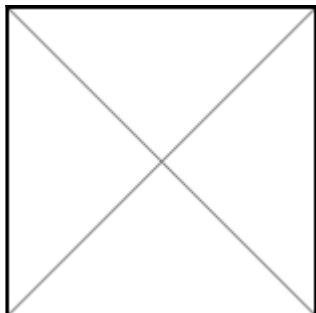




Tekst i zdjęcie: **KaszANia** - Szef Kuchni (875)

Kiszka z ryżu 2

Kolejna propozycja kiszki z ryżu

Składniki:

- ryż , 600 g
- smalec, 500 g
- ziele angielskie, 5 g
- cynamon, 5 g
- czosnek, 4 szt.
- rodzynki, 100 g
- jelito grube wieprzowe, 2 szt.

Sposób przygotowania:

Ryż sparzyć i ugotować w rosole na sypko. Podgardle drobno pokrajać, dodać rozdrobnione przyprawy (ziele angielskie, cynamon, czosnek oraz drobne rodzynki), zalać szklanką stopionego smalcu, wszystko dobrze wymieszać i napełnić grube jelita wieprzowe. Gotować na wolnym ogniu.

