Lekcja #18: Trzy marynaty do dziczyzny. Dobierz proporcje do sarny lub jelenia

Rozdział 4: Przy desce. Krojenie, marynaty i dodatki · Kategoria: Marynaty

Do przygotowania marynaty wystarczy łyżka i nieduża miska. Poniższe proporcje dotyczą około kilograma mięsa i dają trzy różne efekty: delikatne zioła, aromat jałowca lub lekko słodką powierzchnię pieczeni.

> **Polecany produkt (Marynaty) i rola w kuchni**
> Łopatka z jelenia (65 zł/kg), Karkówka z sarny (65 zł/kg), Udziec z sarny (81 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Trzy marynaty na kilogram mięsa

Tymianek i czosnek do sarny

Wymieszaj 3 łyżki oleju rzepakowego albo oliwy, łyżeczkę suszonego tymianku, 2 rozgniecione ząbki czosnku i pół łyżeczki pieprzu. Jeśli używasz świeżego tymianku, oberwij listki z około trzech gałązek. Mieszanka powinna dać się cienko rozprowadzić. Dodawaj olej stopniowo, jeśli mięsa jest mniej.

Natrzyj osuszony udziec lub plastry sarny i schowaj pod przykryciem do lodówki. Na cienkie kawałki przeznacz około pół godziny. Większy element możesz zostawić na kilka godzin. Przed smażeniem zgarnij luźne kawałki czosnku, które mogłyby przypalić się na dnie. Sos dopraw solą po dolaniu bulionu, zwłaszcza gdy używasz gotowego wywaru.

Jałowiec i rozmaryn do jelenia

Na kilogram łopatki połącz 3 łyżki oleju, łyżkę czerwonego wina lub octu jabłkowego, pół łyżeczki rozmarynu i 3–4 lekko rozgniecione owoce jałowca. Dodaj ząbek czosnku i odrobinę pieprzu. Zacznij od mniejszej ilości jałowca, jeśli do tej pory używałeś go tylko do bigosu.

Natrzyj mięso, przykryj i odstaw do lodówki na 4–12 godzin. Przed obsmażaniem usuń większe kawałki ziół. Do brytfanny dodaj cebulę i marchew, a płyn dobierz do smaku marynaty. Przy wyraźnej nucie octu najłatwiej użyć zwykłego bulionu. Większą ilość wina lub kwaśnych owoców możesz wprowadzić później po spróbowaniu sosu.

Musztarda i miód na niedzielną pieczeń

Wymieszaj 2 łyżki musztardy, łyżkę miodu, 2 łyżki oleju i pół łyżeczki tymianku. Gładka musztarda da jednolitą powłokę, a francuska pozostawi na powierzchni ziarna. Przed kontaktem z surowym mięsem spróbuj odrobiny mieszanki. Jeśli jest wyraźnie słodka, dodaj trochę musztardy.

Posmaruj łopatkę cienką warstwą i odstaw w lodówce pod przykryciem na kilka godzin. Miód szybko ciemnieje, dlatego przed obsmażeniem zgarnij nadmiar marynaty i obserwuj dno. Przy zbyt mocnym ogniu ciemnobrązowy osad może stać się czarny i gorzki. W takim wypadku przygotuj bazę sosu w czystym naczyniu.

Do wersji z jabłkiem wybierz kwaśny owoc pokrojony w ćwiartki i ułóż go pod mięsem. Podczas duszenia zmięknie i pomoże zagęścić sos. Jeśli używasz bardzo słodkiego jabłka, zmniejsz ilość miodu już podczas mieszania marynaty. Łatwiej później dodać odrobinę słodyczy do sosu niż ją usunąć.

Przelicz proporcje i zaplanuj naczynie

Dla 500 g mięsa zacznij od połowy składników, a przy 1,5 kg przygotuj półtorej porcji. Ważny jest też kształt: kilka cienkich plastrów ma większą łączną powierzchnię niż zwarta pieczeń o tej samej masie. Rozprowadź mieszankę dłonią lub czystą łyżką i dopiero wtedy oceń, czy potrzeba odrobiny więcej.

Użyj szklanego lub innego spożywczego naczynia dopasowanego do mięsa. Trzymaj je w lodówce i zachowaj czystą porcję marynaty oddzielnie, jeśli zamierzasz wykorzystać ją do wykończenia sosu. Pozostałość po surowym mięsie usuń. Do podania przygotuj świeży dodatek albo wykorzystaj gotowy sos z pieczenia.

Przy marynowaniu plastrów przełóż odrobinę mieszanki także między warstwy mięsa. Jeśli posmarujesz wyłącznie

wierzch pełnej miski, dolne kawałki pozostaną prawie bez przypraw.

Na pojemniku zapisz godzinę rozpoczęcia marynowania i nazwę mieszanki. Przy następnym obiedzie łatwo powtórzysz proporcje lub zmniejszysz ilość jednego wybranego zioła.