

Συνταγή Μπάμπω (ή Ματιές)



Μπάμπω ή ματιές, ένα καθαρά Θρακιώτικο Χριστουγεννιάτικο φαγητό!

Υλικά

1,5 κιλό έντερα χοιρινά

1 κιλό συκώτι χοιρινό

1,5 κιλό κρέας χοιρινό

1 κιλό κιμά χοιρινό

1 κιλό πράσα

1 κρεμμύδι

1/2 κιλό ρύζι

1/4 πλιγούρι

καρδιά, νεφρά, σπλήνα, πνευμόνια χοιρινά

ελαιόλαδο

κόκκινο πιπέρι

ρίγανη

μαυροπίπερο

μπαχάρι σε σκόνη

κύμινο

αλάτι

λίγο ξύσμα πορτοκαλιού

Οδηγίες

1. Καθαρίζουμε τα έντερα από το λίπος τους, τα πλένουμε καλά και από τις δύο πλευρές με αλάτι και μετά τα βάζουμε σε κόκκινο κρασί, για 12 ώρες το πολύ.
2. Βάζουμε το κρέας σε μια κατσαρόλα με τα νερά όπως το πλένουμε για να βράσει, μόλις εξατμιστούν τα υγρά ρίχνουμε τα συκωτάκια, το πράσο και το κρεμμύδι. Τα τσιγαρίζουμε λίγο, ρίχνουμε το ρύζι, το πλιγούρι κι όλα τα μυρωδικά κι αφού τσιγαριστούν ρίχνουμε ένα ποτήρι ζεστό νερό.
3. Μόλις φουσκώσουν λίγο τα κατεβάζουμε από τη φωτιά και τα αφήνουμε να κρυώνουν. Τα έντερα είναι έτοιμα για γέμισμα (όχι πολύ).
4. Γεμίζουμε μια κατσαρόλα με μπόλικο νερό και μόλις αρχίσει να βράζει ρίχνουμε τα έντερα λίγα-λίγα. Τα βράζουμε περίπου μια ώρα. Μετά ή τα τηγανίζουμε ή τα βάζουμε στο φούρνο.
5. Και φυσικά απαραίτητο συνοδευτικό ένα καλό μπουκάλι κόκκινο κρασί (ξηρό κατά προτίμηση).