

Baranina ZWROT 1981 nr 8

Baranina w różnych krajach świata jest popularna, a nawet spożywana częściej od innych gatunków mięs, my odnosimy się do niej po macoszemu, z różnymi niepotrzebnymi awersjami. Wprawdzie jej dobre przygotowanie wymaga trochę czasu, warto jednak przekonać się, jak wspaniały smak ma odpowiednio przyrządzona.

Potrzebne : 1 kg młodej baraniny z udźca, sól, papryka słodka w proszku, korzenie chili, sok z pół cytryny, keczup, 4 cebule , 2 ząbki czosnku, 2 zielone papryki.

Mięso dokładnie , skrupulatnie (to bardzo ważne !) obieramy z wszystkich błon i tłuszczu. Czyste mięso kroimy w poprzek włókien w talarki o średnicy mniej więcej 4 cm i grubości 1 cm , wrzucamy do glinianego naczynia, skraplamy sokiem z cytryny, dodajemy czosnek utarty z solą, 4 łyżki sproszkowanej papryki, szczyptę chili, 2 łyżki keczupu - wszystko dokładnie wymieszamy, nakryjemy i zostawimy w chłodnym miejscu do dnia następnego. Tak przygotowane mięso możemy usmażyć na oliwie z dodatkiem cebuli i zielonej papryki. Doskonale są też szaszłyki — n a metalowe igły nabijamy na przemian baraninę z cebulą i papryką — smażone na patelni, na „ grillu " bądź nad ogniskiem .
Podajemy z ryżem i ogórkiem kiszonym. Smacznego życzy LU D W IK

P. S. Żeby również zagorzali, nieprzejednani przeciwnicy baraniny znaleźli coś dla siebie w tym „daniu na sierpień ", podam jeszcze mniej może znany, a prosty i skuteczny sposób na gotowanie ryżu, zabraniający powstawaniu klajstrowate j mazi. Ryż przepłukujemy zimną wodą i wsypujemy powoli do słonej, wrzącej wody w ten sposób, żeby nie przerywać wrzenia . Gotujemy w dużej ilości wody, podobnie jak makaron . Mieszymy, od czasu do czasu wyjmujemy parę ziarenek i sprawdzamy miękkość. Ugotowany ryż odcedzamy przez sito, dodajemy odrobinę tłuszczu, mieszamy i podajemy. Cała ta operacja trwa około 20 minut. [72]