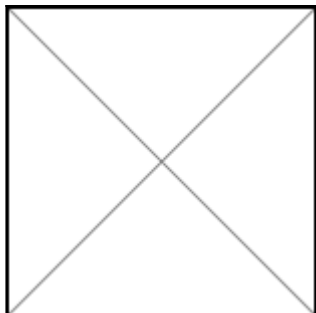




Tekst i zdjęcie: **Mertrox** - Kucharz (746)  
**Krwawa kiszka po białostocku**  
Aż strach się bać

#### **Składniki:**

- kasza jęczmienna , 2 szkl.
- krew wieprzowa, 1.5 szkl.
- tłuszcz, 20 dag
- pieprz, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jelito grube wieprzowe, 2 szt.
- rosół, 2 szkl.
- słonina, 15 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Kaszę zalać wrzącym rosółem i wstawić do gorącego piekarnika, aby napęczniała. Tłuszcz od jelit pokrajać drobno .i stopić. Krew dokładnie rozetrzeć i przetrzeć .przez sito. Kaszę, tłuszcz i krew połączyć, wsypać mielony pieprz i inne przyprawy, osolić i dobrze wymieszać. Masa powinna być dość rzadka. Wypełnić luźno oczyszczone grube jelita, zostawiając sporo wolnego miejsca. Końce zawiązać. Ułożyć kiszki na natłuszczonej blasze i piec ok. 1,5 godz. W połowie tego czasu nakłuć patyczkiem i przewrócić na drugą stronę. Gotowe wyłożyć na półmisek i podawać z topioną świeżą słoniną.

