
Okrasa kaszubska

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1417 razy.

Surowa gęsia pierś razem z tłuszczem

sól

pieprz

pół łyżeczki utłuczonego cząbr

niewielka cebula lub 3-4 ząbki czosnku

Mięso i tłuszcz przepuścić przez maszynkę, dodać przyprawy i dobrze wymieszać. Złożyć do glinianego garnka lub szklanego słoja i przechowywać w chłodnym miejscu. Okrasy tej używa się do smarowania chleba lub jako przyprawy do potraw. Kaszubi często używają tłuszczu gęsiego lub kaczego jako omasty do zup, kapusty albo jako dodatku do gotowanych ziemniaków. Ponieważ stare zwyczaje przechowywania i konserwowania tłuszczu są obecnie z różnych względów nie do przyjęcia, proponuję sposób nowszy, który może być w pełni zrealizowany w naszych warunkach. Gęsi lub kaczy tłuszcz należy przed topieniem wymoczyć przez dobę w zimnej wodzie, kilkakrotnie ją zmieniając. Po wyjęciu z wody odcisnąć i osuszyć ściereczką, pokrajać na drobne kawałeczki, włożyć do rondla i trzymać na słabym ogniu, aż wytopi się i uzyska ładny, żółty, klarowny kolor. Wówczas należy zlać tłuszcz do innego naczynia (uważając, żeby nie dostały się skwarki), wsypać szczyptę soli i pieprzu i jeszcze pogotować na słabym ogniu. Odszumować, przelać do glinianego lub szklanego naczynia, ostudzić i szczelnie przykryć. Tłuszcz przeznaczony do szybszego spożycia przyrządza się w nieco odmienny sposób: topiony tłuszcz należy oddzielać w miarę wytapiania się do innego rondla, aż w pierwszym zostaną same skwarki; wówczas gotujemy go tak długo, aż stanie się klarowny. Dodajemy pieprz, drobno posiekaną cebulę, zmiążdżony z solą ząbek czosnku, majeranek i trochę posiekanej natki pietruszki. Przelewamy do naczyń, studzimy i obwiązujemy serwetką. Tak przyrządzony tłuszcz nie przechowuje się wprawdzie zbyt długo, ale jest wonny i smaczny, zwłaszcza z razowym chlebem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD