

Zvěřina na talíři



Kančí guláš nemá konkurenci

Zvěřina je maso volně lovených zvířat žijících v přírodě nebo chovaných pro lov, je poměrně aromatické a s výjimkou divokých prasat málo tučné. **Každý druh zvěřiny v kuchyni vyžaduje zvláštní zacházení.** Kančí je skvělé na pečínku nebo na guláš, srnčí kýta na svíčkovou, plecko zase na ragú.

Zvěřina s kopýtky i křídly

Vysoká

- **Srnc** – maso je červenohnědé, velmi křehké, je považováno za jedno z nejlepších. **Odleželé kusy stahujeme těsně před úpravou, stažené kusy zavěsíme do chladu.** Nejvhodnější jsou kusy 1 až 3 roky staré.
- **Jelen** – maso je podobné dančímu a úprava je podobná srnčímu.
- **Daněk** – je poměrně vzácný, je chován v oborách, maso je světlejší, šťavnatější a křehčí než srnčí.

Nízká

Zajíc, divoký králík – po odstřelu **necháme v kůži odležet nejméně 3 dny, stahujeme před úpravou.**

Nejvhodnější je ve stáří 7 až 10 měsíců, starší kusy bývají hůře stravitelné. Z vnitřností využíváme játra, plíce a srdce.

Pernatá

- Lesní, polní – **bažant, koroptev, tetřev, tetřívek, kvičala, sluka, divoký holub.**
- Vodní – **divoká husa a divoká kachna.**

Odležet necháváme hlavně lesní pernatou zvěř a vůbec nenecháváme odležet vodní - rychle se kazí.

Černá

Divoké prase – po odstřelu se obvykle **stáhne kůže**. Dělíme podobně jako vepřové, starší kusy nakládáme do mořidel. **Pozor, maso by mělo být veterinárně vyšetřené, jinak hrozí riziko nebezpečného onemocnění trichinelózy!**

Červená

Mezi červenou zvěř patří **muflon a kamzík**.

Jak na zvěřinu? Namoř to!

Zvěřina (zvláště starší kusy) se často nakládá do mořidel, mezi jejichž hlavní suroviny patří zelenina, koření, ocet a víno. Můžeme používat na všechny druhy zvěře, tedy i na pernatou, kromě kachny. Při nakládání zvěřiny do mořidla se vyluhuje mnoho cenných látek, proto ji **nenecháváme naloženou příliš dlouho**. Z chuťových důvodů je lépe vyhnout se nakládání zajíce a srnčího.

Uvádí se, že **dobu nakládání zvěřiny v létě je 2 až 3 dny, v zimě nebo v chladničce i týden**. Mořidla se na zvěřinu nalévají vždy vychladlá. Maso v mořidle každý den překládáme. K nakládání zvěřiny používáme kamenné nádoby, nikdy kovové.

Připravujeme zvěřinu

Přečtěte si naše další tipy, **co dělat, aby nám zvěřina chutnala co nejlépe**. Náš článek najdete ZDE

Náš tip: Staročeský kančí guláš

Divoké koření: 5 lžic černého pepře, 5 lžic celého jalovce, 15 bobkových listů, 5 lžic nového koření, 1 lžička soli

Dále: 1 kg kančího plecka, 150 g másla, 5 středních cibulí nakrájených najemno, 250 g anglické slaniny pokrájené na kostičky, sůl a pepř, 3 lžičky celého kmínu, 500 ml suchého červeného vína, 1 a 1/2 až 2 l hovězího vývaru, citronová šťáva, 40 g hladké mouky

Divoké koření dáme do hrnce, zalijeme jedním litrem vody a 25 až 30 minut vaříme. Na závěr přisypeme sůl. Do vychladlého vývaru vložíme celé plecko tak, aby bylo ponořené, a dáme alespoň na šest hodin odležet do lednice. Poté maso vyjmeme z nálevu, nakrájíme na malé kostky, osolíme a opepříme. Cibulku smícháme s kmínem a troškou soli a osmahneme na 100 g másla do tmavě zlatavé barvy. Pak vsypeme slaninu, opékáme,

až pustí tuk, poté vložíme maso a necháme ze všech stran zatáhnout. Přilijeme červené víno a dusíme. Měkké maso vyjmeme, do základu vlijeme hovězí vývar a omáčku přivedeme k varu. Zakápneme trochou citronové šťávy. Ze zbytku másla a hladké mouky připravíme světlou jíšku. Vmícháme ji do omáčky, vrátíme do nádoby maso a dusíme pětadvacet až třicet minut.