



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

Kiszka z ryżu 1

jest kilka propozycji tej potrawy to jest jedna z nich

Składniki:

- mleko 2,0 % , 2 l
- smalec, 500 g
- ryż , 600 g
- cukier, 200 g
- cynamon, 10 g
- migdał, 8 szt.
- rodzynki, 100 g
- jajka, 5 szt.
- jelito grube wieprzowe, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Mleko zagotować ze smalcem. Ryż zaparzyć wodą, odcedzić i wsypać na gorące mleko; zagotować. Zdjąć z ognia, przykryć, pozostawić na 15 min. Następnie dodać cukier, sproszkowany cynamon, utłuczone drobno migdały oraz rodzynki. Ostudzić, dodać jaja zmieszane z mlekiem, wszystko dokładnie wymieszać i napełnić do połowy objętości jelita. Kiszki pozaszywać, włożyć do wrzącej wody i gotować 20 min. Po ugotowaniu ostudzić i przenieść w zimne miejsce. Kiszki podaje się usmażoną na smalcu.

