
Prażone

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 16702 razy.

Znam tą potrawę pod nazwą "prażone". W zasadzie to nie tylko potrawa ale cały rytuał w pewnych częściach Polski.

W żeliwnym garnku układa się warstwami na przemian pokrojone w plastry ziemniaki, cebule, marchew oraz przysmażone wcześniej kielbase i boczek. Moga być i inne mięsa, na przykład jądłem kiedyś z dziką kaczką. Z wierzchu przykrywa się liśćmi kapusty na które kładzie się płat darni (zielonym do dołu). garnek stawia się na ognisku i czeka. Podaje się na liściach kapusty. Cała ta zabawa odbywa się jesienią po wykopkach. Aha z przypraw sol i pieprz. Można zrobić w domu na gazie lub w piekarniku w naczyniu żaroodpornym.

From: wachniew@ftjibm.ftj.agh.edu.pl (Przemysław Wachniew)

Bardzo dobre! Polecam!

Nadesłał(a): jank <jbor11@neostrada.pl> 2005-09-24 11:09:51

Prawie wszystko jest ok ale darni kładzie się na pokrywcę żeby docisnąć i uszczelnić garnek. Boczek i kielbasa mogą być surowe nie podsmażane. Jądłem bardzo mięsne.

Nadesłał(a): hsalif <r.deja@onet.eu> 2006-06-04 05:06:14

Ja znam tę potrawę. Pochodzę z Beskidu Żywieckiego a mieszkam pod Częstochową. Tutejsi "kucharze" prażone kalają burakami czerwonymi i nie wyobrażają sobie bez nich potrawy. Fuj, jak można?

Nadesłał(a): Daniel <kufello@op.pl> 2008-11-19 14:11:58

Uwaga prawdziwe prażone!!

Najlepszy przepis

na prawdziwe prażone, 500 razy wypróbowane!!!

Czyli: ziemniaki ok 1 kg marchewka 40 dk pietruszka 40 dk boczek ok 40 dk kielbasa może być swojska ok 50 dk kapusta, sól pieprz, olej wegeta dużo natki pietruszki.

Warzywa i kielbasę kroimy w plasterki, boczek w kostkę, natkę siekamy wszystko mieszamy razem dolewamy wegete pieprz i olej, kociołek wykładamy liśćmi kapusty, wysypujemy do pełna i przykrywamy liśćmi kapusty, pieczemy ok 1.5 h i jemy

..
UUUUUUU niebo w gębie nawet nieraz w styczniu na śniegu to robie, Polecam Damian

Nadesłał(a): Damian <dexterlux@wp.pl> 2009-07-12 01:07:04

Buraki do prażonego?! Zgroza!!! A potrawa jest przepyszna. Musi być spożywana w gronie przyjaciół i popijana ulubionym napojem:-))

Nadesłał(a): Misia <misia1212@interia.pl> 2010-08-21 12:08:48

układa się warstwami - żadne wcześniejsze podsmażanie

Nadesłał(a): szpila <jankwi5@wp.pl> 2010-12-07 15:12:54

a cebula?

Nadesłał(a): ja <andre1111@interia.pl> 2011-04-13 13:04:07

do prażonych najlepszy kefir:)))

Nadesłał(a): 2011-08-05 21:08:42

ja pochodzę z Śląska i prażone są od zarania ziemniaki ,boczek ,kielbasa, marchewka,cebula ,pietruszka i przyprawy ale buraki free ,podstawa jest darni z trawy

Nadesłał(a): wow <j.andrzej12@wp.pl> 2012-03-02 00:03:44

w Lublinie nawet otym nie słyszeli

Nadesłał(a): lisy 2012-05-05 15:05:14

U nas na południu nigdy nie używano mięsa marchewki. Ziemniaki, cebula, boczek i kielbasa. Sol, pieprz do przyprawy i liście kapusty na wierz aby się dobrze uduśliło na ognisku. Najlepsze z mięsa kaczki!!!

Można zrobić na gazie dokładnie tak samo tylko na dno dać więcej boczku albo nawet trochę margaryny.

Nadesłał(a): Kasia 2012-08-06 17:08:32