1. Gulasz z jelenia (na 4 porcje)

Jeleń · Jeden garnek · Czas: 100–120 min (20 min pracy) · Sprzęt: Garnek z grubym dnem i pokrywką

Sprzęt i planowanie (Garnek z grubym dnem i pokrywką)

Dzień wcześniej przełóż zamkniętą paczkę mięsa do lodówki. Marynowanie możesz pominąć. Kontrola temperatury: Sprawdź termometrem co najmniej 71°C w środku najgrubszego kawałka i oceń miękkość widelcem.

Składniki na 4 porcje

Składnik	Ilość (4 porcje)
Mięso gulaszowe z jelenia	1000 g
Cebula	200 g
Marchew	200 g
Pietruszka korzeniowa	100 g
Gorący bulion	500 ml
Olej	30 ml
Koncentrat pomidorowy	20 g
Liście laurowe	2 szt.
Ziarna jałowca	4 szt.

Przygotowanie krok po kroku

1. Osusz mięso i pokrój na kawałki ok. 3 cm. Cebulę posiekaj, a warzywa korzeniowe pokrój w półplasterki.
2. Na rozgrzanym oleju obsmaż mięso partiami i odłóż na talerz. W tym samym garnku smaż cebulę przez 5 minut. Dodaj warzywa i koncentrat, mieszaj minutę. [Minutnik: Smażenie cebuli: 5 min]
3. Włóż mięso do garnka, dodaj przyprawy. Dolej tyle bulionu, by sięgał tuż poniżej wierzchu mięsa. Przykryj i duś 75–95 minut. [Minutnik: Duszenie: 75 min, Kontrola +15 min: 15 min]
4. Sprawdź, czy największy kawałek ma w środku min. 71°C. Gdy łatwo rozdziela się widelcem, dopraw solą i pieprzem. Podaj z kaszą gryczaną i ogórkiem kiszonym.

Wskazówka skalowania: dla 2 osób użyj połowy składników (x0,5); dla 6 osób pomnóż przez 1,5; dla 8 osób podwoj składniki.