Lekcja #03: Pierwszy obiad z dziczyzny bez stresu. Co naprawdę trzeba przygotować?

Rozdział 1: Pierwsze zamówienie · Kategoria: Pierwszy obiad

Najwięcej obaw przed pierwszym gulaszem dotyczy czasu, twardego mięsa i mocnego smaku. Kilka decyzji podjętych jeszcze przed zakupem upraszcza pracę w kuchni i pozwala zacząć od znanego rodzinie dania.

> **Polecany produkt (Pierwszy obiad) i rola w kuchni**
> Mięso gulaszowe z jelenia (51 zł/kg) + Kiełbasa z dzika | Materiał wideo 9:16: Pierwszy gulasz bez wielodniowej marynaty

Wybierz potrawę, którą umiesz ugotować

Jeśli zazwyczaj robisz bitki, kup udziec sarny bez kości. Jeżeli pewniej czujesz się przy gulaszu, wybierz mięso gulaszowe z jelenia. Znajoma kolejność czynności pozwala skupić się na jednej nowości. Nie trzeba jednocześnie uczyć się nowego sosu, poznawać piekarnika i zastanawiać się, jak porcjować comber.

Przed zakupem przeczytaj recepturę od początku do końca. Oddziel czas przy desce od czasu duszenia. Piętnaście czy dwadzieścia minut aktywnej pracy może oznaczać obiad gotowy po blisko dwóch godzinach. Na pierwszy raz wybierz dzień, w którym dodatkowy kwadrans pod przykryciem nie opóźni wyjścia z domu.

Dla rodziny, która dotąd nie jadła dziczyzny, wygodnym rozwiązaniem jest mała degustacja przy znanym posiłku. Podaj kilka plasterków gotowej szynki na zwykłe śniadanie i sprawdź reakcję. Jeżeli domownicy wolą potrawy na ciepło, na początek podziel mniejszą paczkę gulaszowego między porcje kaszy i warzyw.

Przygotuj tylko potrzebny sprzęt

Do gulaszu wystarczą stabilna deska, ostry nóż i garnek z pokrywką. Przyda się talerz na obsmażone kawałki oraz łyżka do zebrania z dna przyrumienionej warstwy po dolaniu bulionu. Termometr kuchenny pozwoli sprawdzić temperaturę wewnątrz mięsa. Przed pracą ustaw sprzęt w zasięgu ręki.

Mięso gulaszowe obejrzyj po rozmrożeniu. Większe kawałki wyrównaj do wielkości pozostałych. Nie musisz oczyszczać każdej kostki tak dokładnie jak polędwiczki przeznaczonej na patelnię. Odetnij grube, twarde fragmenty, a drobne pasma tkanki łącznej pozostaw do duszenia.

Gdy zaczynasz od mięsa mrożonego, sprawdź je jeszcze przed krojeniem warzyw. Twardy środek całego kawałka to sygnał, że potrzeba dalszego rozmrażania w lodówce. Wcześniejsza kontrola pozwala przesunąć gotowanie, zanim na patelni czeka już posiekana i podsmażona cebula.

Zamiast wielodniowej marynaty przygotuj sos

Na gulasz wystarczą cebula, marchew, pieprz i liść laurowy. Marynowanie mięsa przez kilka dni nie jest potrzebnym etapem tego przepisu. Jeśli masz ochotę na bardziej ziołowy smak, dodaj do sosu szczyptę tymianku. Najłatwiej dobrać ilość wtedy, gdy zapach przyprawy znasz już z innych dań.

Dla domowników, którzy pierwszy raz jedzą dziczyznę, przygotuj ziemniaki i buraczki albo podaj ulubioną kaszę. Konfiturę z żurawiny czy chrzan postaw na stole w osobnych miseczkach. Każdy może wtedy doprawić własną porcję, a w garnku zostaje łagodniejsza wersja.

Gdy mięso po godzinie stawia opór

Wyjmij największy kawałek i spróbuj rozdzielić go widelcem. Jeżeli gulaszowe jest wciąż zwarte, sprawdź poziom płynu i przykryj garnek na kolejny kwadrans. Na powierzchni sosu powinny pokazywać się niewielkie bąbelki. Mocne wrzenie szybko odparowuje płyn i utrudnia utrzymanie równego duszenia.

Jeśli za wcześnie odparował sos, dolej trochę gorącej wody lub bulionu. Gdy mięso jest miękkie, a sos nadal rzadki,

przełóż kawałki na chwilę do miski i odparuj sam płyn. To dwie różne sytuacje i każda wymaga innego ruchu przy kuchence.

Na kartce obok garnka zapisz godzinę pierwszej próby widelcem. Przy kolejnym obiedzie z podobnej paczki będziesz mieć własny punkt odniesienia.