

Polska czernina (czarna polewka)



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

porcja rosółowa z mięsa kaczki	2 porcje
seler	1 sztuka
marchewka	2 sztuki
por	1 sztuka
pietruszka	1 sztuka
liście laurowe	4 liście
ziele angielskie	4 ziarna
Pieprz czarny ziarnisty Prymat	kilka ziaren
owoce suszone	do smaku
krew kacza	200 mililitrów
mąka	1 łyżka
ocet	1 łyżka
majeranek	1 łyżeczka
sól	1 łyżeczka
pieprz	0.5 łyżeczki
cukier	1 łyżeczka
woda	2 litry

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Gotujemy rosół: podroby, włoszczyzna (sporo marchwi), ziele ang., liść laurowy, sól, pieprz. Dodajemy susz owocowy: śliwki, gruszki, jabłka, rodzynki (nadaje zupie indywidualny smak).
2. Wlewamy krew wymieszaną z łyżką mąki. Doprawiamy do smaku solą, cukrem, majerankiem. Zupa powinna mieć smak słodko-kwaśny. Kwaśny smak nadaje czerninie krew zmieszana z octem, który nie dopuszcza do jej krzepnięcia. Tak przygotowaną krew już kupujemy. A gdzie? Tylko na targu, na wsi u gospodyni lub u rzeźnika.

Do czerniny proponuję kładzione kluseczki:

1. Z 1 szklanki mąki, 2 jajek i śmietany zrobić w miseczce ciasto i łyżeczką kłaść kluseczki do zupy.
2. Wszystko pogotować i zjadać bez zahamowań. W kaszance i salcesonie też jest krew. A krew to życie, czyste białko.