
Kiszki kaszubskie

Dodano: 2010-01-01 17:37:35

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1360 razy.

50 dag kaszy gryczanej
1 kg ziemniaków
1 cebula
5 ziaren ziela angielskiego
listek laurowy
sól
pieprz
25 dag lekko wędzonej słoniny

Kaszę sparzyć . Ziemniaki obrać , zetrzeć , odcisnąć , wymieszać z kaszą i drobno posiekaną cebulą. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Masę nałożyć do specjalnie uszytych z płótna wąskich woreczków, zawiązując końce sznurkiem. Gotować w wodzie z solą, zielem angielskim i liściem laurowym przez ok. 20 min. Następnie włożyć na chwilę do zimnej wody i wyłożyć zawartość woreczków na deskę. Krajać w plasterki o grubości 1-1,5 cm i smażyć na gorącym tłuszczu z wytopionej słoniny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD