

Biodrówka wieprzowa z kością

Dzięki kostce mięso zachowuje soczystość, jest mniej wysuszone i tym samym mniej go ubywa. Ta propozycja sprawdza się, gdy chcemy zapewnić soczystość mięsu z założenia nieco mniej soczystemu.

Biodrówka charakteryzuje się jednolitą tkanką, ma bardzo cienkie włókna mięśniowe, co sprawia, że jest delikatna. Najczęściej wykorzystywana jest do przygotowania bryzolu i sznycli. Możemy z niej również przygotować pieczeń duszoną. Powolne duszenie mięsa wraz z kością sprawi, iż pieczeń nabierze głębi smaku, a sos mocnego aromatu. Doskonałym dodatkiem do takiej pieczeni są pyzy drożdżowe.

Biodrówka w aromatycznym sosie

Składniki:

1,5 kg biodrówki z niedużą kostką, 2 cebule, sól, pieprz, majeranek, sproszkowana czerwona papryka, 3 listki laurowe, 10 suszonych śliwek kalifornijskich, ½-¾ szklanki bulionu warzywnego, oliwa z oliwek do smażenia, ewentualnie ½ szklanki czerwonego wina i mąka do zagęszczenia sosu

- Umyte, osuszone w papierowym ręczniku mięso nacieramy pieprzem, papryką, rozartym w dłoniach majerankiem. Zawijamy szczelnie w folię i trzymamy przez godzinę w lodówce. Po wyjęciu z lodówki oprószyć solą.
- W garnku z grubym dnem rozgrzewamy oliwę z oliwek, wkładamy mięso, rumienimy równomiernie ze wszystkich stron. Skrapiamy niewielką ilością bulionu warzywnego, dodajemy obrane cebule, listki laurowe. Garnek przykrywamy i, na niewielkim ogniu, pod przykryciem, dusimy całość przez około 60 minut. Wyparowujący sos uzupełniamy bulionem.



- Gdy mięso jest już miękkawe, wkładamy śliwki, możemy wlać odrobinę czerwonego wina i dusimy tak długo, aż mięso będzie zupełnie miękkie.
- Miękką biodrówkę przekładamy na półmisek i trzymamy w ciepłym miejscu. Sos przecieramy przez sito i, gdy trzeba, zagęszczamy mąką rozmieszaną w odrobinie zimnej wody. Zagotowujemy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Przed podaniem mięso dzielimy na zgrabne porcje i delikatnie polewamy ciemnym sosem. Pozostały sos wlewamy do sosjerki.

Pyzy drożdżowe na parze

Składniki:

2 szklanki mąki, 3 dag drożdży, szklanka mleka, 2 łyżeczki cukru, 2 łyżki płynnego masła, 2 jajka, sól, mąka do posypania stolnicy

- Drożdże rozcieramy z cukrem, dodajemy 2-3 łyżki ciepłego mleka i łyżkę mąki, dokładnie mieszamy i pozostawiamy w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
 - Do wyrośniętych drożdży dodajemy jajka, szczyptę soli, przesianą mąkę, resztę mleka i wyrabiamy ciasto do momentu ukazania się pęcherzyków powietrza. Dodajemy płynne masło, przez chwilę całość wyrabiamy. Naczynie z ciastem przykrywamy ściereczką i pozostawiamy w ciepłym miejscu.
 - Gdy ciasto podwoi objętość, dzielimy na części, każdą wyjmujemy na posypaną mąką stolnicę, przez minutę lekko wyrabiamy, delikatnie rozwałkowujemy, wykrawamy szklanką zgrabne krążki, układamy na tacy oprószonej mąką i znów pozostawiamy do wyrośnięcia.
 - Zagotowujemy wodę w garnku z wkładką do gotowania na parze (woda przez cały czas powinna wrzeć). Kładziemy kluski na wkładce, przykrywamy pokrywą i „parujemy” przez kilkanaście minut (czas zależy od wielkości klusek).
- Podajemy z sosami mięsnymi. Bardzo dobrze smakują do pieczeni wieprzowej, a także do pieczonej kaczki lub gęsi.

Romana Chojnacka
 Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
 Uniwersytet Przyrodniczy
 w Poznaniu