

Brenna: Oficjalne placki z wyrzoscami

Data publikacji: 18.04.2009 11:38

□

Pierwszą, formalną breńską potrawą regionalną zostały okrzyknięte „placki z wyrzoscami”.

Na zorganizowanym konkursie w Ośrodku Promocji, Kultury i Sportu w Brennej, zwycięskie danie zgłosił Andrzej Cieślar prowadzący w gminie gospodarstwo agroturystyczne. Na konkursie zjawił się z... piecem, na którym wypiekał placki. W pracy pomagała mu córka Magda. Cieślar otrzymał nagrodę oraz dyplom.

W konkursie wyróżniono również „jelita ziemniaczane” przygotowane przez Krystynę Podzorską oraz „zupę na wędzonce” z Karczmy na Kamieńcu.

Jak wykonuje się zwycięską regionalną potrawę? Najpierw obiera się ziemniaki, później trze się je razem z cebulką. Na kilka minut przed smażeniem wbijamy do ziemniaków rozkłócone widelcem jajo, wsypujemy łyżkę mąki, mieszając wszystko bardzo starannie i oceniamy, czy ciasto ma dobrą gęstość, tzn. czy tworzy jednolitą, wilgotną, ale nie wodnistą masę. Jeśli jest za rzadkie, dosypać trzeba jeszcze troszkę mąki i znów starannie wymieszać. To bardzo ważne, by nie wsypywać od razu całej przygotowanej mąki, bo jej nadmiar spowoduje, że placki wyjdą za twarde. Przyprawiamy jeszcze ciasto do smaku solą i pieprzem, i dodajemy przyprawy. Jeśli nie od razu smażymy placki, musimy je przykryć, bo łatwo czernieją. Po usmażeniu dodajemy skwarki z mięsa i słoniny, czyli tzw. wyrzoski. Smacznego!

(zac)