Lekcja #19: Jak przyprawić jelenia i sarnę, żeby nadal czuć smak mięsa?

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

Jałowiec jest klasycznym dodatkiem do dziczyzny, ale do pierwszego obiadu wystarczą też cebula, pieprz i tymianek. Zacznij od jednego kierunku smakowego i sprawdzaj aromat sosu w trakcie gotowania.

> **Polecany produkt (Przyprawy) i rola w kuchni**
> Naturalne przyprawy (jałowiec, tymianek, rozmaryn, liść laurowy) + mięso z jelenia i sarny | Materiał wideo 9:16: Doprawianie sosu krok po kroku

Do sarny wybierz łagodne tło

Przy bitkach z udźca zacznij od cebuli i liścia laurowego. Do gulaszu z pieczarkami dodaj tymianek, który pasuje zarówno do mięsa, jak i do grzybów. Na około 800 g mięsa wystarczy na początek pół łyżeczki suszonego zioła. Resztę możesz dodać po spróbowaniu sosu.

Jeżeli w potrawie jest śmietanka, spróbuj sosu przed jej dolaniem i po wymieszaniu. Tłustszy dodatek łagodzi odbiór przypraw, więc ostateczną ilość pieprzu ustal pod koniec. Świeżą natkę posiekaj osobno i posyp nią gotowe porcje. Zachowa kolor i aromat, a domownicy łatwo dobiorą ilość do własnego gustu.

Do jelenia dodaj jeden wyraźny aromat

W gulaszu dobrze sprawdza się jałowiec. Na kilogram mięsa zacznij od 3–4 spożywczych owoców jałowca, lekko rozgniecionych płaską stroną noża. Pęknięta skórka uwolni aromat bez mielenia ziaren na proszek. Przy pierwszej próbie zostaw rozmaryn na inny obiad, aby łatwo rozpoznać działanie jednego dodatku.

Do łopatki możesz zamiast jałowca wybrać rozmaryn i czosnek. Świeżą gałązkę włóż w całości do sosu, a przed miksowaniem warzyw ją wyjmij. Suszony rozmaryn rozetrzyj między palcami. Długie, twarde igiełki są wyczuwalne w gotowym sosie, zwłaszcza gdy ma być gładki.

Przy każdym z tych zestawień dobierz także pieprz do końcowego sosu. Świeżo mielony czarny pieprz dobrze pasuje do cebulowego sosu z jelenia. Przy śmietance użyj go mniej lub sięgnij po biały pieprz, jeśli chcesz zachować jasny kolor potrawy.

Wybierz właściwy moment dodawania

Liście laurowe, ziele angielskie i jałowiec dodawaj razem z płynem do duszenia. Możesz włożyć je do stalowego zaparzacza przeznaczonego do kontaktu z żywnością, jeśli potem chcesz łatwo je wyłowić. To szczególnie praktyczne w sosie, który na końcu będzie miksowany razem z cebulą i marchwią.

Słodką paprykę wsyp przy podsmażonych warzywach i po krótkim zamieszaniu dodaj bulion albo pomidory. Na suchym, mocno rozgrzanym dnie przyprawa szybko gorzknieje. Pieprz mielony tuż przed podaniem daje bardziej wyrazisty zapach. Sól dawkuj z uwzględnieniem bulionu, musztardy, boczku czy wędzonej kiełbasy.

Jeśli gotujesz z gotową mieszanką przypraw, zajrzyj do jej składu. Często są tam już sól, jałowiec i pieprz. Dodanie pełnej ilości każdego z nich zgodnie z drugim przepisem może podwoić doprawienie. W takim przypadku zacznij od jednego zestawu i popraw smak pod koniec.

Poprawiaj smak na małej próbce

Gdy wahasz się między majerankiem a tymiankiem, przełóż po łyżce sosu do dwóch filiżanek. Do każdej dodaj szczyptę innej przyprawy i spróbuj. W ten sposób łatwo porównasz dwie propozycje bez doprawiania od razu całego garnka. Przy przyprawach wymagających dłuższego gotowania potraktuj próbę jako wskazówkę co do kierunku smaku.

Jeśli przesadzisz z ilością ziół, wyjmij całe gałązki i owoce. Do sosu grzybowego możesz dodać trochę śmietanki, a do warzywnego porcję łagodnego wywaru lub dodatkową ugotowaną marchew. Potem sprawdź gęstość i doprawienie całości. Dokładanie kolejnej mocnej przyprawy zwykle jeszcze bardziej utrudnia ocenę.

Przy pierwszym gulaszu policz owoce jałowca zamiast wsypywać je prosto z opakowania. Po obiedzie dopisz do przepisu, czy następnym razem chcesz użyć o jeden mniej lub więcej.