

www.SztukaKulinarna.pl

Żebrocza

ilość porcji **8** czas **2 godziny** trudność **bardzo łatwe** koszt **tanie**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
2	kg	ziemniak	
1	szklanka	kaszy gryczanej	szklanka kaszy ew. ryżu
0.5	litr	mleko	
0.5	kg	boczek wędzony	boczek surowy (wędzony) można dodać kiełbasy
0.2	kg	ślonina	
2	szt	cebula	
3	szt	czosnek	3 zębki czosnku
		pieprz	
		majeranek	
		sól	
		kminek	

Przepis Nazwa pochodzi od słowa "żebrok", czyli (po polskiemu :wink:)żebrak, który szedł kiedyś przez wieś i żebrał u dobrych ludzi o jedzenie. Jak już sobie pożebrał to z tego co dostał zrobił właśnie żebroczkę. Ale do rzeczy.

Ziemniaki zetrzeć na tarce jak na placki.

Kaszę lub ryż ugotować w 2 szklankach wody.

Śloninę, boczek, kiełbasę pokroić w kostkę (mogą być większe kawałki) i przesmażyć razem z cebulą.

Ziemniaki, ryż, przesmażone składniki mięsne (razem z tłuszczem, który powstał w wyniku smażenia), wymieszać, doprawić, dodać gorące mleko, ponownie wymieszać.

Wylać na brytfankę lub głębszą blaszkę do pieczenia i piec w średnio nagrzanym piekarniku (200 st. C) 70 - 90 min.

Po upieczeniu brzegi żebroczyki przylegające do ścian naczynia powinny być spieczone na ciemno brązowy kolor, a środek powinien być żółto-zielonkawy.

Potrawa powinna być dość tłusta. W oryginale dawano "czarne szpyrki" wysmażane z "wyrzoków" czyli kawałki mięsa pochodzące ze skrawków ze świniobicia. Żebroczkę podawano z ziołową herbatą, która miała pomóc w trawieniu.

Oczywiście znane są również inne szlachetniejsze płyny pomocne w trawieniu, które polecam według uznania. Moje dzieci uwielbiają popijać żebroczkę zimnym mlekiem.

Odnalazł Pedro
pedro83(mała w czerwonym ;))wp.pl

Składniki