki jabłka dobrze rozdzielają kolejne kęsy wędliny. Musztardę czy chrzan podaj z małą łyżeczką. Goście nie muszą wtedy przesuwać mięsa, żeby nabrać porcję dodatku.

Jajecznica z końcówką szynki

Na dwie porcje przygotuj cztery jajka, małą cebulę i około 60–80 g wędzonej szynki. Cebulę pokrój drobno i zeszklij na odrobinie masła lub oleju. Dodaj pokrojoną w kostkę szynkę i podgrzej przez chwilę. Jeśli wędlina jest chuda, nie czekaj, aż zrobi się twarda na brzegach.

Wlej roztrzepane jajka, zmniejsz ogień i mieszaj przy dnie, aż się zetną. Spróbuj i dopiero teraz zdecyduj, czy potrzeba soli. Podaj od razu ze szczypiorkiem i świeżym chlebem. Tę kolację najwygodniej zrobić, kiedy domownicy już siadają do stołu. Jajka szybko tracą przyjemną konsystencję przy długim podgrzewaniu.

Jajka możesz podać na kromkach albo obok ciepłych ziemniaków pozostałych z obiadu, jeśli były właściwie schłodzone i przechowane. W drugim wariancie najpierw dokładnie podgrzej ziemniaki. Gotowa jajecznica powinna trafić na talerz zaraz po zdjęciu z patelni.

Leczo z jednej patelni

Na dwie porcje weź około 175 g gotowej kiełbasy, pół puszki krojonych pomidorów, jedną paprykę, małą cebulę i pół cukinii. Kiełbasę pokrój w półplasterki, warzywa w niedużą kostkę. Na patelni krótko podsmaż kiełbasę, odłóż ją i zeszklij cebulę z papryką. Dodaj cukinię i szczyptę słodkiej papryki.

Wlej pomidory, włóż kiełbasę i duś pod przykryciem około 8–10 minut, aż warzywa zmiękną. Przy gotowych

pokrojonych składnikach praca idzie szybko. Licząc mycie, krojenie i duszenie od początku, zarezerwuj 25–30 minut. Z reszty pomidorów możesz następnego dnia zrobić sos do makaronu.

Gdy goście mają przyjść za kwadrans, wybierz deskę. Leczo warto zaplanować na wieczór, kiedy możesz spokojnie pokroić warzywa i podać je prosto z patelni.