

SALCESON Z GRZYBÓW

Wpisany przez Dana

wtorek, 02 października 2007 20:36 - Poprawiony wtorek, 02 października 2007 22:15

1/2 kg młodych kozaków, 2 duże cebule, 7 jaj, 100g wędzonego boczku, 1 łyżka oleju, po 1/2 łyżeczki majeranku i tłuczonego kminku, ząbek czosnku, sól, pieprz Grzyby oczyścić i krótko obgotować. 5 jaj ugotować na twardo, obrać. Grzyby i jajka drobno posiekać. Cebulę posiekać i zezłocić na rozgrzanym oleju. Przełożyć wszystko do miski, wbić dwa surowe jajka, dodać przyprawy. Wyrabiać ręką przez ok. 10 minut, dodać drobno pokrojony boczek, jeszcze chwilę mieszać i uformować kulę.

Zawinąć w kawałek czystej gazy, zawiązać, włożyć do wrzącej wody i gotować 10-15 minut. Salceson wyjąć, włożyć między dwie deseczki i obciążyć kamieniem, zostawić na 4 godziny. Przed podaniem pokrajać na grube plastry. Można polać kwaśną śmietaną i przybrać całymi gotowanymi grzybami.

Jest to bardzo smaczna przystawka.

wg B. Markuza-Bienieckiej