

Przepisy kuchni spiskiej

Potrawy mięsne

GEŚ PIECZONA

Składniki:

gęś,
Składniki zalewy:
3 litry wody,
2 łyżki soli,
główka czosnku,
liść laurowy,
ziele angielskie,



Sposób wykonania:

Zagotować wodę z solą i czosnkiem, liściem laurowym i ziele angielskim, pod koniec gotowania dodać opakowanie majeranku. Zalewę wystudzić, a potem zalać nią gęś i zostawić na 24 godziny w lodówce. Na drugi dzień blachę podlać jedną szklanką zalewy z gęsi, a resztą przypraw z czosnkiem i olejem natrzeć gęś. Piec 2-3 godziny w piekarniku w 180°C.

KWAŚNICA

Składniki:

1 kg kwaszonej kapusty,
0,5 kg żeberk wieprzowych wędzonych,
10 dag grzybów suszonych,
plastry wędzonego boczku,
3 –4 liście laurowe,
kilka ziaren ziela angielskiego,
sól i pieprz do smaku,
4 ugotowane wcześniej ziemniaki,
marchewka,
seler,
pietruszka,
kminek,
wegeta,

Sposób wykonania:

Warzywa kroimy w kostkę, żeberka i kapustę można gotować oddzielnie, potem łączyć razem. Grzyby namoczyć dużo wcześniej. Kiszoną kapustę w miarę potrzeby pokroić. Ziemniaki ugotować wcześniej. Do garnka wrzucić kapustę, namoczone grzyby i wędzony boczek pokrojony w grube plastry. Żeberka podzielić na pojedyncze porcje i ugotować. Do kapusty dodać kminek, ziele angielskie, liście laurowe i posiekany czosnek, sól i pieprz. Gotować na wolnym ogniu minimum 1,5 godziny, dodać ugotowane i pokrojone w kostkę ziemniaki z częścią wody, a na koniec ugotowane żeberka. Zamieszać.

KISZKA GRULANO

Składniki:

3 kg ziemniaków,
15 dkg skwarków ze smalcu,
20 dkg podgardla wędzonego lub boczku,
8 jajek
1 szklanka kaszy manny,
3 cebule i 3 ząbki czosnku,
jelita
sól i pieprz,

Sposób wykonania:

Ziemniaki zetrzeć jak na placki ziemniaczane, dodać startą cebulę i czosnek. Wbić jajka, wymieszać. Dodać skwarki, przyprawy i kaszę mannę. Farsz można wylać na brytfannę i smażyć. Tradycyjnie farszem nadziewamy na 2/3 jelita - do tego pomocna może być butelka szklana. Kiszki parzymy przez 15-20 min. Jeśli pojawiają się pęcherze - przebijamy je igłą. Sparzone kiszki opiekamy na smalcu na patelni. Boczek podsmażamy z cebulką i podajemy z nimi kiszki.



CHYTRE MIĘSO

Składniki (dla 10-12 osób):

4 całe polędwice,
1 i ½ kg mięsa mielonego,
pieprz i sól,
5 ząbków czosnku,
błona naturalna jak jest obok żołądka świni,

Sposób wykonania:

W polędwicy robimy dziurę i nadziewamy ją mięsem mielonym, wcześniej przyprawionym pieprzem, solą i czosnkiem. Polędwicę owijamy błoną naturalną, posypujemy przyprawami, nacieramy smalcem. Piec ok. 1 godziny.



SMALEC Z GESI:

Składniki:

skóry, łaty z tłuszczem z gęsi,
5-6 cebul,
5-6 ząbków czosnku,
2 jabłka,
sól, pieprz, majeranek do smaku,

Sposób wykonania:

Skóry i łaty z tłuszczem z gęsi pokroić i razem wszystko usmażyć. Osobno usmażyć pokrojoną cebulkę na części wytopionego smalcu, do tego dodać zgniecione ząbki czosnku, dodać starte na tarce i podsmażone na smalcu osobno jabłka, wszystko przyprawić solą, pieprzem, majerankiem i razem dobrze wymieszać. Zostawić do zastygnięcia. Po częściowym zastygnięciu jeszcze raz wymieszać wszystko aby składniki były w smalcu równo rozłożone. Przechowywać w lodówce.

SCHAB PIECZONY:

Składniki:

5 kg schabu bez kości,

Składniki marynaty:

1 ½ szkl. oleju,

5 ząbków czosnku,

papryka czerwona,

majeranek,

kminek,

2 łyżki przyprawy delikat do mięs,

100 ml przyprawy magi,

Sposób wykonania:

Wszystkie składniki marynaty wymieszać i natrzeć nią dobrze schab, pozostawić w lodówce na ok. 24 godziny, potem piec w piekarniku w temp. 180°.



KIEŁBASA BIAŁA PARZONA

Składniki (dla 10-12 osób):

5 kg łopatki,
2 kg boczku surowego,
8 ząbków czosnku,
pieprz ziołowy,
sól,
50 ml magi,

Sposób wykonania:

Boczek i mięso z łopatki
zemleć wraz z czosnkiem,
przyprawić do smaku, nadziać
nim jelita, kielbasę parzyć ok.
15-20 min. we wrzątku.



POLEWKA Z BARANA

Składniki (dla 10 -12 osób):

Jagnięcina lub baranina (mostek, żeberka, ogon),
ziemniaki
sól i pieprz,
3 ząbki czosnku,
2 cebule przypalone,
korzeń selera, marchwi i pietruszki,
por i gałązki lubczyku,

Sposób wykonania:

Płuczemy mięso w zimnej owdzie i moczymy je dalej w zimnej wodzie ok. 2 godzin. Potem gotujemy w garnku, gdy się zagotuje zbieramy szumowiny, dodajemy: sól, pieprz, czosnek i cebule przypalone na blasze lub ogniu, całe korzenie selera, marchwi i pietruszki, por, gałązki lubczyku. Gotujemy do miękkości. Dostawiamy do smaku. Podajemy najlepiej z ugotowanymi wcześniej ziemniakami i pokrojonymi wcześniej w grubą kostkę. Gorące ziemniaki zalewamy gorącym rosołem. Dekorujemy pietruszką i marchewką.

PIECZONY BARAN:

Składniki:

całe jagnię ok. 12 kg,

Składniki marynaty:

5-7 litrów wody, ziele angielskie

liście laurowe,

2 główki czosnku,

10 dkg soli,

Składniki bejcy:

½ l oleju,

100 ml przyprawy magi,

10 ząbków wyciśniętego

czosnku,

pieprz ziółowy,

przyprawa do mięs delikat,

ziele angielskie,

liście laurowe,



Sposób wykonania:

Wodę zagotować z przyprawami: ziele angielskim, liściem laurowym, 2 główkami czosnku i solą. Przestudzoną zalewą zalać mięso i marynować tak ok. 24 godzin. Po tym czasie mięso wyjąć z zalewy, odsączyć, pokroić na małe porcje i zabejcować. Składniki bejcy dobrze wymieszać i natrzeć nią mięso. Dalej mięso obsmażyć na smalcu, podlać wodą i dusić ok. 1 godziny. Dodać do niego pokrojoną na duże kawałki główkę kapusty, marchew, pietruszkę i selery pokrojone w plastry. Wszystko dusić dalej do miękkości.