

Przepis dnia IV, odc. 47: Kwaśnica góralska z krokietami



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka wędzone	1 kg
żeberka świeże	1 kg
majeranek	
mąka pszenna	200 g
mleko	100 ml
jajko	1 szt.
Kminek cały Prymat	
cząber	
Czosnek staropolski Prymat	
Musztarda stołowa Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
czosnek	2 ząbki
rosół warzywny	
Kapusta kwaszona z marchewką	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
olej rzepakowy	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka wlewamy 1,5 litra rosółu warzywnego (2 kostki na 1,5 litra wody). Dodajemy kminek cały, czosnek staropolski, majeranek, cząber i żeberka. Gotujemy przez godzinę.
- KROK 2 Następnie szykujemy naleśniki. Do miski wrzucamy: 1 jajko, sól morską, mleko, mąkę i wyrabiamy ciasto, po chwili dodajemy troszkę oleju. Smażymy naleśniki na odrobinie oleju, mają być cienkie i małe.
- KROK 3 Z wywaru (po ok. godzinie) wydajemy mięso. Do wywaru dodajemy kapustę oraz 2 delikatnie zgniecione ząbki czosnku. Gotujemy wywar przez kilka minut. Mięso oddzielamy od kości i siekamy w kostkę. Wkładamy je do miski, dodajemy musztardę stołową, świeżo mielony pieprz i majeranek. Całość dokładnie mieszamy.
- KROK 4 Farszem wypełniamy usmażone naleśniki formując kromki. Panierujemy je następnie w jajku, bułce tartej i smażyemy na oleju rzepakowym aż się zrumienią. Zupę miksujemy.
- KROK 5 Kwaśnicę podajemy z kromkami.