
Czarne kiełbaski

Dodano: 2010-01-01 17:40:16

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1207 razy.

3/4 szklanki krwi wołowej
10 dag kaszy perłowej
10 dag słoniny
1 cebula cienkie jelito (ok.1 m)
sól
pieprz
łyżeczka suszonego majeranku

Kaszę umyć , namoczyć na kilka godzin i ugotować . Odcedzić , przelać gotującą wodą, aby się nie kleiła. Krew ukręcić z dodatkiem soli, dodać do kaszy, przyprawić solą, pieprzem i majerankiem. Dołożyć pokrajaną w kostkę słoninę i wyrobić masę. Napełnić nią jelito, przewiązując nitką co 20 cm, i ugotować w osolonej wodzie (10-15 min), a potem ułożyć na blasze i zapiec w piekarniku (20 min). Podawać kiełbaski na gorąco, prosto z pieca, razem z plastrami smażonego boczku i pieczonymi ziemniakami oraz marynowaną ćwikłą lub zieloną sałatą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD