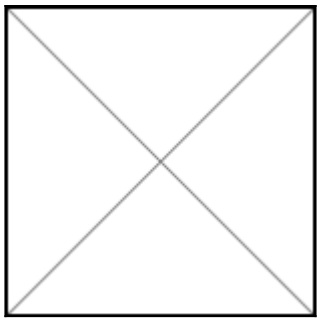

Tekst i zdjęcie: **TrinNnity** - Szef Kuchni (1150)

Kiełbasa wątrobiana

Jedna ze smaczniejszych kiełbas wątrobianych

Składniki:

- królik , 1750 g
- wątróbka wieprzowa , 1250 g
- wieprzowina , 2 kg
- sól spożywcza, 150 g
- ziele angielskie, 10 g
- gałka muszkatołowa, 1 łyżecz.
- cebula, 200 g
- jelito grube wieprzowe, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Tuszkę króliczą opłukać starannie w zimnej wodzie, włożyć do garnka i gotować na słabym ogniu ok. 3 godz. do chwili, aż mięso będzie się oddzielało od kości. Po ugotowaniu mięso ochłodzić, a następnie przepuścić przez maszynkę. Wątrobę oczyścić z błon i przewodów żółciowych, wymoczyć w wodzie, pokrajać w kawałki 8—12 cm, obgotować (15 min.) i ochłodzić. Mięso wieprzowe (bez skóry) pokrajać w kawałki i obgotować. Wątrobę i wieprzowinę przepuścić przez maszynkę, dodać drobno zmielone przyprawy, wymieszać. Połączyć mięso królicze ze zmielonym mięsem wieprzowym i wątrobą, dobrze wymieszać i bardzo starannie wyrobić na jednolitą masę. Masą szczelnie napełniać osłonki. Kiełbasę parzyć 40 min. w wodzie o temperaturze 75—80°C, a następnie ochłodzić.