
Frytura czyli tłuszcz wołowy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3325 razy.

Frytura przygotowuje się w następujący sposób: wziąć np. kilo łaju nerkowego, pokrajać drobnutko, włożyć w rondel i nalać tylko tyle wody, aby łój pokryła; postawić rondel na wolnym ogniu i gotować póty, póki się woda nie wygotuje, czego dowodem syczenie tłustości. Wtedy wylać w sitko, wyciskając jeszcze łyżką tłuszczu z mięsnych części. Tłuszcz powinien być blado-żółty, prawie biały i twardy po zastygnięciu. Używając, kładzie się dużo w rondel lub na patelnię tak aby przedmiot przeznaczony do smażenia pływać w tłustości jak pączek. Tłuszcz powinien być bardzo rozpalony do smażenia, inaczej smaży się długo i naciąga tłustości; gdy się wrzuci przedmiot na bardzo gorącą fryturę, w tej chwili ciasto nabiera żółcisto-rumianego koloru, podniesie się i będzie kruche i smaczne. Tłuszcz ten bardzo dobry jest do wszelkiego smażenia pasztecików, pączków, pierożków, nóżek w cieście, - słowem wszystkiego w co wchodzi mąka i jaja. Każde ciasto lepiej się smaży na fryturze niż na maśle; na szmalcu zaś nigdy nic smażyć nie należy, bo jest niestrawny. Do kotletów, szczególnie siekanych, można także używać frytury, lepiej jednak mieszać ją z klarowanym masłem; befsztyka nie można na niej smażyć .

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