Lekcja #29: Bitki z sarny lub leczo z dzika. Dwa obiady z jednej patelni do wyboru

Bitki wymagają rozmrożenia udźca i spokojnego duszenia, a leczo przygotujesz z gotowej kiełbasy w około pół godziny. Oba przepisy są obliczone na cztery osoby i można je zrobić na szerokiej patelni z pokrywką.

> **Polecany produkt (Przepisy #4 i #5) i rola w kuchni**
> Udziec z sarny bez kości (81 zł/kg) + Kiełbasa z dzika | Materiał wideo 9:16: Bitki z sarny i leczo z kiełbasy

Bitki: pokrój udziec w poprzek włókien

Przygotuj 800 g udźca z sarny bez kości, 2 cebule, 400 ml gorącego bulionu, 2 łyżki mąki, 25 g masła klarowanego, łyżeczkę musztardy i 2 liście laurowe. Sól i pieprz dodaj do smaku. Mięso rozmroź wcześniej w lodówce. Na przygotowanie i duszenie zarezerwuj 65–85 minut po rozmrożeniu.

Osusz mięso, usuń grubszą srebrzystą błonę. Pokrój udziec w poprzek włókien na plastry około 1,5–2 cm. Lekko rozbij je płaską stroną tłuczka do grubości około centymetra. Oprósz mąką i strząśnij nadmiar. Zbyt gruba warstwa zostaje na patelni, przypala się i może nadać sosowi gorzki posmak.

Bitki: duś w sosie cebulowym

Rozgrzej masło klarowane i krótko obsmaż plastry z obu stron, po około minucie na stronę. Odkładaj na talerz, aby zrobić miejsce na następną partię. Na patelni podsmaż przez 5–6 minut cebulę pokrojoną w piórka. Wlej gorący bulion i zbierz z dna przyrumieniony osad. Dodaj musztardę, liście laurowe i mięso.

Przykryj i duś 40–50 minut na małym ogniu, w razie potrzeby dłużej. Sprawdź temperaturę wewnątrz sarny, przyjmując minimum 71°C. Oceń też miękkość plastrów widelcem. Usuń liście laurowe. Jeśli sos jest za rzadki, wyjmij bitki i odparuj płyn. Dopraw, włóż mięso z powrotem i podaj z ziemniakami oraz buraczkami.

Jeśli patelnia jest niewielka, ułóż bitki lekko na zakładkę dopiero na etapie duszenia. Podczas obsmażania każda powinna stykać się bezpośrednio z dnem. Wtedy na cebulę i sos zostanie przyrumieniona warstwa o przyjemnym smaku.

Leczo: przygotuj warzywa i gotową kiełbasę

Weź 350 g kiełbasy z dzika oznaczonej jako gotowa do spożycia, dużą cebulę, 2 papryki, małą cukinię, puszkę krojonych pomidorów (400 g), łyżeczkę oleju i łyżeczkę słodkiej papryki. Opcjonalnie dodaj końcówkę wędzonej szynki. Przy wszystkich składnikach pokrojonych przed smażeniem łatwiej kontrolować krótkie etapy na patelni.

Kiełbasę pokrój w grubsze półplasterki, cebulę w piórka, a paprykę i cukinię w niewielką kostkę. Zanim zaczniesz, otwórz puszkę z pomidorami. Leczo robi się szybciej niż bitki, bo kiełbasa jest już gotowym wyrobem, a czas na kuchence służy głównie zmiękczeniu warzyw. Przy surowej kiełbasie potrzebny byłby inny sposób przygotowania.

Leczo: połącz składniki w odpowiedniej kolejności

Na średnim ogniu podsmaż kiełbasę na odrobinie oleju przez 4–5 minut. Odłóż ją do miseczki. Na tej samej patelni smaż cebulę i paprykę przez około 5 minut, następnie dodaj cukinię i słodką paprykę. Po krótkim zamieszaniu wlej pomidory i włóż kiełbasę z powrotem.

Duś pod przykryciem 8–10 minut. Spróbuj kawałka papryki. Powinna być miękka, a jednocześnie zachować kształt. Gdy sos jest rzadki, zdejmij pokrywkę na ostatnie minuty. Dopraw pieprzem i ewentualnie solą po spróbowaniu kiełbasy z sosem. Podaj z chlebem. Przy krojeniu od początku przewiduj około 25–30 minut na cały obiad.

Na drugi dzień warzywa mogą oddać jeszcze trochę soku. Przy podgrzewaniu najpierw wymieszaj leczo, a potem zdecyduj, czy trzeba dolać wody. Często wystarcza płyn obecny już w pomidorach.

Jeśli chcesz zrobić bitki jutro, przełóż udziec do lodówki już podczas szykowania dzisiejszego leczo. Oba obiady mają wtedy swój czas, a jutro zaczynasz od krojenia.