

## Fantast...yczna piecze?

Nie łatwo dobrze upiec mięso.

Nie zawsze wystarczy znać temperaturę powierza w piekarniku, ani przestrzegać czasu pieczenia. Czasami zawodzi też doświadczenie. Szczególnie, gdy mamy nową kuchnię czy piekarnik. Tymczasem pieczeń jest gotowa, gdy osiągnie odpowiednią temperaturę w środku. Jak to sprawdzić?

Potrzebny jest termometr kucharski z sondą do mięsa. Sonda to taki termo-przewodzący szpikulec. Do niedawna posługiwali się nimi wyłącznie profesjonalni kucharze. Dzisiaj w sondy wyposażone są niektóre piekarniki. Termometr kucharski FANTAST można wykorzystać zarówno przyrządzając mięso w piekarniku, jak i na kuchence (pożycie grzewczej). Można nim mierzyć temperaturę nie tylko mięsa.

Sondę wkuwamy pod koniec gotowania w najgrubsze miejsce pieczeni, z dala od kości. Nie może też przechodzić na wylot. Wówczas pomiar będzie błędny, a potrawa niedopieczona. Jeżeli pieczeń ma nieregularny kształt, temperaturę trzeba zmierzyć w kilku miejscach. Należy jednak unikać czostego nakłuwania mięsa, bo to sprzyja wypływaniu soków.

### Ważna temperatura pieczystego. Dla różnych rodzajów mięsa:

- kurczak, indyk, kaczka i gęś: 72– 82° C (mięso dobrze wypieczone),
- wieprzowina: 68 – 77 ° C (szynka dobrze wypieczona – 71° C), a schab 54-60° C
- jagnięcina: 60° C (krwista) – 63° C (dobrze wypieczona),
- cielęcina: 55° C,
- wołowina: 60° C (krwista) - 77° C (dobrze wypieczona),
- dziczyzna: 68° C.
- ryby: 44 - 60° C (w wyższych temperaturach mięso szybciej wyschnie)

Podgrzewane potrawy powinny osiągnąć wyższą temperaturę niż podczas pierwotnej obróbki - min. 75° C.

Termometr szczególnie przydaje się podczas przygotowywania dużego przyjęcia. Sposobność do podania okazałej pieczeni, może nadarzyć się już niedługo - w Sylwestra lub w karnawale.

A jeżeli byście chcieli wypróbować swój nowy termometr, proponuję klasyczny przepis na wołowinę.

### Rostbef pieczony

Składniki:

- 1 kg rostbefu
- 1 ?y?ka musztardy zio?owej
- 75 g mas?a
- s??, pieprz

Spos?b przygotowania:

1. Mi?so natrzyj sol?, pieprzem i posmaruj musztard?.
2. W?ó? do brytfanny i ob?ó? p?atkami mas?a.
3. Ustaw piekarnik na 190 - 210 ° C (funkcja grill z nawiewem), a gdy si? rozgrzeje, wstaw mi?so na dolny poziom piekarnika.
4. Piecz oko?o 35-45 minut a? mi?so b?dzie ?rednio wypieczone.  
**Je?li chcesz by piecze? by?a upieczona „po angielsku”, czyli mia?a br?zow? sk?rk? a mi?so wewn?trz by?o krwiste, to termometr kucharski z sond? powinien wskazywa? 40-45° C; je?li mi?so ma by? ?rednio wypieczone, czyli wewn?trz lekko czerwone lub ró?owe: 50 - 55° C, a dobrze wypieczone: 60-65° C.**
5. Po upieczeniu zawi? piecze? w foli? aluminiow? i odstaw na 10 minut by podczas krojenia wyp?yn??o z niej jak najmniej soku. Przed podaniem pokr?j mi?so w poprzek w?ókien w plastry.

Mi?so mo?esz przed pieczeniem zamarynowa? w wytrawnym sherry (hiszpa?skim, mocnym winie o zawarto?ci alkoholu 16-20%) lub w marynacie z 75 ml czerwonego wina, 125 ml wody, 1 cebuli pokrojonej w drobna kostk?, 1 marchwi pokrojonej w kostk?, 2 li?ci laurowych, 1 ?y?eczki tymianku lub 2 ga??zek rozmarynu (sk?adniki trzeba razem zagotowa? i koniecznie ostudzi?). Mi?so nale?y marynowa? nie d?u?ej ni? dob?, a co kilka godzin obraca?. Pieczemy jak wy?ej.