

Odtwarzamy XVII-wieczną potrawę z ryżem z pianą

Zobacz artykuły na temat: cynamon kurczak mięso potrawy mięsne ryż
Ryż z pianą. Z czystym sercem mogę polecić wam tę potrawę. Jest przepyszna i pięknie się prezentuje na stole. Odrobina pachnącej cynamonem historii na talerzu. Prosto z magnackich komnat.

Potrawa z ryżem z pianą.

Zobacz całą galerię (5 zdjęć)

Przepis ten pochodzi z pierwszej, zachowanej, polskiej książki **kulinarnej** – Stanisława Czarneckiego „Compedium fercolorum...”. Potrawa z ryżem z pianą jest daniem bardzo sycącym, ale dość szlachetnym w smaku i **pięknie** wyglądającym. Jej najciekawszą częścią jest doskonale skomponowany smakowo ryż i bujna, układająca się w barokowe kształty piana z białek.

„Weźmij kapłona upiec albo uwarz/ rozbierz w członki/ weźmij ryżu/ wstaw w słodkiej śmietanie albo w mleku/ przydawszy masła, pieprzu, cukru/ rożenków obojga rodzajów, cynamonu, a gdy uwrze/ weźmij jajec dziesięć/ osobno **białka** wypuść na misę/a żółtki rozbiwszy, wlej w ten ryż/y umieszaj/układaj kapłona na misie (...) / ryż ten na wierzch włóż/ y pięknie uładź/wsadź w piec gorący/a gdy się pocznie rumieniść/rozbij jajka patyczkami tak długo, aż się piana uczyni/ułóż to wieńcem wkoło na tej **potrawie**/wsadź znowu w piec/a gdy się upiecze/pocukruj a day ciepło.”

Zobacz także: Jak zrobić średniowieczny hipokras?

Kilka porad odnośnie tego przepisu:

a) kurczaka lepiej upiec – będzie bardziej aromatyczny. Wystarczy natrzeć go solą i pieprzem. Kurczaka można przygotować zresztą wcześniej, a potem gotować ryż.

b) „Rożenki obojga rodzajów” to rożynki małe oraz duże.

c) Białka przed ubiciem lekko należy posolić – lepiej się ubiją i będą miały ładniejszy smak.

d) W XVII wieku cukier traktowany był jak przyprawa, stąd na koniec całe danie jest dodatkowo posypywane cukrem. Nie dawajmy go za dużo, ale też nie rezygnujemy z tej części przepisu. Piana z białek świetnie z tym cukrem smakuje.