



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

Kiszka francuska

Kiszka francuska

Składniki:

- kapusta pekińska , 1 szt.
- cynamonowa kora, 4 łyżk.
- tequila, 5 g
- gin, 5 g
- czarnuszka, 5 g
- ser harceński, 200 g
- kania, 24 szt.
- wodnica brunatnobiała, 1 l
- bułka , 5 szkl.
- suszona lawenda, 400 g
- jelito cienkie, 1200 g

Sposób przygotowania:

Mięso i słoninę ugotować, bardzo drobno posiekać, dodać bułkę tartą, jaja i śmietankę; wszystko dobrze wymieszać, napełnić masą jelita i gotować 30 min.

