Lekcja #27: Sarna w sosie grzybowym. Jak ugotować miękki gulasz i gładki sos?

Rozdział 6: Pięć przepisów na cztery porcje i koszyk · Kategoria: Przepis #2

Na cztery porcje potrzebujesz 800 g sarny, pieczarek i niewielkiej ilości śmietanki. Najpierw zrumienisz mięso oraz grzyby, a kremowy sos wykończysz dopiero wtedy, gdy sarna będzie miękka.

> **Polecany produkt (Przepis #2) i rola w kuchni**
> Mięso gulaszowe z sarny (51 zł/kg) lub Karkówka z sarny (65 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Sarna w sosie grzybowym

Przygotuj składniki na cztery osoby

Weź 800 g mięsa gulaszowego z sarny, 250 g pieczarek, dużą cebulę, około 250 ml gorącego bulionu, 100 ml śmietanki 30%, 25 g masła klarowanego i łyżeczkę tymianku. Przydadzą się sól, pieprz i opcjonalnie natka pietruszki. Zamiast masła możesz użyć oleju rzepakowego, a zamiast bulionu gorącej wody.

Mięso rozmroź wcześniej w lodówce. Na przygotowanie i gotowanie zaplanuj 75–95 minut po rozmrożeniu. Jeśli masz jeden duży kawałek karkówki z sarny, również możesz go użyć, ale licz się z dłuższym duszeniem. Do pierwszej wersji wystarczą zwykłe pieczarki. Ich wyważony smak dobrze łączy się z delikatną sarną.

Zrumień mięso i odparuj pieczarki

Osusz mięso i pokrój grubsze kawałki w kostkę około 2,5 cm. Cebulę posiekaj drobno, pieczarki pokrój w plastry. Na głębokiej patelni rozgrzej część masła. Obsmażaj sarnę w kilku partiach. Kiedy pierwsza strona nabierze koloru, obróć kawałki i po zrumienieniu przełóż na talerz.

Zmniejsz ogień, dodaj resztę masła i cebulę. Kiedy się zeszkli, dodaj pieczarki. Na początku oddadzą wodę. Poczekaj, aż płyn odparuje, i dopiero wtedy dodaj tymianek. Przy wąskim garnku możesz podsmażyć pieczarki oddzielnie na szerszej patelni. Dzięki temu łatwiej uzyskać rumiane brzegi bez długiego podgrzewania cebuli.

Przy dodatku suszonych grzybów odmierz płyn razem z bulionem, a nie ponad całą przewidzianą jego ilość. W przeciwnym razie pod koniec zostaniesz z dużą ilością rzadkiego sosu. Odłóż kilka rumianych plasterków pieczarek do wykończenia porcji bezpośrednio na talerzu.

Duś sarnę pod przykryciem

Włóż mięso z sokiem z talerza do pieczarek. Dolej część gorącego bulionu i zbierz brązowy osad z dna. Płynu powinno wystarczyć do spokojnego duszenia bez przywierania. Pozostały bulion dodawaj w razie potrzeby. Przykryj, zmniejsz ogień i duś około 50–70 minut. Duże kostki oraz karkówka mogą potrzebować więcej czasu.

Sprawdź temperaturę mięsa w środku najgrubszego kawałka, przyjmując minimum 71°C dla sarny. Oceń też miękkość widelcem. Jeśli kostka daje się łatwo przekroić jego krawędzią, możesz kończyć sos. W przeciwnym razie duś dalej i sprawdź po kilku minutach. Na tym etapie zacznij gotować kopytka lub kluski, jeśli mają trafić na stół razem z gulaszem.

Dodaj śmietankę bez grudek

Wlej śmietankę do miseczki. Zdejmij patelnię z ognia, dodaj do śmietanki kilka łyżek gorącego sosu i dokładnie wymieszaj. Wlej mieszankę cienkim strumieniem do gulaszu, cały czas mieszając. Podgrzej krótko na małym ogniu. Unikaj gwałtownego wrzenia, które może pogorszyć konsystencję sosu.

Spróbuj całości i dobierz sól oraz pieprz. Podaj z kluskami, kopytkami lub kaszą jęczmienną. Jeśli chcesz mocniejszego grzybowego aromatu, następnym razem możesz dodać trochę suszonych borowików przygotowanych zgodnie z informacją na opakowaniu. Płyn po moczeniu starannie przecedź, zanim wykorzystasz go zamiast części bulionu.

Gdy podajesz danie z makaronem, zachowaj odrobinę gorącej wody z jego gotowania. Kilka łyżek pomoże

rozprowadzić gęsty sos na wstążkach bez dokładania kolejnej porcji śmietanki.

Jeśli sos przed dodaniem śmietanki jest wyraźnie wodnisty, wyjmij mięso i krótko odparuj płyn. Wykończenie śmietanką zostaw na sam koniec.