

Fjut kociewski

Przygotowanie:

Etap 1 – Maślanę wlać do wysokiego garnka z grubym dnem i wsypać cukier, w pierwszej fazie na początku gotowania maślanka będzie „podnosiła się do góry i może wykipieć”. Wówczas trzeba intensywnie mieszać, a najlepiej na chwilę zestawić z ognia.

Etap 2 – Maślanka gotuje się z cukrem i początkowo wygląda jak by się zważyła/rozwarstwiła, oddzieliło gęste od rzadkiego. Nadal ma jasny kolor.

Etap 3 – W kolejnym etapie kolor powoli zaczyna się zmieniać od takiego przybrudzonego beżowego, do lekko karmelowego, a jednocześnie masa powoli zaczyna łączyć się, a po prążkach na garnku widać, że masy ubywa, czyli plyn odparowuje.

Etap 4 – W ostatnim etapie fjut przybiera odpowiedni kolor i konsystencję.

Na tym etapie również trzeba często mieszać drewnianą łyżką, bo gdy znacznie gęstnieć może się przypalić.

Fjut jest gotowy kiedy po przemieszaniu zostaje ślad łyżki, konsystencja jego powinna być gęsta, ale taka lejąca się wolnym strumieniem.