
Jak czyścić prosię

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1365 razy.

Młode prosięta najsmaczniejsze są 4-o lub 6-cio tygodniowe. Zakłuć je ostrym spiczastym nożem pod lewą łopatką w serce i spuścić gorącą krew, z której można zgotować wyborną zupę czarninę. Krew natychmiast posolić i rozkłócić z dwoma łyżkami octu, aby się nie ścięła. Prosię włożyć do wanienki, zalać kipiącą wodą, niech tak poleży ze dwie minuty, potem szybko skrobać je tępym nożem, dopóki wszystka sierść nie zejdzie. Po zupełnym oczyszczeniu opłukać w zimnej wodzie, obetrzeć czystym płótnem, rozkroić skórę pod brzuchem, wypatroszyć, a wątróbkę i płucka z sercem pozostawić wewnątrz. Jeżeli prosię nie ma być zaraz użyte, nie trzeba go płukać, lecz powiesić w zimnym miejscu, a można go przez parę dni przechować.

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