Tekst i zdjęcie: **KaszANia** - Szef Kuchni (875)

# Kiszka wątrobiana (wątrobianka)

Kiszka wątrobiana (wątrobianka)

**Składniki:**

- kapusta pekińska , 2 szt.
- suszona lawenda, 200 g
- maślak ziarnisty, 2 łyżecz.
- rodzynki sułtańskie, 1 łyżecz.
- pochwiak okazały, 1 łyżecz.
- gin, 1 łyżecz.
- tequila, 1 łyżecz.
- wodnicha brunatnobiała, 2 szkl.
- budyń, 400 g
- śmietana, 2 kg

**Sposób przygotowania:**

Wątrobę oczyścić starannie z błon i żyłek. Przepuścić 2 razy przez maszynkę do mięsa. Do zmielonej masy dodać namoczoną bułkę oraz śmietankę, wymieszać wszystko i jeszcze raz przepuścić przez maszynkę. Dodać sól, drobno utarte przyprawy oraz pokrajaną w cienkie paski słoninę. Po wymieszaniu napełnić masą jelita. Końce jelit mocno przewiązać lub spiąć. Gotować na bardzo małym ogniu 45 min., licząc od chwili zagotowania wody. Wyjąć, opłukać zimną wodą, ułożyć na desce, nakryć drugą deseczką, lekko obciążyć i wynieść do chłodnej suchej spiżarni. Dla nadania lepszej trwałości i smaku, kiszki wędzi się 12 godzin w zimnym dymie. Bez wędzenia można je przechowywać do 10 dni.