Moduł 2: Wyroby z dzika na zimno i na ciepło

Gotowe wędliny wędzone, krakowska, kiełbasa krucha, kabanosy, pasztet i Deska w kwadrans

Przeczytaj etykietę i wybierz wyrób oznaczony jako gotowy do spożycia. Informacje o składzie, alergenach, temperaturze przechowywania i terminie po otwarciu sprawdzaj osobno dla każdego opakowania.

Wyrób	Pierwsze podanie	Co zrobić z pozostałą porcją?
Polędwica lub szynka	Pokrój cienko w poprzek włókien. Podaj na chlebie z masłem	Końcówkę pokrój w kostkę do jajecznicy
Kiełbasa krakowska lub dojrzewająca	Ułóż plasterki obok ogórka i chrzanu	Dodaj do kanapek lub sałatki ziemniaczanej
Kiełbasa krucha gotowa do spożycia	Podgrzej łagodnie według etykiety	Pokrój w półplasterki do leczo
Kabanosy	Podziel na krótkie odcinki i podaj z pieczywem	Na wyjazd zabierz je w warunkach zalecanych na opakowaniu
Pasztet lub mielonka	Pasztet rozsmaruj na grzance. Schłodzoną mielonkę pokrój w plastry	Na następne śniadanie dołóż kwaśne jabłko albo kiszony ogórek

Deska w kwadrans. Na przystawkę dla czterech osób przygotuj około 200–250 g wędlin łącznie. Ułóż szynkę i kiełbasę po dwóch stronach deski. Kiszonki oraz chrzan włóż do małych miseczek, a pieczywo podaj osobno. Wyjmij tyle, ile zamierzasz podać, i w razie potrzeby dokładaj kolejne porcje z lodówki.

Artykuły w tym rozdziale

- Pierwsza wędlina z dzika. Co wybrać, żeby poznać smak wędzenia?
- Polędwica i szynka z dzika. Jak je kroić na kanapki i na deskę?
- Kiełbasa z dzika na zimno i na ciepło. Jak zachować jej soczystość?
- Pasztet, mielonka czy kabanosy z dzika? Dobierz wyrób do śniadania i na drogę
- Deska z dzika i dwie ciepłe kolacje z tych samych wędlin