

Okrasa kaszubska

Przepis dodany przez użytkownika Tytanowy_Janusz

Polskei danie

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- Surowa gęsia pierś razem z tłuszczem - 1 szt.
- sól - 1 szczypta(y)
- pieprz - 1 szczypta(y)
- utłuczony cząber - 1/2 łyżeczka(i)
- cebula - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Mięso i tłuszcz przepuszczamy przez maszynkę, dodajemy przyprawy i dobrze mieszamy. Składamy do glinianego garnka lub szklanego słoja i przechowywać w chłodnym miejscu. Okrasy tej używa się do smarowania chleba lub jako przyprawy do potraw. Kaszubi często używają tłuszczu gęsiego lub kaczego jako omasty do zup, kapusty albo jako dodatku do gotowanych ziemniaków. Ponieważ stare zwyczaje przechowywania i konserwowania tłuszczu są obecnie z różnych względów nie do przyjęcia, proponuję sposób nowszy, który może być w pełni zrealizowany w naszych warunkach. Gęsi lub kaczy tłuszcz należy przed topieniem wymoczyć przez dobę w zimnej wodzie, kilkakrotnie ją zmieniając. Po wyjęciu z wody odciskamy i osuszamy ściereczką, kroimy na drobne kawałeczki, wkładamy do rondla i trzymamy na słabym ogniu, aż wytopimy się i uzyskamy ładny, żółty, klarowny kolor. Wówczas zlewamy tłuszcz do innego naczynia (uważając, żeby nie dostały się skwarki), wsypujemy szczyptę soli i pieprzu i jeszcze gotujemy na słabym ogniu. Odszumowujemy, przelewamy do glinianego lub szklanego naczynia, studzimy i szczelnie przykrywamy. Tłuszcz przeznaczony do szybszego spożycia przyrządzamy w nieco odmienny sposób: topiony tłuszcz oddzielamy w miarę wytapiania się do innego rondla, aż w pierwszym zostaną same skwarki; wówczas gotujemy go tak długo, aż stanie się klarowny. Dodajemy pieprz, drobno posiekaną cebulę, zmiążdżony z solą ząbek czosnku, majeranek i trochę posiekanej natki pietruszki.

Jak podawać?

Przelewamy do naczyń, studzimy i obwiązujemy serwetką. Tak przyrządzony tłuszcz nie przechowuje się wprawdzie zbyt długo, ale jest wonny i smaczny, zwłaszcza z razowym chlebem.