

## Marchew krychano

### Składniki:

- marchew – własna uprawa, ogród warzywny lub pole, w miesiącach sierpień-wrzesień ( przed wykopkami) kopana krótko przed sporządzeniem potrawy, czyli „prosto z ziemi”, po wykopkach przechowywana w „sklepie” – piwniczce w ziemi lub przysypana ziemią, aby nie zwiędła
- ziemniaki, cebula – własna uprawa, ogród warzywny lub pole
- sól, pieprz, cukier, listek bobkowy (liść laurowy), kubaba (ziele angielskie) – zakup w sklepie
- mięso wieprzowe (żeberka) lub kości wieprzowe, boczek, smalec – świnie własnego chowu skarmiane tradycyjnie (brak intensywnego- szybkiego tuczu), bez sztucznych granulatów
- mąka pszenna – własne ziarno zmielone w młynie w Kruszynie
- woda – zimna, surowa

### Przygotowanie:

Przyrządzić wywar. Żeberka lub kości wieprzowe umyć, włożyć do garnka, zalać zimną, surową wodą. Woda powinna zakrywać żeberka. Do wody dodajemy przyprawy: sól, pieprz, kubaba, listek bobkowy – do smaku. Wszystko gotujemy, tak długo, aż mięso będzie miękkie. Po ugotowaniu wywar przecedzić przez durszlak, aby uzyskać czysty wywar.

Wykopać marchew (jeżeli jest już po zbiorach przynieść z piwniczki), umyć, oskrobać i pokroić warzywa wzdłuż na długie, cienkawe plastry. Plastry nie mogą być za grube, aby nie gotować marchwi zbyt długo. Plastry włożyć do gorącego, przecedzonego wcześniej wywaru i gotować na małym ogniu (proces gotowania nie może odbywać się za szybko).

Ostrugać ziemniaki, pokroić wzdłuż w plastry. Kiedy marchew zaczyna być miękka, pokrojone plastry ziemniaków kładziemy na wierzchu marchwi, która się gotuje. Ziemniaki się szybko gotują, więc marchew nie będzie musiała długo się gotować. Kiedy ziemniaki są miękkie, odlewamy wywar do naczynia i zachowujemy go – będzie potrzebny później. Warzywa krychamy (tj. gniciemy) tłuczkiem w garnku, podczas krychania dodajemy od czasu do czasu po trochu odlanego wywaru, aby potrawa nie była za gęsta. Powstaje niezbyt gęsta papka (miazga).

Zrobić zasmażkę: na smalcu przesmażyć cebulę pokrojoną w piórka (cebule kroimy wzdłuż, następnie w paski). Jak się cebula zrumieni, dodać mąkę, wymieszać, dodać resztę wywaru, aby powstała papka. Rozrzedzając zasmażkę uważać, aby nie powstała klucha. Gotową zasmażkę dodać do ukrychanych warzyw, doprawić do smaku solą, pieprzem i cukrem. Obrąć ugotowane wcześniej żeberka z mięsa i dodać do marchwi.