

ЗАЯВКА № 1

Ім'я: Світлана

Рік народження: 1968 р.

ЦИГАНСЬКИЙ БОРЩ



Сировина:

Свинина (мас баличо)- 600г
Картопля (коломпірі)- 400г
Капуста (шах)- 400г
Буряк(свік)- 400г
Сало (балас)- 100г
Томати- 500г
Морква -200г
Цибуля- 200г
Лавровий лист- 2-3шт
Вода (паї)- 2л
Перець червоний (лоло)
молотий, за смаком -
сіль (лонд)

Приготування циганського борщу

Свинину нарізаємо тонкими смужками. Обсмажуємо її на дуже сильному вогні до повного витоплювання жиру. Свинячий жир збираємо. Коли на м'ясі утворюється рум'яна кірочка, викладаємо його на тарілку. Томати ошпарюємо окропом, знімаємо шкірку і нарізаємо кубиками.

З болгарського перцю різного кольору виймаємо зерна, м'якоть шаткуємо соломкою. Часник подрібнюємо. Картоплю великими кубиками, цибулю, капусту і буряки шаткуємо соломкою. Нарізаємо сало дрібними кубиками.

Всі овочі окремо обсмажуємо на витопленому свинячому жирі. Перекладаємо їх в казан, або супову каструлю. Заливаємо невеликою кількістю води і тушкуємо на повільному вогні 25 хвилин.

М'ясо ж ми викладаємо в чавунну гусятницю і тушкуємо його з підготовленими томатами.

Коли воно буде готове, ставимо на вогонь чайник з двома літрами води.

Додаємо м'ясо з томатами до інших овочів, заливаємо окропом.

А тепер про сіль. Дієтологи радять солити страви наприкінці варіння. Але ж у нас ідеться про борщ ворожийок! Тому кухарки-гадалки присолюють борщик на початку та вкінці приготування. По-перше, так легше “не переборщити” з сіллю, а, по-друге, інгредієнти просочуються сіллю рівномірно.

Тушкуємо борщ під кришкою на маленькому вогні ще з півгодини. А потім – кульмінаційний момент. Окрім прянощів, які додають зазвичай за 5-10 хвилин до завершення ритуалу борщоваріння, потрібно додати по столовій ложечці цукру та

лимонного соку. Вони підсилять надзвичайний смак і збережуть яскравий колір страви.

Як правило, циганський борщ подається в дерев'яному, глиняному посуду, але на Слобожанщині цю страву подають у хлібних колобках – пугаччо. До борщу додають велику кількість м'яса, зелені, часник, обов'язково на окремій тарілці – тоненькі шматочки гострого, або копченого сала.

У плетених кошиках до борщу подають коржики по-циганськи зі шкварками і кмином.

Їх готують на шкварках, які залишилися після приготування борщу.

Складові:

- Сало - 150 г
- Яєчні жовтки - 3 шт.
- Пшеничне борошно – 180 г
- Сіль – 5 г ,
- Сода 5 г,
- Кмин – 10 г

Спосіб приготування:

1. Шкварки, які залишилися, подрібнити качалкою.
2. Додаємо до шкварок яєчні жовтки, по чайній ложечці солі та соди.
3. Просіяти в цю масу пшеничне борошно. Вимісити тісто. Воно повинно вийти дуже крутим.
4. Розкачати тісто готове в пласт з 0,5 см завтовшки. За допомогою склянки, або виїмки вирізати з нього кола. Наколоти верхню поверхню коржиків виделкою, змастити трохи збитим білком і посипати кмином.
5. Перекласти вироби на деко, вистелений пекарським папером і відправити на 20-25 хвилин в духову шафу при температурі 180 градусів.

