

Wiadomości

Środa, 15 lutego 2017

Babski Kocioł - rodzinne warsztaty kulinarne

W Mietniowie w miniony piątek „królowały” śledzie z marynowaną gruszką. „Iskry Mietniowa” krok po kroku prezentowały poszczególne etapy przygotowania inscenizując, a nawet wyśpiewując kolejność kulinarnych zadań. Poniżej przedstawiamy przepis na ten specjal.

ŚLEDZIE Z MARYNOWANYMI GRUSZKAMI

Składniki:

1 kg śledzi solonych-matiasów
3 średnie cebule
1 duży słoik marynowanych gruszek
majonez kielecki średni słoik
jogurt naturalny grecki duży
pieprz mielony

Sposób wykonania:

Śledzie moczyć w marynacie z gruszek najlepiej przez 24 godz., potem pokroić je w paski, gruszki na kawałki, cebulę w piórka (pokrojoną cebulę sparzyć). Układać w misce warstwami śledzie, cebula posypać ją pieprzem i następna warstwa to gruszki, i od nowa. Zrobić sos tzn. zmieszać majonez z jogurtem i zalać śledzie. Można zostawić jako sałatkę warstwową lub wymieszać. Smacznego.

GRUSZKI W OCCIE

2 kg gruszek twardych
2 szklanki wody
1 szklanka cukru
1/2 szklanko octu 6%
garść goździków, ziaren pieprzu, kawałek kory cynamonu
Gruszki obrać, pokroić na ćwiartki(na czas przygotowania obrane przechowywać w zakwaszonej wodzie). Zagotować marynatę, do gotującej dodać gruszki i gotować jeszcze przez 5-10 minut. Nałożyć do słoików, zalać gorącą marynatą, zakręcić, obrócić do góry dnem do wystygnięcia.

KOMPOT ZE SŁODKICH OWOCÓW

Słoik napełnić owocami pokrojonymi (brzoskwinie, maliny, morele, gruszki, czereśnie), dodać

szczyptę soli, zalać wrzącą wodą. Zakręcić, pasteryzować 20 min. Przez 6 tygodni nie otwierać, a potem smacznego.

fot. CKiT/FOTO Rogalska

/Centrum Kultury i Turystyki/