

# Klops z dzika z papryką i kukurydzą

Ten klops to świetny pomysł na dziczyznę. Zawsze się udaje, bo mięso mielone nigdy nie jest twarde. Ale jego największą zaletą stanowi smak, który się wziął z dodanych do środka świeżej papryki i kukurydzy konserwowej.

Co prawda w mojej złotej dziesiątce najsmaczniejszych potraw z dziczyzny znalazło się ich już kilka dziesiątek, ale ten delikates też tam zapisuję. Pierwszy raz jadłem go na biesiadzie po polowaniu dla dian. Organizatorem było WKŁ nr 64 „Dubelt” w Tomaszowie Mazowieckim. Łowy odbyły się w przepięknych Lasach Spalskich.

## Marzanna Adamczyk

Klops z papryką i kukurydzą to jej pomysł. Od zawsze robiła pieczenie z mięsa dzika. Czasem z dodatkiem jeleniny. Kiedyś, aby nadać nowego charakteru temu daniu, dorzuciła papryki i kukurydzy. I był to kulinarny strzał w dziesiątkę.

Przyjaciele mówią o niej, że polować zaczęła w chwili, gdy stanęła na nogi. Sama przyznaje, że odkąd pamięta, ojciec zabierał ją do knieł. Myśliwymi byli też jej wuj i brat. Nic więc dziwnego, że dzięki wzrastaniu w takiej tradycji została dianą. Zaczynała od łowów na zajace. Dziś najbardziej lubi zasiadkę na ambonie w oczekiwaniu na zwierzynę czarną. Ze strzelby nie zrezygnowała ani wtedy, kiedy wyszła za mąż za leśnika Jacka, ani gdy urodziła i wychowywała trójkę dzieci. Poluje już 31 lat w kole „Soból” w Szydłowcu. Jej rodzina dawno do tego przywykła. Chociaż pewnego razu mąż wydał się zaskoczony, słysząc, że Marzanna wybiera się na Mazury. Do Pisz na zbiorówkę Stowarzyszenia Polskie Diany, któremu szeffuje w okręgu radomskim. Akurat tak się złożyło, że Jacek miał wówczas zjazd, bo studiował zaocznie w Warszawie, więc do stolicy żonę podwoził przy okazji. Dalej pojechała sama autobusem. Do dziś nie wiadomo, co było przyczyną dalszych wydarzeń. Obawa, że Marzanna może poznać na polowaniu kogoś interesującego, czyli zaskość? Czy może chęć poznania koleżanek ze stowarzyszenia? Tak czy inaczej Jacek zaliczył nieobecność na zajęciach, bo



Arch. Marzanna Adamczyk

następnego poranka pojawił się w Pisz. Przyjechał bez zapowiedzi, ku zaskoczeniu żony i jej współtowarzyszek.

## praktyczna potrawa

Marzanna odpowiedziała mi ciekawą rzeczą. Ponieważ jej klops jest znany i lubiany w kręgu nie tylko rodziny, lecz także przyjaciół, często go przyrządza. Z tego powodu, by ułatwić sobie życie, zwykle przeznaczca na niego całego dzika (z wyjątkiem schabów i poledwiczek). Kiedy czarny zwierz przejdzie już badania, wykrawa całe miękkie mięso z tuszy, miele je, pakuje w torebki do mrożenia, od razu dzieląc masę na 1,5-kilogramowe porcje – bo mniej więcej tyle potrzeba na jedną pieczeń – i zamraża. To bardzo praktyczne rozwiązanie – jeden bałagan, jedno mycie maszynki do mięsa...

Duże znaczenie ma też ujednolicenie surowca. Gdyby pomrozić szynkę, karkówkę, boczek i łopatkę w kawałkach, potem klops trzeba by było robić z różnych części tuszy. Kiedy zaś miele się wszystko razem: szynki i boczki, karkówkę i łopatki, po wymieszaniu mielonego do każdej paczki trafia jednakowe mięso, o uśrednionej zawartości tłuszczu i wody. Należy bowiem pamiętać, że to pochodzące z przedniej części tuszy zawiera więcej wody niż z części tylnej. Dotyczy to każdego zwierzęcia.

Poza tym mielone mięso można bardzo łatwo poukladać w zamrażarce, gdyż zajmuje najmniej miejsca. Porady Marzanny warto wziąć sobie do serca. A teraz... do gotowania!



Wojciech Charewicz  
tel. 602 275 012  
e-mail: wcharewicz@gmail.com



Fot. Wojciech Charniewicz (2)

## przygotowanie

■ Cebulę obrać, pokroić w drobną kostkę i podsmażyć na złoto na smalcu.

■ Paprykę umyć, usunąć z niej gniazda nasienne i pokroić ją w kostkę lub paski 1-centymetrowej długości.

**Uwaga!** Nie jest zbyt istotne, jak się pokroi paprykę, jednak nie mogą to być duże kawałki, bo wypadająby z pieczeni.

■ Bułkę namoczyć w wodzie lub mleku. Odcisnąć w dłoni i rozmiąć.

**Uwaga!** Bułki nie należy mleć w maszynce. Ta sama zasada dotyczy dodawania jej do mielonych kotletów. Dzięki temu, że została rozgnieciona w dłoniach, klops wychodzi soczysty. Mielone kotlety tym bardziej. Natomiast gdyby namoczoną i odcisniętą bułkę zemiać, klops stałby się suchy i twardawy.



## składniki na 2 klopsy

- 3 kg mięsa z dzika zmielonego na sicie o średnich oczkach (dobrze jest na mielone przeznaczać mięso z różnych części tuszy – chude i tłustsze kawałki)
- 2 mięsiste słodkie papryki (czerwone lub żółte)
- 1 puszkę kukurydzy konserwowej
- 2 średnie cebule
- 1 zwykła bułka pszenna (tzw. pupa)
- woda lub mleko do namoczenia bułki
- 1 jajko
- ½ płaskiej łyżeczki dobrego pieprzu ziołowego
- sól do smaku (50 g, tj. 2 nieco więcej niż płaskie łyżki)
- 1 płaska łyżeczka świeżo zmielonego czarnego pieprzu
- 200 g smalcu do wysmarowania blaszki do pieczenia oraz podsmażenia cebuli (najsmaczniejszy jest smalec z dzika)

■ Do mielonego mięsa dodać podsmażoną cebulę, pokrojoną paprykę, odcedzoną kukurydzę z puszki, bułkę, jajko oraz przyprawy (pieprz ziołowy, sól i pieprz czarny). Wszystko wymieszać i dobrze wyrobić, poświęcając na to 3–4 minuty.

■ Z wyrobionej masy uformować walcowate klopsy podobne do chleba (takie, jakie widać na zdjęciu powyżej).

■ Blaszke do pieczenia obficie wysmarować smalcem, używając to, co zostało po usmażeniu cebuli. Klopsy ułożyć w blaszce tak, żeby się nie dotykały.

**Rada:** tę pieczen równie doskonale przyrządza się w keksówkach.

■ Piec w piekarniku nagrzanym do 200°C przez 60–70 minut. Następnie klopsy okryć folią aluminiową i odstawić do zupełnego wystudzenia.

Podawać na zimno z dobrym pieczywem, z dodatkiem smażonych żurawin albo musztardy, majonezu lub keczupu. ●