

---

# Kiełbaski kaszubskie

Dodano: 2010-01-01 14:43:40

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1363 razy.

50 dag udź ca baraniego  
50 dag mięsa wołowego bez kości  
50 dag łopatki wieprzowej  
50 dag cebuli  
15 ziaren jałowca  
20 ziaren gorczycy  
łyżeczka majeranku  
4-5 ząbków czosnku  
3 szklanki rosołu  
2 szklanki śmietany  
dwie łyżki mąki  
dwie łyżki masła  
tłuszcz do smarowania blachy  
sól

Wszystkie gatunki mięsa przepuścić przez maszynkę, dodać posiekaną cebulę, roztarte z solą ząbki czosnku, utłuczony jałowiec oraz gorczycę i osolić . Masę starannie wyrobić , aż będzie odstawała od ręki, uformować z niej kiełbaski, ułożyć na wysmarowanej tłuszczem blasze i wstawić do gorącego piekarnika na ok. 30 min. Zarumienione przełożyć do rondla, zalać rosołem i dusić dalsze 30 min. Sos podprawić zasmażką z masła i mąki i dodać roztrzepaną śmietaną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD