

Barwny zestaw

Gdy mamy już dość zimowych chłodów i z niecierpliwością wypatrujemy wiosny, sięgnijmy po wielobarwne danie, które wprowadzi nas w lepszy nastrój.

Buraczkowe kopytka w towarzystwie wieprzowiny w pomarańczowo–imbirowym sosie – czyż nie brzmi to imponująco? Ta niebanalna propozycja obiadowa zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia. Poza tym jest prosta i szybka w wykonaniu.

Polędwiczka wieprzowa w sosie pomarańczowo–imbirowym

■ **Składniki:** 50 dag polędwiczek wieprzowych, duża pomarańcza, szklanka bulionu (może być z kostki), 2 łyżki sosu sojowego, kawałek korzenia świeżego imbiru (ok. 2–3 cm), 2 ząbki czosnku, 3 łyżki oliwy z oliwek, szczypta pieprzu cayenne, sól, świeżo mielony pieprz czarny, łyżeczka mąki, 2 łyżki mleka, 2 łyżki posiekanej natki pietruszki lub kolendry

- Umyte, osuszone mięso kroimy w zgrabne sznyce o grubości około 2 cm lub średniej wielkości kostkę, solimy i delikatnie oprószamy pieprzem czarnym oraz pieprzem cayenne. Imbir obieramy, kroimy w cieniuteńkie plasterki, ząbki czosnku przeciskamy przez praskę. Pomarańczę myjemy w gorącej wodzie, wycieramy do sucha, ścieramy skórkę i wyciskamy sok.
- Na gorącym tłuszczu smażymy mięso, rumieniąc ze wszystkich stron. Posypujemy pokrojonym imbirem oraz czosnkiem, polewamy sosem sojowym i, ciągle mieszając, jeszcze przez chwilę smażymy. Zalewamy bulionem, dodajemy sok z pomarańczy, zmniejszamy płomień i dusimy, pod przykryciem, do miękkości przez około 10–15 minut.
- Zagęszczamy sos: w mleku rozprowadzamy mąkę, gdy znikną grudki, zawiesinę dodajemy do mięsa, zagotowujemy, trzymamy na ogniu przez 2 minuty, by mąka straciła smak surowizny. Pod koniec posypujemy skórką pomarańczową, gdy trzeba, doprawiamy do smaku solą.

Przed podaniem posypujemy posiekaną natką pietruszki lub kolendrą. Danie idealnie komponuje się smakowo i wizualnie z różową wersją klasycznych kopytek.

Buraczkowe kopytka

■ **Składniki:** 1 kg ziemniaków ugotowanych w łupinach, 2 spore upieczone w piekarniku i wystudzone buraki, około 2 szklanki mąki pszennej, czubata łyżka mąki ziemniaczanej, 2 jajka, sól



- Ugotowane, przestudzone ziemniaki obieramy i przeciskamy przez praskę do ziemniaków lub przepuszczamy przez maszynkę do mielenia mięsa. Buraki ścieramy na tarce jarzynowej o bardzo drobnych oczkach. Łączymy rozdrobnione ziemniaki z buraczkami, mieszamy. Wykładamy na stolnicę podsypaną mąką. Dodajemy obydwie rodzaje mąki, jajka, szczyptę soli i zagniatamy gładkie ciasto. Jeśli będzie ono bardzo klejące można dodać trochę więcej mąki (ilość dodanej mąki zależy od soczystości buraków).
- Z ciasta formujemy wałeczki, spłaszczamy je nożem i odcinamy skośne kluski. W garnku zagotowujemy wodę z solą, kluski wrzucamy partiami na wrzątek. Wyjmujemy łyżką cedzakową po około 2 minutach, od wypłynięcia na wierzch.

Serwujemy z przygotowaną wieprzowiną w sosie pomarańczowo–imbirowym.

Romana Chojnacka
Studium Wiejskiego Gospodarstwa Domowego
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu