

Smaki Mazowsza



Autor: www.shutterstock.com

Na wielkanocnym stole, oprócz bab, jajek i szynki, znajdziemy też pasztety, także rybne. Zachęcamy do wypróbowania przepisu na ten specjał z karpia, pochodzący z mazowieckiej kuchni.

Nie on winien

Karp ma opinię ryby o nieprzyjemnym, mulistym smaku. Zdarza się, ma na to wpływ jakość wody i paszy, którą ryba jest karmiona, warunki, w których jest przetrzymywana przed sprzedażą oraz to, w jaki sposób obchodzimy się z nią już po zakupie. Warto zatem kupować ryby ze sprawdzonych źródeł i nie przenosić ich żywych w reklamówkach, bo w ciele podduszonej ryby wytwarzany jest, odpowiedzialny za mulisty smak, kwas mlekowy.

Paszтет z karpia

Składniki:

- 1,5 kg filetów z karpia
- 20 dag wątróbek z drobiu
- 10 dag suszonych śliwek
- 2 łyżki białego wytrawnego wina
- 10 dag suszonych grzybów
- 20 dag pieczarek
- czerstwa kajzerka

- pół szklanki gęstej śmietany
- 3 łyżki masła
- 2 łyżki octu winnego
- 2 jajka
- sól, pieprz
- 1 łyżka tartej bułki

Suszone grzyby czyścimy i na sicie parzymy wrzątkiem, po ostudzeniu skrapiamy winem. Kajzerkę kroimy, zalewamy śmietaną i zostawiamy na pół godziny. Karpia nacieramy solą i odstawiamy na kilkanaście minut. Kroimy śliwki oraz pieczarki, które skrapiamy octem, by nie ściemniały. Wątróbkę i filety osobno podsmażamy na maśle. Wszystkie składniki dwukrotnie przepuszczamy przez maszynkę. Dodajemy przyprawy oraz jajka i dokładnie mieszamy. Uzyskaną masę wykładamy do wysmarowanej masłem i oprószonej bułką brytfanny. Pieczemy w dobrze nagrzanym piekarniku około 40 minut.

Przepis pochodzi z publikacji Samorządu Województwa Mazowieckiego „Specjały mazowieckiej kuchni”.

Król stołu – karp

Święta za nami, ale to nie znaczy, że żegnamy się z rybami. Wręcz przeciwnie, przed nami post, a niektórym ciężko pożegnać się z mięskiem. I tu wpływają nasze tradycyjne ryby. Oczywiście najbardziej popularny jest śledź (za czasów Ligi Hanzeatyckiej był tak wartościowy, że uważano go nawet za walutę). Popularną ze względu na łatwą hodowlę rybą w Polsce, ale nie tylko (w dodatku pierwszą udomowioną, bo już w IV w p.n.e.), jest karp. Do naszego kraju trafił za sprawą Cystersów, stąd może jego nieco „religijne” konotacje. Ale na naszym stole pojawiają się także dorsze, makrele, węgorze, sardynki czy łososie. Warto korzystać (niezależnie od okazji), a koniecznie w poście, bo to czas, który po prostu się o to prosi.

Zapraszamy koła gospodyń wiejskich do nadsyłania swoich zdjęć i przepisów na potrawy regionalne (i nie tylko) na adres: sercepolski@mazovia.pl.

UWAGA

Informacje opublikowane przed 1 stycznia 2021 r. dostępne są na stronie archiwum.mazovia.pl