



Tekst i zdjęcie: **rafik80** - Srebrny Szef Kuchni (2006)

### **Salceson czarny**

Dobrze by było żeby podgardle było peklowane

#### **Składniki:**

- podgardle, 1 kg
- podroby wieprzowe, 0.5 kg
- krew wieprzowa, 3 szkl.
- wieprzowina , 25 dag
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta
- ziele angielskie, 1 szczypta
- mielona papryka, 1 szczypta
- majeranek, 1 szczypta
- żołądek wieprzowy, 1 szczypta
- ząbek czosnku, 1 szczypta

#### **Sposób przygotowania:**

Wszystkie składniki włożyć do garnka, zalać wodą i gotować na małym ogniu, aż mięso będzie miękkie. Po ugotowaniu wyjąć przyprawy, mięso pokrajać w kostkę, skórki drobno zemleć, połączyć z wywarem i z krwią, dobrze wymieszać i wlać do żołądka; zawiązać albo zaszyć wszystkie otwory. Salceson włożyć do garnka z wrzącą wodą i gotować na małym ogniu, zależnie od grubości salcesonu — 1 do 2 godz. 30 min.

