Lekcja #14: Które mięso do którego dania? Lista zakupów na gulasz, pieczeń, bitki i rosół

Rozdział 3: Mapa mięsa i odbiór paczki · Kategoria: Mapa mięsa

Najłatwiej kupować dziczyznę od strony gotowego talerza. Wybierz danie, a potem sprawdź nazwę kawałka, orientacyjną ilość i naczynie, którego będziesz potrzebować.

> **Polecany produkt (Mapa mięsa) i rola w kuchni**
> Zestaw cięć z jelenia i sarny na gulasz, pieczeń, bitki i rosół | Materiał wideo 9:16: Mięso do czterech domowych dań

Gulasz z garnka na cztery talerze

Wpisz na listę 800 g–1 kg mięsa gulaszowego bez kości. Jeleń będzie pasować do warzyw korzeniowych, a sarna do sosu grzybowego. Jeśli gotujesz dla dwóch osób i chcesz mieć drugi obiad, możesz przygotować tę samą ilość. Oddziel porcję na kolejny posiłek przed postawieniem garnka na stole.

Zamiennikiem jest łopatka z jelenia albo karkówka z sarny pokrojona w kostkę. Taki zakup ma sens, gdy masz czas na porcjowanie lub chcesz część większego kawałka wykorzystać do innej potrawy. Wybierając między paczkami, porównaj masę po odjęciu kości i ilość pracy przy desce.

Pieczeń duszona pod przykryciem

Na miękką pieczeń dla czterech osób zacznij od około kilograma łopatki z jelenia bez kości. Przed zakupem obejrzyj brytfannę. Powinno w niej zostać miejsce na cebulę, marchew i bulion, a pokrywka musi się domykać. W za szerokiej brytfannie płyn szybciej odparuje.

Planując pieczeń na niedzielne południe, zapisz również dzień wyjęcia mięsa z zamrażarki. Cały kawałek potrzebuje na odtajanie więcej czasu niż płaska paczka z kostką. Jeśli chcesz użyć marynaty, dolicz kilka godzin w lodówce już po rozmrożeniu. Sam czas pieczenia nie mówi, kiedy zacząć przygotowania.

Jeśli planujesz również kanapki, odłóż porcję pieczeni przed wymieszaniem reszty z sosem. Przy zakupie dla większej rodziny spisz osobno, ile porcji chcesz postawić na stole i ile schować na później. To prostsze niż dokładanie do koszyka przypadkowego zapasu wyrażonego w kilogramach.

Bitki w sosie na szeroką patelnię

Na cztery porcje wybierz około 800 g udźca z sarny bez kości. Na liście obok mięsa zapisz dwie cebule, bulion i ewentualnie musztardę. Do klasycznej wersji przyda się odrobina mąki do oprószenia plastrów. Przy podaniu z purée cebula duszona w sosie da szczególnie przyjemną konsystencję.

Gdy zależy Ci na równych bitkach dla gości, szukaj jednego zwartego kawałka. Mięso gulaszowe nawet dobrej jakości ma nieregularny kształt i trudno rozbić je na plastry. Przy większej liczbie porcji uwzględnij czas obsmażania partiami. Cztery osoby i osiem osób oznaczają różną liczbę podejść do patelni.

Rosół albo baza do innych dań

Na rosół wybierz kości rosołowe z jelenia. Jeżeli chcesz mocniejszego smaku i szpiku, dodaj kawałek kości rurkowej. Do wywaru przygotuj marchew, pietruszkę, seler i cebulę. Woda powinna przykrywać składniki, a garnek pozostawić miejsce na powolne gotowanie bez wykipienia.

Ustal przed zakupem, ile miejsca masz na przechowywanie gotowego wywaru. Część podasz z makaronem, część możesz schłodzić i zamrozić w porcjach do sosu. Na pojemniku zapisz objętość. Przy następnym gulaszu od razu dobierzesz porcję odpowiadającą liście składników, bez odmrażania całego zapasu.

Do wywaru na następny gulasz możesz od razu przygotować dwa pojemniki po 250 ml. Łatwo wyjąć jeden do małego sosu lub dwa do rodzinnego garnka. Przy zapasie rosołu na zupę wygodniejsze będą większe pojemniki dopasowane do liczby osób.

Na liście zakupów dopisz przy nazwie mięsa „bez kości” lub „z kością”. Taki szczegół pozwala uniknąć najczęstszej pomyłki przy planowaniu ilości na stół.