
Kiełbaski kaszubskie

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1298 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