
Pekłówa innym sposobem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1553 razy.

Kto chce w domu zapeklować mięso niech je przyrządzi sposobem następującym: Na peklowinę domową zdatna tylko krzyżowa. Na całą krzyżową wziąć 30 gr. saletry, którą miałko utłuc i dobrze nią natrzeć mięso. Potem ją ułożyć w dębowym naczyniu np. w beczułce, wsypać pół funta soli, trochę rozmarynu, kolendru, angielskiego ziela, liści i pieprzu, niech tak poleży 2 dni. Po 2 dniach dolać wody przegotowanej z solą i przestudzonej, tak aby mięso nakryła, z wierzchu położyć denko, przycisnąć i pozostawić przez tydzień do 10 dni. Mięso powinno być zawsze nakryte słoną wodą, jeżeli więc soku ubędzie, trzeba znów dolać przegotowanej wody z solą. Po 10 dniach wyjąć pekłówkę, opłukać ją w zimnej wodzie, włożyć do rondla, nalać gorącej wody i gotować 3-4 godziny, stosownie do wielkości krzyżowej. Podając na stół, ubrać ją kartoflami całymi i gałązkami zielonej pietruszki. Oddzielnie podać chrzan tarty, lub ?purée? z grochu.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"