

---

# Salceson

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1370 razy.

Na salceson bierze się głowę wieprzową z uszami lub okrojona skórka 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, muskatołowej gałki i zalać pół na pół rosółem, w którym się mięso gotowało i krwią wieprzową dobrze wpród ze sobą skłóconą (aby się nie ścięła) tak by mięso swobodnie pływało w rosoli. Następnie, włożyć to wszystko do żołądka lub do grubej kiszki wołowej, zaszyć otwór i włożyć 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.

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