

Potrawy z ziemniaków i mięsa

Urobimy ziemniaki gotowane, smażone, pieczone z ziołami, z boczkiem, mięsem, serem, puree albo w postaci klusek, frytek, placków, krokietów, sałatek i innych różności...

Aż trudno uwierzyć, że z tych niepozornych bulw można przygotować tyle różnych potraw. Niby takie proste i niewyszukane, a jednak zajmują poczesne miejsce w naszym menu. A to wszystko dlatego, że kochają metamorfozy, są pożywne i dostarczają cennych składników odżywczych. Ziemniaki są naprawdę niezwykłe, nie wymagają szczególnych umiejętności kulinarnych. Doskonale komponują się z mięsem.

Ziemniaki w koszulkach z boczku

Składniki: 8 jednakowej wielkości obranych ziemniaków, 8 plastrów wędzonego boczku, 24 plasterki cienkiej kiełbasy, 8 plasterków żółtego sera, por lub dymka, 2 łyżki oliwy z oliwek, sól, pieprz

- Umyte ziemniaki obieramy, płuczemy, gotujemy 10 minut w osolonym wrzątku. Osączamy, studzimy. Przekrawamy wzdłuż na pół, na części połówek układamy plasterki kiełbasy, sera, posiekany por lub dymkę.
- Połówki ziemniaków składamy i owijamy boczkiem, oprószamy delikatnie pieprzem. Układamy na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub w żaroodpornym naczyniu, skrapiamy olejem i pieczemy w temperaturze 200^o C przez około 40 minut.

Podajemy jako samodzielne danie z dodatkiem sałaty ze śmietaną, sałatki z pomidorów i kiszonych ogórków lub innej, sezonowej surówki.



Krokiety ziemniaczane z mięsem

Składniki: 3 szklanki ugotowanych i przeciśniętych przez praskę ziemniaków, szklanka pieczonej, chudej wieprzowiny, szklanka wątróbki wieprzowej lub drobiowej, 2 żółtka, 3 łyżki stodkiej śmietany, 3 łyżki tartej bułki, 3 łyżki rodzynek, sól, pieprz, majeranek, jajko i tarta bułka do panierowania, oliwa z oliwek lub smalec i olej (pół na pół) do smażenia

- Wątróbkę podsmażamy na tłuszczu, pilnując, by się zbyt mocno nie przyrumieniła, odstawiamy do przestudzenia.
- Przestudzoną wątróbkę oraz mięso przepuszczamy przez maszynkę, dodajemy przeciśnięte przez praskę ziemniaki, śmietaną, bułkę tartą, rodzynek, żółtka oraz przyprawy. Całość wyrabiamy (gdy masa będzie zbyt ściśta dodajemy trochę więcej śmietany lub dodatkowe żółtko, a gdy zbyt luźna – tartą bułkę).
- Masę wykładamy na deskę posypaną tartą bułką, formujemy zgrabny watek, kroimy krokiety długości około 6 cm. Panierujemy w rozmąconym jajku i tartej bułce i od razu wrzucamy na rozgrzany na patelni tłuszcz. Smażymy z obu stron na złoty



kolor. Usmażone przekładamy na wygrzany talerz i trzymamy w ciepłe.

Podajemy z dodatkiem filiżanki czerwonego barszczu i sezonowej surówki. Dobrze smakują z pikantnym sosem np. grzybowym lub pomidorowym.

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