Krystyna Cieśluk – Soczewiaki

Nazwa zgłoszenia: SoczewiakiProducent/Wykonawca: Krystyna Cieśluk

Opis zgłoszenia: Skład: soczewica, mąka, mleko, olej, drożdże, cukier, jajka. Soczewicę należy namoczyć i utrzeć na makutrze na jednolitą masę. Cukier trzeba rozprowadzić w szklance mleka, następnie dodać drożdże i odstawić do wyrośnięcia. Placek – w pierwszej kolejności należy wyrobić ciasto jak na bułkę, dalej rozwałkować i nakładać masy soczewicy, zwinąć jak makowiec. Placek powinien być pieczony w blaszce, w piecu.
Naleśniki – należy rozrobić ciasto naleśnikowe, placki upiec na patelni. Następnie trzeba rozsmarować masę z soczewicy na upieczonych plackach, zakręcić je i ponownie opiec na patelni. Potrawę należy podawać gorącą, polaną słodka śmietaną lub posypaną cukrem.
Kotlety – masa jest przygotowywana na słono, z dodatkiem pieprzu, soli, 2 pokrojonych i podsmażonych cebul, 2 jajek oraz bułki umoczonej w mleku. Z podanych składników wyrabiane są kotleciki, które trzeba dalej obtoczyć w bułce tartej i upiec na oleju.

Produkt pochodzi z terenów pogranicza polsko-czarnoruskiego. Jest wytwarzany w Lipsku – dolina Biebrzy. Soczewiaki dawniej przygotowywane były na wesela, chrzciny, pogrzeby, dla żebraków chodzących do domów lub siedzących pod kościołem. Naleśniki i kotlety przygotowywano na gorąco dla rodziny, do obiadu. Strucle z soczewicą lub bułeczki są podawane na zimno. Bardzo dobrze jest upiec bułeczki z farszem solonym – i wtedy można podać do nich na gorąco kwas buraczany, wykonywany sposobem domowym. Prezentowane danie warto jest wprowadzić do każdej, polskiej kuchni – jest zdrowe, ekologiczne i bogate w witaminy.