Lekcja #08: Kiełbasa z dzika na zimno i na ciepło. Jak zachować jej soczystość?

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

Krakowską łatwo pokroić na kanapki, a kruchą podgrzać w całości lub dodać do leczo. O sposobie podania decydują typ kiełbasy i informacja na opakowaniu, dlatego zacznij od przeczytania etykiety.

> **Polecany produkt (Wyroby z dzika) i rola w kuchni**
>
> Kiełbasa krucha z dzika, Krakowska z dzika, Kiełbasa dojrzewająca z dzika | Materiał wideo 9:16: Podgrzewanie gotowej kiełbasy

Wybierz kiełbasę do konkretnego dania

Krakowska ma wygodny przekrój na równe plasterki. Kiełbasa dojrzewająca dobrze wypada w cienkim cięciu na desce, zwłaszcza z łagodnym pieczywem. Gdy planujesz ciepłą kolację z cebulą albo garnek leczo, wybierz kruchą kiełbasę przeznaczoną do takiego podania.

Sprawdź, czy kupiony produkt jest gotowy do spożycia. Podgrzewanie opisane poniżej dotyczy właśnie takiego wyrobu. Surowa kiełbasa wymaga pełnej obróbki zgodnej z instrukcją producenta. Warto też przeczytać skład, bo udział dziczyzny, wieprzowiny, tłuszczu i przypraw zależy od receptury konkretnej kiełbasy.

Do tego samego przepisu możesz wybrać różną średnicę kiełbasy. Szeroki plaster krakowskiej pokrój na ćwiartki, wąski kawałek kruchej w półplasterki. Dzięki temu w jednej łyżce leczo znajdą się i warzywa, i mięso. Całe duże krążki trudniej nabierać i równomiernie podgrzać.

Na zimno pokrój tylko tyle, ile podasz

Krakowską pokrój w cienkie plastry, a kiełbasę o niewielkiej średnicy możesz ciąć lekko po skosie. Zyskasz kawałki, które łatwo ułożyć na kromce. Na małym talerzu zostaw miejsce na kiszonego ogórka i musztardę. Jeśli wędlina jest mocno doprawiona, dobrym dodatkiem będzie też neutralny twaróg.

Na deskę dla gości wyłóż pierwszą warstwę plastrów luźno. Kiedy leżą w wysokim stosie, trudno zdjąć jeden bez podnoszenia kilku. Resztę trzymaj w lodówce zgodnie z etykietą i uzupełniaj deskę podczas spotkania. Przy dwóch rodzajach kiełbasy połóż obok osobne widelczyki do nakładania.

W garnku podgrzewaj łagodnie

Do ciepłej kolacji przygotuj nieduży garnek, w którym kiełbasa zmieści się w całości. Podgrzej wodę, aż zacznie parować, a potem zmniejsz ogień. Włóż gotową kiełbasę i daj jej czas, aby ogrzała się w środku. Zastosuj sposób i czas podany przez producenta, jeśli znajdują się na opakowaniu.

Gwałtowne gotowanie może spowodować pękanie osłonki. Z tego samego powodu nie nakłuwaj jej widelcem przed włożeniem do wody. Do wyjęcia przydadzą się szczypce. Podaj kiełbasę od razu z pieczywem i chrzanem, zamiast zostawiać porcję na długo w gorącej wodzie w oczekiwaniu na domowników.

Jeśli podajesz kiełbasę z ziemniakami albo z duszoną cebulą, przygotuj je wcześniej. Gotową kiełbasę podgrzewa się na końcu. W przeciwnym razie łatwo odruchowo przedłużać jej pobyt w wodzie, aby pozostała ciepła w czasie oczekiwania na dodatki.

Na patelni kontroluj stopień zrumienienia

Do leczo pokrój kiełbasę w grubsze półplasterki. Podgrzewaj na średnim ogniu z odrobiną oleju, obracając kawałki po zrumienieniu. Odłóż je na talerz, zanim zaczniesz smażyć paprykę i cebulę. Tak łatwiej zmiękczyć warzywa bez przesuszenia gotowej już wędliny.

Po dolaniu pomidorów włóż kiełbasę z powrotem do sosu. Przy jajecznicy kolejność będzie krótsza: podgrzej półplasterki, dodaj jajka i zmniejsz ogień. W obu daniach spróbuj całości przed soleniem. Skup się na tym, ile

przypraw wniósł wyrób. Wędzona papryka czy dodatkowy pieprz mogą okazać się zbędne.

Jeśli masz jeden kawałek na dwa posiłki, przed podgrzewaniem odetnij porcję na jutrzejsze kanapki i od razu schowaj ją do lodówki.