Salceson

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1457 razy.

Na salceson bierze się głowę wieprzową z uszami lub okrojoną skórką z boczku z wąskim paskiem słoniny, serce, nerki, śledzionę i ozór. Nastawić je, posoliwszy z cebulą, jarzyną i korzeniami. Gdy mięso miękkie, wyjąć je na miskę, głowę obrać z kości, a gdy zastygnie pokrajać wszystko w wąskie paski, popieprzyć zwykłym i angielskim pieprzem, dodać trochę majeranku, muszkatołowej gałki i zalać pół na pół rosołem, w którym się mięso gotowało i krwią wieprzową dobrze wprzód ze sobą skłóconą (aby się nie ścięła) tak by mięso swobodnie pływało w rosole. Następnie, wlać to wszystko do żołądka lub do grubej kiszki wołowej, zaszyć otwór i włożywszy do obszernego naczynia z wrzącą wodą gotować wolno 1 1/4 godziny. Można się przekonać, czy salceson już ugotowany, wbijając szpilkę. Jeśli się krew już nie pokaże, lecz czysty tłuszcz, wtedy wyjąwszy go, włożyć na chwilę do zimnej wody, zawinąć w serwetę, przyłożyć deskę i kamieniem, aby się nie spłaszczył i pozostawić tak przez 12 godzin.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"