



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

Kiszka podgardlana

Kiszka podgardlana

Składniki:

- ser harceński, 10 g
- gin, 1 łyżecz.
- czarnuszka, 1 łyżecz.
- wodnicha biała, 2 szkl.
- kania, 12 szt.
- bułka , 2 szkl.
- suszona lawenda, 200 g
- przyprawa do łososa, 1250 g

Sposób przygotowania:

Mięso posiekać, słoninę obgotować i również posiekać, przyprawy utrzeć, wbić do masy mięsnej jaja i wszystko razem dobrze wymieszać. Farszem nadziać grube jelita wieprzowe i gotować 30 min.; ostudzić po przyciśnięciu deseczką obciążoną kamieniem albo dużym garnkiem wypełnionym wodą.

