

МЕСО ДИВЉАЧИ

Дивљач се разврстава у пернату и длакаву, а њихово месо се по укусу, боји, мирису и структури разликује од других врста меса. Месо је прилично тврдо, немасно и помало неугодног мириса. Међутим, ови недостаци се могу отклонити прије припремања јела од дивљачи.

ковањем и бардирањем сланином вјештачки се додаје масноћа и укус му се побољшава. Месо дивљачи приликом припремања комбинује се са jakim тамним сосовима да се неутралише мирис. Уз јела од дивљачи сервирају се бруснице, боровнице, наранџа, а као гарнитура најпогодније су чешке кнедле.

Перната дивљач: фазан, дивља патка, дивља гуска, јаребица, препелица, шљука, тетријиб, дивљи голуб.

Фазан је најквалитетнија перната дивљач. Месо је немасно и укусно. Бардира се и шпикује са сланином. Расијеца се као и остала живина. Употребљава се највише у хладној кухињи. Најчувеније јело