

«Спаська затірка»

Цапик Лідія Петрівна,
домогосподарка,
Підгородненська міська
територіальна громада,
Дніпровський район. с. Спаське

Рецепт страви:

Інгредієнти

- 1 стакан пшона
- 3,5 – 4 кг борошна
- 15 яєць.
- 0,7 л розсолу

Для приготування розсолу:

- На 0,5 л води 0,5 ст. л солі
- Воду і сіль кип'ятити.

Для приготування страви:

На 1 літрову баночку затірки 3 л води або бульйону з птиці, 200 г вершкового масла та 1 столову ложку солі.

Як готувати затірку:

Для цього висипають пшоно у дерев'яні вагани, посипали борошнем, перемішуючи їх між собою, заливаючи завчасно приготованим розсолом. Ця процедура триває близько 2-3 годин. Затірка треться до певної величини, доки не утворяться кульки розміром з горошину чи квасолину.

Після цього затірка висипається на чисте полотно і сушиться 2-3 доби.

Після висихання затірка стає схожою на горошину. Перед варінням її просівають через сито, щоб позбавити від залишків борошна.

Для приготування використовували казани, сьогодні ж їх замінили каструлі з товстим дном. Беруть воду або бульйон, доводять до кипіння, заправляють сіллю та маслом. Коли масло повністю розчиниться і закипить, засипають затірку, помішуючи, доки вона не закипить. Після закипання, применшують вогонь, і на маленькому нагріві доводять до готовності.

Затірка подається, як самостійна страва або гарнір до м'ясних страв

