Kwaśnica po góralsku

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy
Czas przygotowania: 15 min
Liczba porcji: 4-6
Czas gotowania: 2 h

Użyte akcesoria :

- mieszadło
- koszyczek

Przygotowanie :

Krok 1 - Na dnie koszyczka ułożyć 10 g suszonych grzybów, 3 liście laurowe, 6 kulek ziela angielskiego, 8 kulek pieprzu ziarnistego, szczyptę kminku, 200 g opłukanych żeberek z kością pokrojonych na kawałki. Ze 100 g wędzonego boczku zdjąć skórę, włożyć ją do koszyczka, boczek pokroić w kostkę ok 1x1cm i również włożyć do koszyczka.

Krok 2 - Do dzbanka nr 1 wlać 1,2 litry wody, wsypać 1 czubatą łyżeczkę soli. Do dzbanka włożyć koszyczek z przyprawami i mięsem. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Gotować - temperatura 95^{o}C, czas 45 minut.

Krok 3 - Otworzyć pokrywę na wierzch koszyczka włożyć 300 g ziemniaków pokrojonych w kostkę. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę, gotować - temperatura 95^{o}C, czas 10 minut.

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z ziemniakami i mięsem. Po przestygnięciu oddzielić mięso od kości, mięso pokroić w paski.

Krok 5 - Do naczynia miksującego nr 2 włożyć mieszadło i 300 g kapusty kiszonej z sokiem, wlać 150 g wody. Zamknąć pokrywę, otworzyć zaślepkę. Gotować - temperatura 95^{O}C, czas 40 minut, obroty 1.

Krok 6 - Otworzyć pokrywę. Do kapusty wlać wywar z dzbanka nr 1, dodać ugotowane ziemniaki, mięso z żeberek pokrojone w paski, ugotowany boczek i grzyby, szczyptę pieprzu i 1 czubatą łyżeczkę majeranku. Zamknąć pokrywę, zamknąć zaślepkę. Gotować - temperatura 100^{O}C, czas 10 minut, prędkość 1.

Krok 7 - Po tym czasie otworzyć pokrywę naczynia miksującego, nalewać porcje kwaśnicy na talerz .

Wskazówki :

Uwaga! Jeśli kapusta kiszona jest poszatkowana w długie pasma, należy ją pokroić na mniejsze kawałki.