

Luzowanie drobiu



Autor: **Miodpieprz**
Przepisów: 7 Ocena: 489

3-4 os. 15 min łatwe przystępne



Składniki:

- Kaczka, lub inny drób

Sposób przygotowania:

- 1 Luzowanie pomoże sprawnie podzielić tuszkę na porcje, daje nam również możliwość nabicia ptaka większą ilością farszu a co za tym idzie obdzielenia daniem większej ilości osób.

Luzowanie jest niezbędne także przy przygotowaniu wszelkiego rodzaju galantyn.
Tyle wstępu, a teraz należy wziąć w dłoń ostry nóż i zabrać się do dzieła.



- 2 Tuzkę kaczki (kurczaka, gęsi lub innego ptactwa) układamy na desce grzbietem do góry.



- 3 Nożem wykonujemy cięcie oddzielające kuper od kręgosłupa, a następnie delikatnymi ruchami (cały czas odciągając jedną ręką skórę) odcinamy mięso od kości pamiętając aby ruchy noża były zawsze skierowane w stronę kości szkieletu.



- 4 Kiedy dojdziemy do miejsc połączeń kończyn (skrzydła, nogi) ciągniemy za kończynę ptaka i nożem przecinamy połączenia w miejscu przyczepów stawowych jak najbliżej korpusu (nie należy próbować przecinać kości nożycami).
- 5 Następnie wywijamy tuskę na powrót na właściwą stronę i gotowe.
- 6 Czynność może wydawać się skomplikowana i żmudna, ale tak na prawdę po osiągnięciu odrobiny wprawy trwa mniej niż dziesięć minut. Kolejną korzyścią wynikającą z luzowania jest fakt że z kości korpusu możemy nastawić wywar na pyszny rosół.

Twoje notatki do przepisu: