Připravujeme zvěřinu



Chutnost zvěřiny je různá, **záleží proto nejen na druhu zvěře a její úpravě, ale i na době, kdy byla zvěř ulovena, na zdraví lesní zvěře, na způsobu odležení masa před přípravou pokrmu a pochopitelně na samotném zpracování** konkrétního masa.

Základním pravidlem pro úpravu zvěřiny je, že ji nezpracováváme čerstvou, ale necháme ji dostatečně odležet. Kromě toho ji **protahujeme nebo obalujeme slaninou, nakládáme do marinád a bohatě ji kořeníme**.

Nejlepší je marinování

Nejjednodušší je **marinovat maso v podmáslí nebo kyselém mléce**. Musí být v tekutině, kterou denně vyměňujeme, zcela ponořeno.

Divočejší chuti dosáhneme, když do masa vetřeme roztlučená zrnka jalovce. Nejčastější je **nakládání do octa a zeleniny**. Nejprve svaříme vodu s octem (množství řídíme podle chuti a následné úpravy), přidáme 4-6 zrnek pepře, 2-3 zrnka nového koření, 2-3 zrnka jalovce, 1-2 bobkové listy, případně i trochu tymiánu. Maso dáme na pekáč, posypeme na kolečka nakrájenou cibulí (1-2 kusy), karotkou, petrželí a kouskem na proužky nakrájeného celeru, zalijeme prochladlým vývarem a přiklopíme. Dáme do chladna a během marinování maso obracíme.

Jemné a pikantní chuti dodáme zvěřině, použijeme-li do marinády víno, a to jak bílé, tak červené Pokud maso dusíme nebo pečeme, používáme k podlévání marinádu. Máme-li maso ze starších (odrostlejších) kusů zvěřiny, vždy je nakládáme do octa a zeleniny, případně vína. Další možností, jak maso

před úpravou ošetřit, je **polít ho rozehřátým máslem**, které pak použijeme k pečení.

Červená nebo černá zvěřina?

Zvěřinu dělíme obvykle na:

1. **zvěř červenou**, nazývanou též **vysoká (srnec, jelen, daněk)**,
2. **černou (divoký vepř)**,
3. **srstnatou (zajíc a divoký králík)**
4. a konečně **pernatou (divoká kachna, divoká husa, bažant, koroptev** a zcela vzácné **křepelky, sluka a kvíčala**).

Pokud kupujeme zvěřinu v obchodu, maso je už náležitě upravené a "odleželé" (králík například již stažený, odblaněný i vykuchaný). Výjimku tvoří pouze zajíc, kterého kupujeme v kůži. Její stažení vyžaduje jistý cvik a zkušenost, není však nepřekonatelnou překážkou ani pro začátečníka, pokud postupuje podle odborných rad ke kuchání zvěřiny.

Vaření zvěřiny

Je to **nejméně vhodný způsob úpravy**, užívaný především tehdy, je-li maso starší nebo chceme-li je upotřebit **pro další úpravu na paštiky, haše, na sekanou, karbanátky nebo pomazánku**. Můžeme je však podávat i s různými omáčkami. Příprava zvěřiny vařením se podstatně zrychlí použitím tlakového hrnce.

Dušení zvěřiny

K dušení používáme **většinou přední maso**. Dušení je postup, při němž **maso dáváme do rozehřátého tuku (případně s cibulovým základem), postupně ho podléváme horkou vodou, vývarem nebo vínem** . **Před vlastním dušením můžeme maso zprudka po všech stranách opéct**, čímž dostane nazlátlou barvu. Dušením vzniká přírodní šťáva, kterou podáváme s masem, případně ji zahušťujeme hladkou moukou nebo z ní připravujeme různé omáčky přidáním vývaru, vody, vína, mléka nebo smetany.

Při podlévání masa vínem používáme většinou přírodní vína bílá, suchá, pouze zřídka červená. Přidáváme-li je od počátku dušení, dosáhneme toho, že jejich aromatické látky maso zcela prostoupí . Chceme-li vinné aroma zvýraznit v omáčce, ponecháme si část vína na přilití před ukončením dušení a už jen krátce povaříme.

Pečení zvěřiny

Pro tento způsob úpravy používáme naopak **maso zadní**. V kastrolu necháme **na rozehřátém oleji zesklovatět slaninu** nakrájenou na kostičky. Přidáme nakrájenou **cibuli, plátky karotky a petržel** a podusíme. Na tomto základě **maso po všech stranách zprudka opečeme, nepatrně podlijeme, přidáme koření a v troubě pečeme doměkka**. Během pečení poléváme vypečenou šťávou, je-li třeba, nepatrně podlijeme. Měkké maso vyjmeme, do šťávy přidáme máslo smíchané s hladkou moukou a povaříme. Nakonec

přecedíme.

Náš tip: Srnčí steak v mandlových hoblinkách

4 řízky srnčího masa z kýty lehce naklepeme, trochu shrneme, posypeme solí a troškou nastrouhaného muškátového oříšku. Maso obalíme nejdříve ve 2 lžících mouky, v rozšlehaném vejci a naposled v 80 g na hobliny nakrájených mandlích (dobře přimáčkneme). 50 g másla rozpálíme a maso v něm z obou stran opečeme (asi 6 až 8 minut – dbáme, aby mandle příliš nezhnědly). Upravíme na plochou mísu. Výpek rozvaříme s trochou vody a nalijeme na steaky. Podáváme například s bramborovými kroketami, kolečky ananasu a brusinkami.