

Divjačinske krače v česnovi omaki

Krače so spodnji deli prednjih in zadnjih nog živali. Sprednje krače imenujemo tudi podlaketi, zadnje golen ali bočnik. Krače sestavljajo mišične skupine, ki bistveno prispevajo pri gibanju živali, zato krače vsebujejo visok delež kit in drugih veznih tkiv. To je pomembno v kulinaricnem smislu, ker določa načine priprave krač - so kosi mesa, ki potrebujejo dolgo termično obdelavo pri nizkih temperaturah (70°-90°). Takšen način priprave omogoča spreminjanje kolagena v veznih tkivih v želatino, kar povzroči mehčanje mesa. Želatina pomembno prispeva tudi k sočnosti mesa, saj nadomesti izgubo vode v mišičnih tkivih, ki je sicer neizogibna posledica termične obdelave mesa. Želatina torej deluje podobno kot maščoba. Zato pravilno pripravljene krače

nikoli niso suhe, tudi v primeru nemastnega oziroma pustega mesa divjih živali.

Zaradi visokega deleža veznih tkiv so krače najprimernejše za dolgotrajno dušenje in kuhanje. Odlično se obnesejo v enolončnicah in juhah, še posebej, če so predhodno razsoljene in dimljene. Takrat so najboljše za enolončnice tipa ričet in pasulj. To velja za krače vseh živali, neglede na to ali so divje ali domače. Krače večjih živali so običajno dokaj veliki kosi, kar je nepraktično, zato jih je verjetno smiselno razkoščičiti iz kosti. Krače manjših živali, zlasti mladičev, je smotrno pustiti cele. Najslabše, kar lahko naredimo s kračami, je mletje v mletu meso, saj bodo vezna tkiva zelo verjetno zamašila naš stroj za mletje in s tem močno otežila pravilno razdeljevanje mesa.



Slika 1: Krače mladiča srnjadi v česnovi omaki.



Slika 2: Krače so poleg jezika, reber, prsi in vratu najboljše meso za prekajeno divjačino. Na fotografiji so prekajene krače, ki jih pri nas uporabimo za ričet, pasulj ali druge krepke zimske enolončnice.

Spodnji recept je najprimernejši za manjše krače, ki jih pustimo cele v kosti. Če govorimo o divjih živalih, imam pri tem v mislih krače mladičev srnjadi, gamsa, muflona, manjših divjih prašičev in drugih živali podobne velikosti. Pri domačih živalih so to krače jagenjčka ali kozlička, ki so bile verjetno tradicionalno uporabljene v tem receptu. Jed zaznamuje velika količina česna (4 cele glave česna na 4 krače!), ki se je ne smemo ustrašiti. Česen je odlična sestavina, ki je nepogrešljiva v mesnih jedeh. Pri dolgotrajni termični obdelavi povsem izgubi oster okus, značilen za surov česen. Ostane le slasten kompleksen okus, ki da bistveno noto tej jedi. Tisti, ki več kuhate boste morda opazili, da v receptu ni klasičnih sestavin, ki jih običajno uporabljamo z rdečim mesom. Belo vino in limona sta sestavini, ki jih največkrat kombiniramo z belim mesom in ribami. Ne glede na to, da odstopa od ustaljenih norm, je ta jed enostavno izvrstna in žal vam bo, če je ne poskusite skuhati doma. Jaz v to jed pogosto dodam kuhan fižol ali druge stročnice in jo še dodatno obogatim, čeprav to ni potrebno. Ostanki omake in mesa so odlični tudi naslednji dan kot osnova omake za testenine. Pa dober tek!

