Kawior domowy z jesiotra

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4257 razy.

Kawior jest tak drogi, że opłaca się podczas połowu jesiotrów przyrządzać go samemu w domu, a jest stosunkowo bardzo tani i wcale smaczny. Trzeba go robić z bardzo świeżej ikry. Więc zaraz po zabiciu i rozpłataniu jesiotra wyjąć takową lub też kupując na targu wybierać ikrę ciemnego koloru, pokrytą cienką błonką; jasnego koloru pokryta grubą żylastą błoną i po części rozsypująca się, jest już stara i do użytku niezdatna. Przygotować sól kamienną, utłuczoną i przesiekaną, bo sól warzączka nie jest dobra do solenia kawioru. Na 3 kg ikry wziąć 20 deka soli, posolić , zdjąwszy z niej błonę pozostawić w misce przez trzy godziny na lodzie, aż się sól zupełnie roztopi. Potem przetak lub sito z włosia ustawić na drugiej misce, a na tym przetaku postawić drugie grube sito druciane, przez które ziarnka mogą łatwo przechodzić i, kładąc na nim po kawałku ikry, przecierać delikatnie ziarnka, aby nie zgniecione przelatywały do spodniego sita. Gdy wszystka ikra będzie przetarta, wstrząsnąć dobrze sitem, aby woda dobrze ściekała, a kawior prawie suchy pozostał. Złożyć go w wysuszone słoiki, obwiązać pęcherzem i przechowywać na lodzie, a da się utrzymać parę tygodni. Przyrządzać go też trzeba na lodzie lub w bardzo zimnej piwnicy.

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