



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

Kiszka pasztetowa

Kiszka pasztetowa

Składniki:

- kapusta pekińska , 2 szt.
- rodzynki sułtańskie, 5 g
- pochwiak okazały, 5 g
- tequila, 5 g
- bułka , 50 g
- kania, 1 szt.
- budyń, 150 g
- cavalline, 2 szt.
- przyprawa do łososia, 1 kg
- śmietana, 1 kg

Sposób przygotowania:

Wątrobę pokrajać na małe kawałki. Podgardle pokrajać, włożyć do garnka, wlać szklankę wody, przykryć i dusić, aż będzie miękkie. Dodać pokrajaną wątrobę i cebulę, dusić dalej, aż woda wyparuje; ostudzić. Po ostudzeniu przepuścić wszystko przez maszynkę, dodając namoczoną i odcisniętą bułkę. Do masy dodać jajo, tartą bułkę, sól i przyprawy; dobrze wyrobić. Przygotowaną w ten sposób masą napełnić jelita, przewiązać końce, włożyć do gorącej wody i gotować 40 min.