Sestavine

- 4 krače manjših živali, cele v kosti (mladiči srnjadi, gamsa, manjši divji prašiči,...)
- 3-4 jušne žlice olivnega olja,
- 4 večje glave česna,
- 200 ml suhega belega vina,
- 150 ml vode ali kokošje juhe + dodatna tekočina po potrebi,
- 1 čajna žlica suhega timijana,
- 1 jušna žlica svežega drobno sesekljanega rožmarina,
- nastrgana lupina 1 limone,
- sok sveže limone po okusu
- sol in poper po okusu,
- maslo in moka za zgoščanje omake po okusu.

Navodila:

1. Krače vzamemo iz hladilnika 30 minut pred začetkom priprave jedi, da dosežejo sobno temperaturo. Medtem olupimo stroke vseh česnovih glav. Stroke lahko damo v manjšo

posodo, jo pokrijemo s pokrovom in jo nekaj časa močno stresamo. Na ta način se bo česen lažje lupil. Olupljene stroke pustimo cele.

2. Osušimo krače s papirnato brisačo in jih bogato začinimo s soljo in poprom. Segrejemo olje v težji litoželezni posodi. Po želji krače tik pred peko pomokajmo in stresemo odvečno moko. Na ta način se bodo lepše opekle. Krače opečemo v vročem olju do zlato rjave barve na vseh straneh.
3. Opečene krače odstranimo iz posode. Znižamo moč ognja in na hitro opečemo cele česnove stroke, dokler ne zadišijo in dobijo zgolj rahlo rjavo barvo – pri tem bodimo zelo pozorni, da se česen ne zažge.
4. Dodamo vino, timijan, $\frac{3}{4}$ rožmarina in $\frac{3}{4}$ nastrganih limoninih lupin. Povremo vino, dokler ne dobi gostote sirupa. Medtem z leseno kuhalnico postrgamo iz posode vse na dno posode sprijete delčke od peke mesa. Ta fond je bistven za okus omake.
5. Ko vino ustrezno povre, dodamo vodo ali jušno osnovo. Rahlo začinimo s soljo in poprom in v posodo vrnemo opečene krače in ves mesni sok, ki je stekel iz krač.
6. Posodo pokrijemo in vsebino na štedilniku na nizkem ognju ali v pečici dušimo do mehkega (temperatura pečice 160-180 °C). To bo trajalo od 1,5 do 3 ure, odvisno od velikosti krač in željene mehkobe mesa. Mehkobo mesa lahko preverimo s konico noža ali vilicami. Fino je, da se meso še drži kosti in krače ne razpadejo povsem. Čeprav ni nič narobe, če meso povsem odstopi od kosti (odvisno od želje posameznika). Pri dušenju ves čas pazimo, da je v posodi dovolj tekočine - da se česen ne prismoji. Če tekočina povre, dodamo dodatno toplo vodo ali juho.
7. Ko so krače zelene mehkobe, jih odstranimo iz posode. Ohranimo nekaj najlepših česnovih strokov za nadev. Ostalo omako »zmiksamo«. Dodamo preostali rožmarin in nastrgano limonino lupinico.
8. Omako lahko po želji in potrebi zgostimo. Predlagam dva načina; z moko ali z maslom. V prvem primeru jušno žlico ali dve moke

vmešamo v nekaj hladne vode in zmes dodamo omaki. Omako nato prevremo do zelene gostote. V primeru uporabe masla najprej zavremo omako in jo odstavimo iz štedilnika. Ob stalnem mešanju dodajamo (hladno!) maslo, kocko za kocko, do zelene gostote. Na ta način v bistvu dobimo emulzijo masla in omake.

9. Ko je omaka nared, jo dosolimo, popopravimo in po okusu dodamo limonin sok za kislino. Po želji lahko v omako dodamo predkuhan fižol (dober je tudi iz pločevinke).
10. Krače segrejemo v pečici ali mikrovalovki in jih postrežemo z vročo omako in prilogo, kot je polenta, pire krompir, dušen riž ali testenine. Krožnik okrasimo s prihranjenimi česnovimi stroki in vejicami rožmarina.

Avtor: Jernej JAVORNIK