

Gulasz wieprzowy „ z kurnej chaty „:



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

30 dag wieprzowiny od szynki (chudej), 4 cebule duże (użyłam białej , czerwonej i por)

głóg	1 owoc
grzyby suszone	2 szt.
lubczyk świeży	3 liście
majeranek	2 łyżeczki
czosnek	2 ząbki
smalec	2 łyżki
masło	1 łyżka
olej	3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Dalszy ciąg odtwarzania staropolskich smaków .Tym razem - doprawianie czarną porzeczką (rośnie u nas w stanie dzikim od dawna - doskonale źródło witaminy C , wykorzystywana w lecznictwie) - obecnie łatwiej o odmianę ogrodową .

Mięso pokroić w foremną kostkę . posolić , natrzeć pasta z oleju i zmielonych lub dokładnie utłuczonych w młynku przypraw (1 ząbek czosnku, majeranek , lubczyk, jałowiec, głóg , tarnina) .Zostawić na godzinę . Na patelni rozgrzać smalec i wkładać kostki mięsa (marynatę zetrzeć z niego i zostawić) .Obsmażyć na rumiano .Podlać szklanką wody i zagotować . Przełożyć do garnka o grubym dnie . Na patelni podsmażyć na złotą na maśle pokrojoną w „ piórka „ cebulę .zalać szklanką wody i zagotować .Dodać do mięsa .Wlać resztę wody . Włożyć resztkę marynaty którą zdjęliśmy z mięsa i suszone grzyby .

Dusić najpierw na średnim a potem na małym gazie ok. 1,5 godziny .Gulasz ma się zagęścić (cebula rozgotować , a mięso być miękkie) . Do gulaszu dodać ok. 2 łyżek kwaskowatej konfitury z czarnej porzeczki w miodzie (w ostateczności z cukrem).Na końcu dodać 1 rozrztarty z solą ząbek czosnku .

Użyłam czosnku i 3 rodzajów cebul tzn białej , czerwonej i białej części pora . Nie jestem pewna czy w kuchni staropolskiej używano jednego czy kilku dziko rosnących odmian cebuli .Pewnie tak bo przecież rośliny cebulowe w stanie dzikim rosną (jak się kto uprze to nawet cebulkę tulipana może traktować jako warzywo) .

Piszę o konfiturze z czarnej porzeczki na bazie miodu bo tak konserwowano owoce dawniej (a i ja mam to szczęście , ze przyjaciółka Mamy robi przetwory na bazie miodów i zawsze coś tam od niej dostaniemy .Można zamiennie użyć konfitury z cukrem lub suszonej czarnej porzeczki gotowanej chwilę w odrobinie wody , osłodzonej miodem i przetartej przez sito) .

Nie użyłam czarnego pieprzu robiąc w zamian mieszankę z glogu, tarniny i jałowca .