

Z wieprzowiną w karnawale

Jak Polska długa i szeroka, w święto Trzech Króli rozpoczął się czas karnawału, czyli okres imprez oraz spotkań towarzyskich w mniejszym lub większym gronie.

Podczas karnawałowego przyjęcia zażywamy sporo ruchu, spalamy kalorie, które musimy szybko uzupełnić. Przygotujmy, więc dla gości kilka pożywnych smakotyków. Wśród nich nie może zabraknąć gorących dań, które podane po północy pozwolą wszystkim w dobrej kondycji dotrzeć do białego rana.

Biała kiełbasa w sosie staropolskim

Składniki: 1 kg białej surowej kiełbasy, ½ l ciemnego piwa, ½ l niegazowanej wody mineralnej, 3 średniej wielkości cebule, po łyżce masła i mąki, 3 łyżki soku z cytryny, 3 goździki, plaster przesuszonego piernika, łyżeczka cukru, sól, biały pieprz, majeranek

- Na spód szerokiego rondla kładziemy kiełbasę, na wierzchu układamy pokrojone w piórka cebule, zalewamy piwem wymieszanym pół na pół z niegazowaną wodą mineralną, dodajemy majeranek i goździki. Gotujemy na wolnym ogniu pod przykryciem przez około 50 minut (w czasie gotowania płyn z kiełbasą powinien tylko lekko „mrugać”). Gotową wyjmujemy i przetrzymujemy w ciepłe, a wywar studzimy.
- Przygotowujemy rumianą zasmażkę – do roztopionego na patelni masła dodajemy lekko zrumienioną mąkę i mieszając podsmażamy na złoty kolor, rozprowadzamy częścią ostudzonego i przelanego przez sito wywaru.
- Zasmażkę łączymy z pozostałym wywarem, dodajemy bardzo drobno pokruszony piernik, sól,



pieprz i sok z cytryny. Całość zagotowujemy, gdy trzeba, miksujemy, by sos był gładki. Aromatycznego sosu o właściwej konsystencji i brązowej barwie powinno być sporo.

- Porcje kiełbasy przekładamy do kokilek, zalewamy gorącym sosem.
- Podajemy gorące, zaraz po przyrządzeniu z pieczywem i gotowaną kiszoną kapustą.

Schabowe roladki z pieczarkami

Składniki: 1 kg schabu bez kości, 50 dag pieczarek, duży por, mała cebula, 10 dag żółtego sera, łyżka masła, 3 łyżki oliwy z oliwek, sól, pieprz, sproszkowana papryka

- Przygotowujemy farsz: oczyszczone, umyte, osuszone pieczarki oraz jasną część pora kroimy w cienkie plasterki i dusimy na maśle, aż do odparowania wody. Na koniec doprawiamy do smaku solą i pieprzem.
- Optukane mięso osuszamy, wycieramy wilgotną, skropioną octem ściereczką, dzielimy na porcje. Plastry mięsa rozbijamy tłuczkiem zwilżonym zimną wodą na cienkie płaty, oprószamy solą, pieprzem i sproszkowaną papryką.
- Na każdy płat mięsa nakładamy równą ilość farszu, rozsmarowujemy, posypujemy startym żółtym serem. Zwijamy w roladki, związujemy ciasno bawełnianą nitką lub spinamy metalowymi szpadkami.
- W rondlu z grubym dnem rozgrzewamy oliwę z oliwek, smażymy roladki, rumieniąc ze wszystkich stron, dodajemy obraną cebulkę, odrobinę wody i dusimy na małym ogniu pod przykryciem przez około 40 minut.



- Gdy mięso będzie miękkie, przekładamy roladki na wygrzany półmisek, usuwamy z nich nitki lub szpadki, polewamy całym wytworzonym podczas duszenia sosem.

Podajemy gorące z dodatkiem pieczywa i zielonej sałaty.

*Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu*