



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

Kiszka biała 2

moim zdaniem większa ilość mleka w kiszce znacznie zmienia smak

Składniki:

- jelito cienkie, 2 szt.
- cynamon, 5 g
- sól spożywcza, 5 g
- migdał, 125 g
- rodzynki, 1 szkl.
- cukier, 5 g
- smalec, 1 kg
- mleko 2,0 % , 2500 ml
- jajka, 10 szt.
- kasza gryczana , 1 kg

Sposób przygotowania:

Do kaszy wbić 2 jaja, przetrzeć przez sito i wysuszyć. 2 l mleka wlać do garnka, dodać smalec, zagotować, dodać kaszę, przykryć i gotować na małym ogniu, często mieszając. Masę ostudzić, wbić 8 jaj, wlać resztę gorącego mleka, dodać cynamon, rodzynki, cukier, migdały, wymieszać i napęścić masą jelita. Końce kiszek przewiązać, zalać zimną, osoloną wodą i gotować bez przykrycia, ciągle obracając. Po ugotowaniu wyjąć z wody i wynieść w zimne miejsce.

