

Зливана пшоняна каша

*Городенко Вікторія Борисівна,
домогосподарка, Миколаївська
територіальна громада,
Синельниківський район,
с. Катеринівка.*



Східна Україна – край шахтарів. Поїсти тут люблять добре і ситно, адже справжнім чоловікам, які займаються фізичною працею, треба добре підкріпити свої сили. Однією з візитівок кулінарії нашого регіону є старовинна страва, приготована з пшона – пшоняна «зливана» каша. Така собі звичайна страва, але рецепт, єдиний, у своєму виконанні, бо готується з поєднання незвичних продуктів які, зазвичай, входять до такої страви.

Жодне свято в нашій Миколаївській громаді не обходиться без цього смаколика. Звичайно, така «зливана» пшоняна каша добріша на свіжому повітрі, зготована в казані на вогні, але можна створити цей кулінарний шедевр і вдома на плиті.

Рецепт страви:

Інгредієнти для приготування:

- 1.5 л води
- куряче стегенце або будь-яка частина тушки куриці - 500 гр.
- сіль, перець горошком, лавровий лист на смак
- 250 гр пшоняної крупи,
- 1 яйце,
- 50 гр вермішелі,
- 2 шт. картоплі

засмажка:

- 1-2 цибулини,
- 50 гр сала,
- 50 гр вершкового масла

Дрібно порізати сало та витопити на шкварочки. Додати подрібнену цибулю, підрум'янити. М'ясо помити, покласти в казанок, налити 1,5 л води та зварити до готовності, вкинувши чорний перець горошком, сіль, лавровий листок.

До готової засмажки додати шматочок вершкового масла, розтопити та зняти з вогню. У зварений бульйон з курятини вкинути картоплю та відварити до готовності.

Картоплю потовкти на пюре, пшоно добре помити та запарити гарячою водою, щоб позбутися гіркоти, яка характерна для такої крупи, додати до суміші та проварити до напівготовності.

Зварене м'ясо витягти та порізати дрібно, в казанок повернути картоплю, курятину, вкинути вермішель та засмажку, додати спеції на смак, перемішати, накрити кришкою та проварити.

За декілька хвилин до готовності каші влити розмішане сире яйце, швидко перемішати, дати прокипіти хвилину та зняти з вогню.

Зливану пшоняну кашу накрити кришкою, укутати рушником та дати напаритися.

Смачнезна, гаряча, ситна та кремоподібна каша готова! Якщо не знати інгредієнтів страви, то спочатку і не здогадатися, з чого каша приготована. Недарма її так назвали – зливана!