

Czary Penelopy

Jadło drwala

Utrzymująca się wciąż zima natchnęła mnie do zrobienia dania, które moja mama serwowała od czasu do czasu na zimowy niedzielny obiad. Czasami pojawiała się ono na imprezach - jako danie główne - zawsze wzbudzając zachwyt i świetnie pasując do schłodzonych trunków. Jadło drwala, inaczej zwane też plackiem po zbójnicku to danie, które w moich rodzinnych stronach można zjeść w wielu zajazdach, gospodach lub schroniskach górskich. Jest ono bardzo kaloryczne i treściwe. Już sama nazwa brzmi groźnie i sugeruje jego energetyczność. Połączenie placków ziemniaczanych, gęstego gulaszu i śmietany tworzy zestaw pyszny, choć dla wielu spożycie go spowoduje wyrzuty sumienia z powodu nadmiaru kalorii. Jednak jeśli po takim posiłku wybierzemy się w góry, na narty, odśnieżymy swoją posesję czy narąbiemy drewna do kominka, zbędne kalorie szybko nas opuszczą.



Jadło drwala:

(4 porcje)

placki:

1kg ziemniaków,
1 jajko
2 ząbki czosnku,
1 duża cebula
2 łyżki mąki pszennej,
olej
sól
pieprz

gulasz:

700g łopatki wieprzowej,
1 łyżka mąki pszennej
500g pieczarek,
1 duża cebula,
2 ząbki czosnku
6 kuleczek ziela angielskiego
1 liść laurowy
2 łyżki koncentratu pomidorowego
1 łyżeczka papryki słodkiej
mielona papryka chili do smaku(opcjonalnie)
1 szklanka bulionu
śmietana kwaśna
natka pietruszki
majeranek,
szczypta kminku

Mięso myję, kroję w kostkę i mieszam z 1 czubatą łyżką mąki pszennej. Obsmażam na patelni na oleju, aż mięso będzie brązowe. Dodaję pokrojoną cebulę i pokrojone w plasterki lub ćwiarteczki pieczarki. Wlewam bulion, doprawiam do smaku pieprzem, listkiem laurowym, paprykami, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i majerankiem. Duszę pod przykryciem, aż mięso będzie miękkie. Dodaję przecier pomidorowy, sól. Jeśli sos jest zbyt wodnisty – zagęszczam go 1 łyżeczką mąki rozrobionej w małej ilości zimnej wody. Na koniec dodaję posiekaną natkę pietruszki, zostawiając troszkę do posypania gotowego dania.

Ziemniaki i cebulę ścieram na tarce o drobnych oczkach, dodaję mąkę, jajko, przeciśnięty przez praskę czosnek, doprawiam solą i pieprzem. Dokładnie mieszam.

Na patelni na rozgrzanym oleju smażę jednakowej wielkości niezbyt duże placki. Potrzebne są 2 placki na osobę lub jeden duży.

Na każdy placek wykładam po kilka łyżek gulaszu, przykładam drugim plackiem (lub gdy mam duży placek składam go na pół). Na wierzchu robię kleksa ze śmietany, posypuję natką pietruszki lub szczypiorkiem, dekoruję czerwoną papryką. Podaję od razu.

Smacznego!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch