

<? /*
✖
*/ ?>

Wtorek, 29 grudnia 2015

Potrawy regionalne

POTRAWY REGIONALNE

(Kolbusz Andrzej)

Pietruscanka (2 osoby)

1 l wody, 1 korzeń pietruszki (duży) pokrojony, 2 - 3 łodygi zielonej pietruszki, tłuszcz - 1 duża łyżka masła, smalcu lub kawałek słoniny.

Gotować 20 minut, podprawić lekko przyrumienioną zasmażką, podawać z gotowanymi ziemniakami i posiekaną nacią pietruszki.

Cyr ziemniaczany

1 kg ziemniaków zetrzeć na tarce cienkiej; część 1/3 masy wycisnąć, robić z niej małe kluseczki i wrzucać na osolony wrzątek. Po 10 minutach resztę lekko osączonej masy wrzucać do kluserek mieszając gotować ok. 20 minut. Podawać z pełnym zimnym mlekiem lub śmietaną. Jeśli coś zostanie, odgrzać na kolację, dodając skwarki i smażoną cebulkę.

Bryndzanka (2 osoby)

Z prawdziwej owczej odstalej bryndzy (potrawa jesienna, gdy bryndza dojrzeje)

W 1 litrze wody zagotować pietruszkę, osobno ugotować w nie osolonej wodzie 8 ziemniaków, które należy odcedzić, rozłożyć na talerze i posypać bryndzą (1 łyżeczka na talerz). Zalać wywarem.

Przepis na bryndzę

1 kg owczego sera (bundz) zemleć w maszynce, wymieszać z solą (ok. 2 łyżki), ubić w kamiennym garnku lub drewnianej fasce. Obciążyć deszczułką lub talerzykiem i kamieniem. Po 2 - 3 miesiącach bryndza jest dojrzała