

Poczuj Miętę w Kuchni

Cymes

1kg marchewki

1,5 łyżki masła klarowanego (ewentualnie 0,5 kostki masła 82% tłuszczu zwierzęcego i samemu sklarować) sok z ok.1 cytryny

1,5 szklanki soku z pomarańczy (może być sok z kartonu ale pilnować aby był jak najbardziej zbliżony do wyciskanego)

3 łyżki miodu

5 łyżek cukru

1 łyżeczka cynamonu

1,5 szklanki rodzynek-można dać inne bakalie niż rodzynek

Marchewkę pokroić w talary i wrzucić do garnka na rozpuszczone masło. Dusić tak z 2 minuty po czym dodać pozostałe składniki. Uważać z sokiem z cytryny, bo to ma być...słodkie, sok ma tylko trochę złamać smak.

Wszystko wymieszać i dusić pod przykryciem na niedużym ogniu ok. 2 godziny od czasu do czasu mieszając. Po tym czasie zdjąć pokrywkę i dusić bez przykrycia jeszcze 20 minut.

Może być jako samodzielna potrawa, jako dodatek do mięs, do ryb...

Uwaga!!! Jeśli chcemy dodawać cymes do mięsa i zachować zasady koszerności, zamiast masła dodajemy tłuszcz roślinny.

Śledź mojej prababci Zelmy

Przepis pochodzi z Kozienc z ok. XIX wieku. Na współczesne potrzeby trochę go zmodyfikowałam, oryginalny był ...zbyt tłusty.

1kg śledzi typu matjas (należy je najpierw wymoczyć)

8 szt. cebul średnich cebul

2 po 200g opakowania rodzynek (ciemnych, najtańszych) namoczyć

sok z 1-2 cytryn

od 0,5-1,5 szklanki oleju

szczypta soli, majeranku, pieprz - najlepiej świeżo mielony

Rodzynek namoczyć tak z godzinę przed przygotowaniem-woda ma zakrywać rodzynek, nie więcej.

Cebulę pokroić w piórka i wrzucić na rozgrzany olej. Posolić i dodać majeranek-tylko odrobinę. Przesmażyć ok. 5 minut i dodać rodzynek razem z wodą z moczenia. Dusić pod przykryciem na mniejszym ogniu, mieszając od czasu do czasu. Po ok.20 minutach cebula powinna nam ściemnieć od rodzynek. Jeśli nie, to jeszcze ok. 5-10 minut dusić. Dodać na końcu sok z cytryny. Spróbować i ewentualnie dodać soku z jeszcze jednej cytryny.

Całość ma być taka jakby lekko w sosie.

Na półmisek ułożyć wymoczone i pokrojone w kawałki śledzie. Na śledzie wyłożyć gorącą cebulę z rodzynekami i podlać powstałym sosem. Posypać pieprzem i pozostawić do ostygnięcia. Najlepsze są po kilku godzinach. Można do smażenia cebuli dodać więcej oleju i wówczas układać naprzemiennie w słoiku – śledź, cebula z rodzynekami... i tak do wypełnienia słoika. W razie potrzeby dodatkowo zalać olejem. Zakręcić i trzymać w lodówce. Maksymalnie do tygodnia.

Poczuj Miętę w Kuchni

Poczuj Miętę w Kuchni

Kawior po żydowsku

0,5 – 0,7 kg wątróbki drobiowej
2-3 cebule
3-4 jajka na twardo
Olej
Sól, pieprz

Wątróbki oczyścić i wypłukać z resztek krwi. Wrzucić do garnka i gotować z 10 minut. Po tym czasie wyjąć i ostudzić.

Cebulę obrać, posiekać w drobną kostkę. Posiekaną w kostkę cebulę wrzucić na rozgrzany olej, posolić i zeszklić na patelni. Gotową zdjąć i wyłożyć na talerz. Ostudzoną wątróbkę zmielić wraz z czubatą łyżką zeszkłonej cebuli. Jajka na twardo posiekać drobno. Wszystko razem wymieszać dokładnie dodając sól, pieprz i 2-3 łyżki oleju. Można dodać więcej gdy mamy poczucie, że masa jest zbyt sucha. Kawior po żydowsku jest najlepszy, gdy go schłodzimy.

Idealna pasta do kanapek. Jeśli ktoś lubi to można posypać drobno posiekaną natką pietruszki.

Poczuj Miętę w Kuchni