Lekcja #22: Twardy gulasz, sucha pieczeń, zbyt rzadki sos. Jak uratować obiad?

Zanim zwiększysz ogień albo dolejesz kolejny kubek wody, wyjmij jeden kawałek mięsa i obejrzyj dno garnka. Niewystarczająco uduszona łopatka i przesuszony plaster udźca potrzebują odmiennej pomocy.

> **Polecany produkt (Ratunek w kuchni) i rola w kuchni**
>
> Mięso gulaszowe z jelenia i sarny (51 zł/kg), Łopatka z jelenia (65 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Ratowanie gulaszu w garnku

Mięso jest gorące, ale nadal stawia opór

Wyjmij jeden z większych kawałków gulaszowego i naciśnij go krawędzią widelca. Jeśli jest zwarty, sprężysty i trudno go rozdzielić, obejrzyj sos. Czy przykrywa sporą część mięsa? Czy pod pokrywką widać pojedyncze bąbelki? Przy łopatce lub goleni tkanka łączna może potrzebować więcej czasu niż podano w przepisie.

Dolej niewielką ilość gorącego bulionu, jeśli poziom sosu wyraźnie opadł. Przykryj garnek i nastaw minutnik na 10–15 minut. Sprawdź ponownie podobnej wielkości kawałek. Gdy podkręcisz ogień na maksimum, płyn szybciej zniknie, a mięso nadal może wymagać czasu. Na końcu dopraw sos, zwłaszcza jeśli dolewasz słony wywar.

Jeśli dusisz kawałki o nierównej wielkości, spróbuj również najmniejszego. Gdy jest już miękki, możesz wyjąć część gotowych porcji i zostawić pod pokrywką tylko duże kostki. Połącz wszystko ponownie w gorącym sosie przed podaniem. Przy kolejnym gotowaniu wyrównaj największe fragmenty przy desce.

Dno jest suche albo zaczyna się przypalać

Jeżeli na dnie pojawiła się brązowa warstwa po obsmażaniu, podlej ją odrobiną płynu i delikatnie zbierz łyżką. Taki osad może wzbogacić sos. Inaczej postąp, jeśli dno jest czarne i wyczuwasz gorzki zapach. Przenieś górną warstwę mięsa i sosu do czystego naczynia bez zeskrobywania spalenizny.

Dobierz mniejszy palnik lub ustaw niższą moc. Zwróć uwagę, czy pokrywka dobrze przylega. Przy szerokim garnku i małej porcji mięsa warstwa sosu jest płytka i szybciej odparowuje. Następnym razem wykorzystaj mniejsze naczynie lub sprawdź ilość płynu wcześniej, zwłaszcza przy pierwszym gotowaniu na nowej kuchence.

Upieczony kawałek wyszedł suchy

Odetnij cienki plaster w poprzek włókien i spróbuj go z sosem. Chudy udziec bywa włóknisty w grubym cięciu, a przy cieńszych plastrach daje się wygodnie zjeść. Podgrzej sam sos, wlej na półmisek i ułóż na nim mięso. Nie wkładaj ponownie całej pieczeni do piekarnika na czas przygotowania dodatków.

Resztę możesz wykorzystać na kanapki z masłem i chrzanem lub posiekać do sosu warzywnego. Przy kolejnym pieczeniu zanotuj grubość kawałka i wcześniej wykonaj pomiar termometrem. Kiedy mięso jest gotowe, przygotowane już dodatki pozwalają podać je w odpowiedniej chwili.

Mięso jest miękkie, lecz sos zbyt rzadki

Wyjmij miękkie kawałki łyżką cedzakową i przykryj je na chwilę. Odparuj sos bez pokrywki albo zmiksuj z częścią miękkich warzyw z garnka. Pierwszy sposób wzmacnia smak i sól, drugi dodaje gęstości także dzięki warzywom. Wybierz go szczególnie wtedy, gdy płyn jest już dobrze doprawiony.

Po uzyskaniu pożądanej gęstości włóż mięso z powrotem i krótko podgrzej. Jeśli planujesz dodać śmietankę, wymieszaj ją wcześniej z niewielką ilością gorącego sosu i unikaj gwałtownego gotowania po połączeniu. Dopiero na końcu sprawdź sól, pieprz i gęstość na łyżce.

Zagęszczony sos przetestuj na małym talerzyku. Gorący płyn bywa rzadszy w garnku niż po minucie na talerzu. Dzięki tej próbie łatwiej zakończyć odparowywanie, zanim powstanie zbyt słona, ciężka baza.

Zachowaj odrobinę niesolonego bulionu do końca gotowania. Przyda się do uzupełnienia płynu, złagodzenia za mocnego sosu albo podgrzania kilku plastrów pieczeni.