

Мамалыга с мясом и с соусом Муждей



Что нужно:

- кукурузная мука - 4 стакана;
- вода - 6 стаканов;
- слив. масло - 80 г;
- растительное масло - 4 ст. л.;
- чеснок - 5-6 зубчиков;
- соль - по вкусу;
- свинина - 1 кг.

Время приготовления: 40 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Свинину мелко нарезаем, солим и обжариваем на среднем огне 40 минут.
3. В чугунок наливаем воду, солим, добавляем сливочное масло и доводим до кипения.
4. В кипящую воду, медленно, постоянно при этом помешивая, тонкой струйкой засыпаем кукурузную муку.
5. Тщательно мешаем.
6. Уменьшаем огонь, накрываем крышкой и томим минут 20-30.
7. Снимаем крышку, накрываем круглой деревянной дощечкой и резким движением переворачиваем (таким образом мамалыга останется на дощечке, по принципу куличика в детстве). Не переживайте, если у вас с самого первого раза не получилась прямо идеальная форма. Во первых вкусно будет всё равно! Зато в следующие разы будет лучше и лучше!
8. Смешиваем растительное масло, истолчённый чеснок и 4 ст. л. воды. В соус макается мясо. Мой дедушка делал так: макал кусочек мяса в чесночный соус, затем рукой брал мамалыгу (а кушается она именно руками!) и как бы заворачивал мясо в мамалыгу, скатывая в шарик. Называл он это Урсулец, что в переводе с молдавского означает Медвежонок.