

## BARANINA DUSZONA

z: ZWROT 1982 nr 10

Skądśi se zbujnicy barana przywlykli,  
odrzili ze skury,  
na ogniu upiykli,  
potym kole ognia do wieczerni siedli,  
całego barana do kosteczki z jedli.

60 dkg baraniny, łyżka tłuszczu, czosnek, sól, pieprz, mąka, 4 pory, pół szklanki przecieru pomidorowego, szklanka śmietany, zielenina.

Obrane z tłuszczu i błon mięso pokroić w kostkę, posolić, oprószyć mąką. Zarumienić na tłuszczu, dodając posiekany czosnek. Zalać w odą i powoli dusić. Pod koniec duszenia dodać pokrajane pory. Sos zaprawić śmietaną z mąką, dodać przecier pomidorowy. Podawać z ryżem lub ziemniakami. Do tego buraczki. Nie będziemy piekli na wolnym ogniu całego barana, jak to robili zbójnicy, lecz skorzystamy z powyżej podanego sposobu przyrządzania baraniny.

Minęły czasy, kiedy zbójnicy przychodzili na szałas i nie pytając bacy o pozwolenie, zabijali jakąś upatrzoną sztukę ze stada owiec.

Baraniny mamy pod dostatkiem.

A wiadomo, że narody żywiące się tym zdrowym mięsem słyną z długowieczności. Radzę więc swoje zainteresowania kulinarne skierować z tłustej wieprzowiny na barani comber i przyrządzać częściej szaszłykowe przysmaki.

Smacznego życzy HANKA