
Czarnina

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4018 razy.

Czarnina robi się z gęsi, kaczek, prosiąt, a nawet z przodka od zająca. Na pół szklanki winnego octu spuszcza się krew w czasie zarżnięcia kaczki, gęsi lub prosięcia, mieszając ją ciągle z octem. Z gęsi używa się tylko podróbki, sama gęś bierze się na pieczone. Kaczka i gęś, po oskrobaniu, czyści się przez oparzenie, a następnie przez opalenie, jeśli tego potrzeba i podróbki wstawia się w garnek jak na rosół. Jeśli podróbek jest mało można dobrać wieprzowiny. Rosół gotuje się jak zwykle; można wziąć do niego pietruszki, korzeni, majeranku, parę cebul. Skoro mięso miękkie, precedzić rosół, kaczkę lub prosię wyjąć na półmisek. Jeżeli kto chce, można wziąć trochę rosółu i zrobić do kaczki biały sos. Krew rozrobić z mąką tak, żeby czarnina nie była za gęsta i zaprawić nią rosół; jeżeli nie dość kwaśna, można dobrać trochę octu, wsypać cukru, parę utłuczonych gwoź dzików i angielskiego pieprzu, zagotować razem ostrożnie, żeby się nie zwarzyła. Osobno ugotować suszonych gruszek i śliwek, a latem świeżych i włożyć do zupy. Na wydaniu można wlać trochę soku wiśniowego, co daje bardzo dobry smak czarninie. Ugotować kluseczki, zagniecione na jajku, wałkowane i w kostki krajane, włożyć do wazy i wlać na nie czarninę. Podróbkę można wydać na półmisku obłożoną owocami i polaną czarniną.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"

Bardzo spaniały przepis na czarnine ona byla swietna .dziekuje za ten przepis

Nadesłał(a): Marcin <Marcho45@wp.pl> 2011-08-12 10:08:12