

\\'Czerninka\\' czyli czarnina z kluskami



SARENKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

krew spuszczone z jednej kaczki

ocet 2 łyżki

maka, do wymieszania z krwią 1 czubata łyżka

marchewka 3-5

korzeń pietruszki 2-3

1,3 litra wody

por 1 cały

czosnek 5-6 ząbków

makaron typu kogucik, 2 opakowania

sól, pieprz, Przyprawa uniwersalna kucharek., ziele ang, listek laurowy, pieprz ziarnisty, majeranek do smaku

seler kawałek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kaczke umyc, pocwiartowac i kilkakrotnie zmieniać wodę, odmaczać w dużym naczyniu, aż woda będzie w miarę klarowna (zazwyczaj zajmuje to dobrych kilka godzin, a wodę trzeba zmienić z 6 razy). Wybrane części kaczki wrzucić do osolonej, gotującej wody, poza zoladkiem, który wrzucamy z mięsem, pozostałe podroby pozostawić ponieważ wrzucimy je nieco później. Dodac obrana, cała cebula. Warzywa obrać i umyć, można przekroić na pół. Dodac pozostałe przyprawy, pomijając majeranek, który dodamy na koniec. Po około godzinie gotowania, wrzucić włoszczyznę i podroby. Kaczka wymaga ok 1,5 - 2 godzinnego gotowania. Gotujemy na średnio-malym ogniu. Na 10 min przed zakończeniem gotowania, wyjmujemy mięso i warzywa, tak aby w garnku pozostał tylko wywar, dodajemy majeranek i ząbki czosnku. Krew mieszamy z octem i dodajemy make, która dobrze łączymy z krwią, tak, aby nie było grudek. Garnek zdejmujemy z ognia, dodajemy krew, dokładnie mieszamy i ponownie zagotowujemy. Doprawiamy do smaku przyprawami i gotujemy jeszcze kilka minut. Podajemy ze schłodzonym makaronem typu kogucik, krajanka, makaron babuni itp.. Czarnina można przechowywać w lodowce przez kilka dni, ale najlepiej zjeść ją w ciągu trzech dni.

