



EE ODLEWNIA



PRAŻONKI

Potrawa wywodząca się z okolic Zawiercia, a im dalej od tego miejsca tym mniej znana. Ze względu na ciekawą formę gotowania posiłku na świeżym powietrzu w garnku na wolnym ogniu została doceniona przez miłośników spędzania wolnego czasu na łonie przyrody. Znane i cenione są również walory smakowe i zapachowe (szczególnie w fazie "dochodzenia" potrawy)

Należy przygotować:

- Garnek do prażonek (jak na zdjęciu) z zakręcaną na śrubę pokrywą . Oferujemy garnek siedmiolitrowy (to waga wsadu składników a zarazem wielkości garnka)
- Suche drewno na ognisko (bez żywicy, resztek folii i innych zabrudzeń wydzielających zapach przy spalaniu drewna). Drewno należy porąbać na szczapy o średnicy ok. 3-5 cm i długości 20-25 cm (oczywiście są to dane orientacyjne i mają ułatwić palenie ognia). Na jeden garnek wystarcza zwykle siatka 10 kg takich szczap drewna
- Zapałki i papier lub rozpałka do rozpalenia.

Składniki:

- 5 kg ziemniaków
- 0,7 kg kiełbasy zwyczajnej (może być śląska, grillowa itp.)
- 1/2 kg wędzonego boczku
- 3-4 szt. cebuli średniej wielkości
- sól
- pieprz
- 3-5 szt. liści kapusty
- 2 szt. dużego buraka
- 4 szt. średniej wielkości marchwi
- smalec
- margaryna





Krok po kroku

Są dwa warianty pieczonek do wyboru - podstawowa bez buraków i marchwi i druga bogatsza z wszystkimi składnikami. Poniżej podaję jak przygotować prażonki w wersji bogatszej (wersja podstawowa sporządzana tak samo ale bez dodawania wspomnianych składników).

1. Najpierw należy obrać i pokroić w grubszą kostkę ziemniaki (grubiej niż do zupy).
2. Następnie obrać i pokroić w plastry buraka, marchew i cebulę (tą ostatnią można pociąć na trochę drobniejsze kawałki niż plastry).
3. Kielbasę należy pokroić w plastry ok. 1 cm grubości.
4. Z boczku wykroić skórę (nie wyrzucać jej) a resztę pokroić jak na bekon.
5. Na dno garnka kładziemy skórę z boczku (lub plastry boczku). Następnie wykładamy od wewnątrz ścianki garnka plasterkami boczku. Jeśli w górnych częściach garnka nie chce się on trzymać ścianek można je wyłożyć później przed zasypaniem pozostałymi składnikami.
6. Teraz wkładamy do garnka 1/3 część odsączonych z wody ziemniaków, na to kładziemy 1/3 część marchwi, 1/3 część buraka i 1/3 część kielbasy. Ważna tu jest podana kolejność aby potrawa uzyskała stosowną barwę.
7. Tak usypaną warstwowo porcję solimy i pieprzymy. Zwykle ten moment jest najważniejszy dla całej potrawy. Lepiej zatem nie przesadzać z doprawianiem (lepiej później dosolić). Dodam tylko, że niektórzy specjaliści od prażonek uważają, że najlepiej jest solić wg następującej procedury: weź sól w garść i syp po całej powierzchni garnka licząc szybko do sześciu.
8. Powtórz jeszcze dwa razy etap 6 i 7 aż do zużycia wszystkich przygotowanych składników. (Jak widać ułożyły się w garnku trzy takie same warstwy. Jeśli okaże się, że masz jeszcze trochę boczku lub kielbasy możesz je położyć na wierzch. Dobrze jeśli po włożeniu do garnka wszystkich składników wystawały one ponad brzeg w formie kopczyka - po upieczeniu i tak zmniejszy się objętość wsadu. Jeśli ktoś lubi tłuste jedzenie może jeszcze na wierzch dodać trochę smalcu i/lub margaryny.
9. Na koniec umyj liście kapusty i nakryj nimi swoje dzieło. Teraz jesteś gotowy do założenia pokrywy i zakręcenia garnka. Pamiętaj aby dokręcić na tyle mocno i szczelnie aby prażonki nie wysypały się. Z zakręcaniem nie przesadzaj jednak, bo robiąc je masz zamiar miło spędzić czas a nie bawić się kluczem francuskim lub piłką do metalu przy odkręcaniu
10. Teraz nareszcie nadszedł czas na rozpalenie ogniska. Najpierw dobrze rozpal drewno a następnie nieco je rozgarnij i dopiero wtedy wstaw garnek z prażonkami. Zapamiętaj godzinę wstawienia.
11. Prażyć należy w zależności od garnka. 7 kg żeliwny do godziny i 15min, 7 kg aluminiowy do godziny. Przez pierwszą połowę tego czasu należy dokładać drewno wokół garnka tak aby podtrzymywać stale płomień. Jeśli płomień jednak są wyższe niż garnek lepiej rozgarnąć nieco ognisko, aby prażonki nie stały się spalonymi. I jeszcze jedna uwaga - należy palić tak aby ogień obejmował wokół cały garnek (unikając silnego ognia z jednej strony i braku ognia z drugiej)
12. Druga połowa czasu pieczenia to czas relaksu przy zapachu dopiekających się ziemniaczków, dymku pary z garnka i np. zimnym piwku. Teraz wystarczy dokładać drewno tak aby nie wygasło. Czyli zmniejszamy ogień.
13. Na ok. 5 minut przed planowanym zdjęciem garnka z ognia można wstrząsnąć prażonki.
14. **Uwaga!** Mogą tego dokonać tylko dorośli, gdyż kapiący tłuszcz i woda mogą poparzyć niedoświadczonego delikwenta. Wstrząsanie odbywa się poprzez podniesienie na chwilę garnka do góry nogami aby tłuszcz zgromadzony na dnie garnka przemieszał się z górnymi partiami. Po tym na chwilę stawiamy jeszcze na żar (nie dokładajmy już drewna chyba, że zamierzamy wykorzystać ognisko do innych potraw)
15. Gdy minie czas pieczenia należy zdjąć garnek z ogniska i otworzyć go. Liście kapusty z wierzchu można już wyrzucić. Pamiętajcie cały garnek jest gorący więc uważajcie na uchwyty i nie stawiajcie go na materiałach które mogą się rozpuścić pod wpływem ciepła (np. linoleum).
16. Po otwarciu sprawdźcie czy ziemniaki są miękkie (jeśli nie to zakręcić i jeszcze na trochę na ogień) i dosolone. Jeśli wszystko jest w porządku można podawać na talerze. Aby było sprawiedliwiej najlepiej całą zawartość garnka wysypać do dużej miski i tam wymieszać lub przynajmniej w garnku wymieszać warstwy suchą górną z tłustszą dolną. Jeśli trafią się lekko przypalone ziemniaki można je wyjąć (jeśli takich nie lubimy), chociaż zwykle są one źródłem walk między osobnikami pragnących je skosztować
17. Do prażonek można podawać np. kefir lub sałatki warzywne (np. z pomidorów) i inne wg uznania