



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

Kiszka kaszana

nie łatwa do zrobienia ale warto...

Składniki:

- słonina, 500 g
- płuco, 750 g
- serce, 750 g
- kasza gryczana , 2 kg
- sól spożywcza, 5 g
- pieprz, 5 g
- majeranek, 3 łyżk.
- jelito grube wieprzowe, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Mięso i podroby ugotować do miękkości, odcedzić i ostudzić. Kaszę przemierzyć szklanką i wsypać do garnka, zalać rosołem z podrobów, licząc na szklankę kaszy 2 szklanki rosołu, i przużyć w piekarniku lub na płycie. Do upróżonej kaszy wlać krew ciągle mieszając i przykryć naczynie na 20 min. Mięso i podroby zemleć lub drobno posiekać, dołożyć do kaszy, dodać przyprawy, posolić do smaku, wymieszać dokładnie i ciepłą masę przekładać do jelit; końce jelit zaszyć lub spiąć patyczkami. Włożyć kiszki do wrzącej wody i gotować 40 min.

