
Okroszka

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3922 razy.

1,5 l kwasu chlebowego

2 jajka

1 łyżeczka ostrej musztardy (gorczyca)

1 łyżka, płaska cukru

Chrzan do smaku

2 świeżych ogorka

150-200 g zielonej cebuli

peczek koperku

1/2 szklanki smietany, lub 4 łyżki oliwy

Sol do smaku

Do wyboru:

Wariant I

200 g gotowanej wołowiny

120-150 gotowanej cielęciny

100-150 g szynki

Wariant II

150 g smażonej dziczyzny

200 g smażonej lub gotowanej cielęciny

Wariant III

200 g gotowanej ryby bez ości (najlepiej różnej)

Dla kwasu

80 g chleba żytniego

2 łyżki cukru

3 g drożdży

12 szklanek wody

Jajka ugotować na twardo i oddzielić białka od żółtek. Żółtka położyć do miski, w której będzie przygotowywana okroszka, rozetrzeć z musztardą, cukrem, solą i chrzaniem (na smak), zmieszać z

polowa szklanki kwasu. Mieso, wchodzace w jeden z wariantow, drobno posiekac i tez wlozyc do miski. Tez do miski drobno pokroic ogorki, cebule i bialko jajek. Wlac dwie szklanki kwasu, dobrze ale ostrocznie wymieszac. Zlac to do naczynia z przykrywa i postawic na 2-3 godziny do lodowki. Przed podaniem wlac do okroszki pozostaly kwas. Na kazdy talerz polozyc lezke smietany, lub oliwy (nigdy tego nie robilem - tylko smietane)i posiekana zielen kopierka. Azeby smietana nie zwarzyla sie trzeba ja szybko i dobrze wymieszac w talerzu.

*Warzywa do okroszki moga byc rozne (ziemniaki, marchew, rzepa, rzodkiewki (!) i inne) Warzywa, ktore nie jedza surowami trzeba ugotowac. Wszystkie warzywa trzeba drobno poszynkowac. Ogorki mozna zastapic wycisnieta kislą kapusta, albo slonymi grzybami; cielencine i szynke - gotowana kielbasa.

Kwas dla okroszki przygotowuje sie nastepujaco: Zytni chleb trzeba pociac na kawalki i obsmazyc na suchej patelni, lub w piekarniku do utworzenia sie ciemno-brazowej farby. Suchary zalac goraca przygotowana woda (80 st.C) i ostawic na 4 godziny dochodzic. Nastepnie przecedzic, dodac cukier i drozdzy (przed tym rozmieszac je w wodzie) i ostawic w cieplym miejscu na 8 godzin. Gotowy kwas znow przecedzic i postawic do lodowki. Najlepiej przygotowawac od razu 5-10 litrow. Zamiast kwasu czasami mozna zaprawiac okroszke kefirem. (Ja tego nie robilem)

Jezu nie moze - zeladek sie przewraca i w gebie pelno sliny.

From: "Eugeniusz" <eugen.taranov@muc.cablesurf.de>