Lekcja #12: Jaką część sarny kupić na gulasz, bitki i kolację z patelni?

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

Pod nazwą „sarna” kryją się kawałki o różnej budowie. Zanim wybierzesz najdroższy albo najdelikatniejszy, sprawdź, czy potrzebujesz równych plastrów, małych kawałków do sosu czy mięsa z kością do dłuższego duszenia.

> **Polecany produkt (Sarna) i rola w kuchni**
> Gulaszowe z sarny (51 zł/kg), Karkówka (65 zł/kg), Udziec (62–81 zł/kg), Comber | Materiał wideo 9:16: Wybór kawałka sarny

Mięso gulaszowe na zwykły obiad

Gulaszowe to wygodny wybór, kiedy chcesz przygotować potrawkę bez porcjowania dużego udźca. Po rozmrożeniu obejrzyj kawałki i podziel tylko te znacznie większe od pozostałych. Do sosu grzybowego dobrze sprawdza się kostka na jeden kęs, mniej więcej dwa i pół centymetra.

Jeśli sklep oferuje wariant extra, sprawdź, czym różni się według opisu. Równiejsze, starannie oczyszczone kawałki bywają wygodne, gdy zależy Ci na podobnym czasie duszenia. Zwykłe gulaszowe nadal będzie odpowiednie do domowej potrawki. Zestaw cenę całej paczki z liczbą porcji i z czasem, który możesz poświęcić na przygotowanie.

Do małej potrawki wykorzystaj głęboką patelnię z pokrywką. W dużym garnku niewielka ilość sosu rozleje się po całym dnie i szybko odparuje. Jeśli gotujesz większą partię, obsmażaj sarnę na raty, a następnie połącz wszystkie kawałki na etapie duszenia.

Udziec na bitki i zrazy

Do równych plastrów najłatwiej użyć udźca bez kości. Ułóż mięso na desce i sprawdź kierunek włókien. Jeżeli duży kawałek składa się z kilku mięśni, rozdziel je wzdłuż widocznych łączeń. Każdy ustaw do cięcia osobno. Dzięki temu nie zmienisz przypadkowo kierunku w połowie porcjowania.

Jeden równy fragment przeznacz na bitki, a drobne skrawki odłóż do sosu. Na cztery porcje bitek zaplanuj około 800 g surowego mięsa. Przed zakupem udźca z kością weź pod uwagę, że wymaga oddzielenia mięsa i da inną ilość plastrów. Kość warto wtedy wykorzystać w wywarze.

Karkówka i golonka, kiedy masz więcej czasu

Karkówkę pokrój w większą kostkę i duś w sosie z cebulą albo upiecz pod przykryciem. Drobne pasma tkanki łącznej miękną w trakcie długiej obróbki. To dobry wybór na potrawkę przygotowywaną z wyprzedzeniem, którą potem podasz z kluskami lub w bułce z kiszonym ogórkiem.

Golonka ma kość, a jej kształt wymaga odpowiedniego naczynia. Przed zakupem sprawdź, czy zmieści się pod pokrywką. Duś ją z warzywami, co jakiś czas kontrolując płyn. Kiedy mięso łatwo odchodzi od kości, możesz podać całość na półmisku albo oddzielić mięso i wymieszać je z sosem.

Comber i polędwiczki na mniejszą kolację

Comber pochodzi z grzbietu. W sprzedaży możesz spotkać wersję z kością oraz bez niej. Polędwiczki są znacznie mniejsze, dlatego łatwo je przesuszyć podczas przygotowywania pozostałych elementów obiadu. Najpierw przygotuj dodatki i sos, a mięsem zajmij się pod koniec.

Przy krótkiej obróbce posługuj się termometrem. Sprawdź temperaturę w najgrubszej części. Dla sarny przyjmij minimum 71°C wewnątrz. Grubość kawałka oraz początkowa temperatura mięsa wpływają na czas smażenia lub dopiekania, dlatego liczba minut z przepisu jest jedynie punktem wyjścia.

Przy zakupie na konkretną liczbę talerzy zapytaj też o wagę pojedynczego opakowania. Dwie polędwiczki o różnej

grubości mogą dochodzić w innym tempie. Mniejszą warto sprawdzić wcześniej i zdjąć osobno po osiągnięciu odpowiedniej temperatury.

Na pierwsze dwa obiady wybierz gulaszowe i udziec bez kości. Poznasz smak sarny w kostce i plastrach, korzystając z tego samego garnka i zwykłej patelni.