# Lekcja #28: Pieczeń z łopatki jelenia pod przykryciem. Jak zdążyć na niedzielny obiad?



**Około kilograma łopatki wystarczy na cztery porcje pieczeni z warzywnym sosem. Zacznij planowanie od rozmrożenia i marynowania, a w dniu podania zarezerwuj około 2 godzin 40 minut do 3 godzin na obsmażenie, pieczenie i odpoczynek mięsa.**

> **Polecany produkt (Przepis #3) i rola w kuchni**
> Łopatka z jelenia (65 zł/kg) | Materiał wideo 9:16: Pieczeń z łopatki jelenia

## Zaplanuj rozmrożenie i marynatę

Na cztery porcje przygotuj 1 kg łopatki z jelenia bez kości, 2 łyżki musztardy, łyżkę miodu, 2 łyżki oleju, łyżeczkę rozmarynu, dużą cebulę, 2 marchewki, kwaśne jabłko i około 300 ml gorącego bulionu. Potrzebna będzie brytfanna z pokrywką albo naczynie żaroodporne z odpowiednim przykryciem.

Na obiad w niedzielę zacznij rozmrażanie w piątek wieczorem lub odpowiednio wcześniej, biorąc pod uwagę grubość mięsa. Przełóż zamkniętą paczkę na talerz w lodówce. Gdy całkiem odtaje, osusz łopatkę i natrzyj musztardą, miodem, rozmarynem oraz połową oleju. Przykryj i marynuj 4–12 godzin w lodówce.

Przed marynowaniem przymierz łopatkę do naczynia. Gdy jest długa i nieregularna, możesz luźny fragment podwinąć i związać sznurkiem kuchennym. Łatwiej wtedy obracać kawałek na patelni i ułożyć go na warzywach. Pamiętaj o zdjęciu sznurka przed krojeniem gotowej pieczeni.

## Przygotuj warzywa i zrumień łopatkę

Nagrzej piekarnik do 155°C, góra–dół. Cebulę pokrój w grube piórka, marchew w kawałki, a jabłko w ćwiartki bez gniazda nasiennego. Rozłóż warzywa i jabłko na dnie naczynia. Będą podstawą sosu, więc nie musisz kroić ich drobno ani uzyskiwać równych plasterków.

Zgarnij z mięsa nadmiar marynaty. Rozgrzej pozostały olej na patelni i obsmaż łopatkę ze wszystkich stron. Pilnuj koloru, bo miód łatwo się przypala. Przełóż mięso na warzywa. Na patelnię wlej trochę bulionu, rozpuść brązowy osad i przelej do brytfanny. Jeśli osad jest czarny, użyj czystego bulionu.

## Piecz spokojnie pod pokrywką

Dolej resztę gorącego bulionu i szczelnie przykryj naczynie. Piecz orientacyjnie 2–2,5 godziny. Przy szerokiej brytfannie lub małej ilości płynu w połowie pieczenia sprawdź jego poziom. W razie potrzeby dolej gorącej wody. Zbyt wczesne odkrycie całej powierzchni może wysuszyć wierzch, zanim łopatka zmięknie w środku.

Przed podaniem zmierz temperaturę w najgrubszej części mięsa, przyjmując minimum 71°C dla jelenia. Następnie wsuń widelec. W dobrze uduszonej łopatce powinien wejść bez dużego oporu. Jeśli kawałek nadal jest zwarty, przykryj go i daj mu jeszcze kilkanaście minut. Pół godziny przed planowanym podaniem warto mieć już przygotowane ziemniaki i buraczki.

## Zrób sos i pokrój mięso

Przenieś łopatkę na deskę i pozostaw na około 10 minut pod luźnym przykryciem. Zmiksuj warzywa i jabłko z częścią płynu, dolewając resztę do uzyskania odpowiedniej gęstości. Jeżeli dołożyłeś całe gałązki ziół, wcześniej je usuń. Dopraw sos solą i pieprzem po zmiksowaniu.

Odszukaj kierunek włókien i pokrój mięso w poprzek. Jeśli łopatka jest bardzo miękka i rozpada się przy krojeniu, podziel ją na większe kawałki i podaj na ogrzanym półmisku z sosem. Resztę zachowaj z odrobiną płynu na ciepły obiad albo bez sosu na kanapki. Porcje na później sprawnie schłodź.

Jeśli warzywa są mocno słodkie od jabłka i miodu, sprawdź smak z kroplą octu jabłkowego na jednej łyżce sosu.

Dopraw cały rondel dopiero wtedy, gdy ta mała próba Ci odpowiada.

Przy obiedzie na konkretną godzinę zostaw w planie kwadrans zapasu. Wykorzystasz go na dokończenie duszenia albo spokojne przygotowanie sosu i pokrojenie gotowej pieczeni.