

ZALEWAJKA ŚWIĘTOKRZYSKA- wpisana na Listę Produktów Tradycyjnych

Zalewajka na stołach pojawiła się w drugiej połowie XIX w. Mówiono o niej: „O zalewajko, potraw królowo, kto ciebie jada, ten czuje się zdrowo”. Była to potrawa chłopska, ze względu na swą prostotę i sytość. Była prosta i tania w przygotowaniu, a jak jeszcze dodało się kielbasy albo boczku, to dobrze zaspakajała apetyt. Żur, który był jej nieodzownym składnikiem przygotowywano w domach we własnym zakresie. W Świętokrzyskiem jest wciąż zupą bardzo popularną, a przepis przechodzi z pokolenia na pokolenie. Trudno zapomnieć smak przepysznej zalewajki i jej zapach unoszący się po domu babci.

PRODUKTY

75 dag ziemniaków, 0,5l żuru zrobionego z mąki żytniej i skórki chleba,
4 ząbki czosnku, 20 dag kielbasy wędzonej, 20 dag boczku wędzonego (wkładka),
śmietana, liść laurowy, ziele angielskie (3-4) ziarenka, sól i pieprz do smaku,
słonina do kraszenia (ok. 5 dag),
2-3 kapelusze grzybów suszonych, jajko gotowane (niekoniecznie)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obieramy i kroimy w kostkę, cebulę i czosnek siekamy. Do garnka z gotującą wodą wkładamy ziemniaki, kielbasę lub boczek wędzony w kawałkach, cebulę, liść laurowy, ziele angielskie i (ewentualnie) namoczone wcześniej grzyby. Żur dokładnie mieszamy z 3-4 łyżkami śmietany, dodajemy posiekany czosnek. Gdy ziemniaki będą jeszcze lekko twarde wlewamy przygotowaną wcześniej mieszankę (żur, śmietana, czosnek). Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem. Pokraszoną zarumienioną słoninką zalewajkę świętokrzyską serwujemy w głębokich talerzach. Z chlebem lub bez.