

## **KASTINYS**

*Przepis pochodzi z regionu litewskiego miasta Telsiai.*

Tradycyjna kuchnia litewska kształtowała się przez wiele stuleci, ulegając znacznym wpływom krajów sąsiednich. Żmudzini (Żemajczycy) zamieszkują region Północno-Zachodni i znani są ze swego przepisu na masełko z kwaśną śmietaną, zwane lokalnie kastinys.

Kastinys jest dosyć słone i delikatnie kwaskowe. Jego smak zależy od użytych przypraw. Żmudzkie kucharki używają do tej potrawy różnorodnych przypraw, takich jak mięta, ziele angielskie, czosnek, mak oraz szczypior. Masełko z kwaśnej śmietany podawane jest z gorącymi gotowanymi ziemniakami, ciemnym chlebem i ciastem.

### **masełko z kwaśną śmietaną**

1 l (4 szklanki) kwaśnej śmietany

1 łyżka masła

½ szklanki ziarenek kminku

sól

Umieścić ceramiczną misę w kąpielu z gorącej wody tak, aby unosiła się na powierzchni. Włożyć do misy masło i 1 łyżkę śmietany na raz. Mieszać drewnianą łyżką do momentu, aż cała kwaśna śmietana została już dodana i uformowała się sztywna biała masa. Następnie dodać ziarenka kminku i szczyptę soli. Dokładnie wymieszać. Włożyć kastinys do miseczek i wstawić do lodówki na 2-3 godziny.