

Παραδοσιακό παστό Κερπινής

Υλικά

5 κιλά χοιρινό κρέας χωρίς κόκαλα και λίπος
2 κιλά κρασί
500 γρ. λίπος χοιρινό (φτιαγμένο)
7-10 κουταλιές της σούπας αλάτι
5 μεγάλα κρεμμύδια ψιλοκομμένα στο μπλέντερ
μισή φλοίδα πορτοκαλιού
1 κουταλιά του γλυκού κανέλλα
μισή κουταλιά του γλυκού γαρύφαλλο
τριμμένο
λίγο πιπέρι και ρίγανη



Εκτέλεση

Κόβουμε το κρέας σε μικρά κομμάτια στο μέγεθος της γροθιάς. Ρίχνουμε το κρασί (δεν χρησιμοποιούμε καθόλου νερό) και βράζουμε για λίγη ώρα όσο χρειάζεται για να "ξαφρίσουμε". Κατόπιν ρίχνουμε το λίπος και το αλάτι. Στο μέσο ρίχνουμε τα κρεμμύδια, τη ρίγανη, το πιπέρι και τη φλοίδα του πορτοκαλιού, την οποία κόβουμε σε μικρά κομματάκια. Βράζει περίπου για 3 ώρες. Προς το τέλος ανακατεύουμε πολύ και διαλύουμε τα κομμάτια του κρέατος, εάν θέλουμε. Αφού το κατεβάσουμε ρίχνουμε το γαρύφαλλο και την κανέλλα. Αφήνουμε να κρυώσει, το τοποθετούμε σε γυάλινα μπουκάλια και το διατηρούμε στο ψυγείο για 20 μέρες περίπου.

-
- Οι παραπάνω αναλογίες μπορούν να αυξηθούν ή να μειωθούν.
 - Εάν θέλουμε να διατηρηθεί για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα θα πρέπει να χρησιμοποιήσουμε πολύ περισσότερο λίπος, αλάτι και καρυκεύματα.
 - Εάν θέλουμε το κρέας να διατηρηθεί σε κομμάτια θα πρέπει τα αρχικά να είναι πιο μεγάλα. (Πάντως πιο νόστιμο είναι όταν διαλύεται.)
 - Επίσης μπορούμε αντί για λίπος να χρησιμοποιήσουμε λάδι (λιγότερο). Γίνεται εξίσου νόστιμο.
-

Καλή επιτυχία!

Τ.Θ.