# Lekcja #20: Co podać do dziczyzny? Trzy sosy i dodatki, z których ułożysz cały obiad



**Do jelenia i sarny dobrze pasują produkty znane z polskiej kuchni: ziemniaki, kasza, grzyby i buraczki. Najłatwiej zaplanować talerz od sosu, a potem dobrać dodatek, który go zbierze, i coś świeżego lub kwaśnego.**

> **Polecany produkt (Sosy i dodatki) i rola w kuchni**
> Kiszonki podlaskie, żurawina, miody + mięso z jelenia i sarny | Materiał wideo 9:16: Dobieranie sosu i dodatków

## Sos pieczeniowy z zawartości brytfanny

Po duszeniu łopatki wyjmij mięso na deskę i odstaw je na chwilę pod luźnym przykryciem. Z brytfanny usuń liście laurowe, ziele angielskie i twarde gałązki. Spróbuj płynu przed zagęszczeniem. Przy słonym bulionie dalsze odparowanie może nadmiernie wzmocnić sól.

Zmiksuj część miękkiej cebuli i marchwi z płynem. Dodawaj warzywa stopniowo, aż sos będzie oblepiał łyżkę. Jeśli wolisz gładki sos bez przecierania, przecedź płyn i krótko odparuj w rondelku. Podaj do plastrów łopatki z purée ziemniaczanym. Soki z deski po krojeniu możesz wlać z powrotem do gorącego sosu.

Zanim polejesz cały półmisek, spróbuj kawałka mięsa z jedną łyżeczką sosu. Sam sos może wydawać się wyrazisty, a po połączeniu z mięsem i ziemniakami okazać się dokładnie tak doprawiony, jak trzeba.

## Sos grzybowy do sarny i klusek

Podsmaż pieczarki na szerokiej patelni, aby odparował z nich nadmiar wody. Cebulę i odrobinę tymianku dodaj do miękkich grzybów. Podlej bulionem i połącz z uduszoną sarną. Jeśli używasz suszonych grzybów, przygotuj je według instrukcji na opakowaniu, a płyn z moczenia dokładnie przecedź przed dodaniem do garnka.

Gdy mięso jest miękkie, zestaw garnek z ognia. Do śmietanki dodaj kilka łyżek gorącego sosu, wymieszaj i przelej do reszty. Podgrzewaj delikatnie. Z taką wersją dobrze łączą się kopytka, kluski śląskie albo kasza jęczmienna. Podaj łagodną surówkę lub ogórki osobno, aby ich sok nie rozrzedził sosu.

## Żurawina i jabłko jako kwaśny akcent

Do pieczeni z jelenia wypróbuj małą łyżeczkę żurawiny podaną z boku. Na początek wystarczy porcja dla każdej osoby w osobnej miseczce. Przy słodkiej konfiturze albo marynacie z miodem dobierz do talerza raczej kwaśne jabłko lub buraczki z odrobiną octu.

Możesz też przygotować szybki sos po obsmażeniu mięsa. Na patelnię z przyrumienionym osadem wlej trochę wywaru, zbierz osad drewnianą łyżką i dodaj żurawinę małymi porcjami. Spróbuj po wymieszaniu. Kiedy smak jest już dość owocowy, dopasuj gęstość łyżką wody albo krótkim odparowaniem.

## Dobierz dodatki do czasu gotowania

Gulasz potrzebuje dłuższego duszenia, więc kaszę możesz ugotować pod koniec, kiedy mięso jest już prawie miękkie. Ziemniaki na purée obierz wcześniej i zacznij gotować z wyprzedzeniem odpowiednim do ich wielkości. Przy szybko smażonych kawałkach przygotuj sos i dodatki jako pierwsze. Mięso łatwo przesuszyć podczas czekania na ziemniaki.

Na niedzielny stół wybierz jeden dodatek skrobiowy i jedno warzywo. Do czerwonego sosu z jelenia pasują kasza gryczana i kiszony ogórek. Do sarny w śmietance sprawdzą się kluski i surówka z jabłkiem. Do łopatki w sosie własnym dodaj purée i buraczki. Taki podział ułatwia zakupy i pozwala podać wszystko jednocześnie.

Przy gościach zaplanuj również sposób nakładania. Do klusek i gęstego gulaszu wystarczy głęboki talerz, a do pieczeni z purée sprawdzi się płaski talerz z sosem podanym osobno. Kwaśny dodatek trzymaj w miseczce z własną

łyżką. Pozwoli to zachować czytelny smak obu sosów, jeśli podajesz dwie wersje.

Przed gotowaniem połóż na blacie naczynia do podania. Jeśli masz już miejsce na mięso, sos i dwa dodatki, łatwiej powstrzymać się przed dokładaniem potraw, których nikt nie zdąży zjeść.