



Pieczenie mięsa na ruszcie w piekarniku kuchennym

Na ruszcie umieszczonym w piekarniku kuchennym można piec drób, ryby, dziczyznę oraz średnie i duże kawałki wszelkiego rodzaju mięsa. Przy tym sposobie pieczenia zużycie tłuszczu jest mniejsze niż przy pieczeniu w brytfannie, a ponadto pieczenie na ruszcie jest bardzo proste mało kłopotliwe, pozwała na sporządzanie szczególnie smacznych i soczystych potraw, pod warunkiem jednak, że pieczony drób będzie młody i wysokiego gatunku, a mięso i dziczyzna — dostatecznie skruszałe. Mięso tłuste, np. tłusta wieprzowina, może być pieczone na ruszcie bez dodatku tłuszczu, mięso chude należy bądź smarować tłuszczem przed pieczeniem, bądź polewać nim w czasie pieczenia bądź też okładać pla-strami słoniny lub boczku. Szpikowanie mięsa przeznaczonego do pieczenia nie jest wskazane, powoduje bowiem wyciekanie soku, wskutek czego pogarsza się smak pieczeni.

Uformowane do pieczenia mięso, drób albo ryby kładzie się na ruszcie posmarowane oliwą, olejem lub stopionym tłuszczem, albo owinięte plastrami słoniny (tłustą wieprzowinę tłuściejszą stroną do góry — nie dodając w ogóle tłuszczu), ruszt stawia się na brytfannie i wraz z nią wsuwa do górnej części bardzo silnie rozgrzanego piekarnika. Przez pierwsze 10—15 minut pieczenia należy w piekarniku utrzymywać bardzo wysoką temperaturę (około 200°C), aby na górnej powierzchni pieczeni utworzyła się zrumieniona skórka. Następnie należy pieczeń obrócić zrumieniona stroną ku dołowi, ruszt z brytfanną przestawić do dolnej części piekarnika i piec dalej przy słabszym ogniu (w temperaturze 100—120°C) aż do miękkości. W czasie pieczenia należy polewać pieczeń co kilkanaście minut sosem ściekającym do brytfanny umieszczonej pod rusztem. Do sosu, zwłaszcza przy pieczeniu tłustego mięsa, zaleca się dodawać trochę wody. Jeżeli chcemy, aby pieczeń pozostała wewnątrz różowa i krwista, co zwykle jest pożądane np. przy polędwicy wołowej, rostbefie, pieczeni baraniej, należy skrócić czas pieczenia podnosząc w zamian temperaturę w piekarniku. Jeżeli pieczeń ma być bardziej Wypieczona, temperaturę w piekarniku utrzymujemy na niższym poziomie, natomiast przedłużamy proces pieczenia. Przy dużych kawałkach mięsa i dużych sztukach drobiu, gdy zachodzi obawa nadmiernego zrumienienia, a nawet przypalenia powierzchni pieczeni zanim zostanie ona wewnątrz dostatecznie dopieczona, do brytfanny pod rusztem należy nalać sporo wody, której parowanie obniża temperaturę panującą w piekarniku.

Czas pieczenia na ruszcie jest nieco krótszy niż pieczenia zwykłym sposobem na brytfannie z tłuszczem, lecz tak samo zależy przede wszystkim wielkości pieczonego kawałka mięsa, ryby czy sztuki drobiu. Przy sprawdzaniu, czy pieczeń jest upieczona, należy unikać wielokrotnego nakłuwania jej patyczkiem czy widelcem, gdyż powoduje to wyciekanie przezroczystego, lecz nie różowego soku z mięsa i miejscu nakłucia świadczy, że mięso jest upieczone.

