

---

# Czernina

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 5181 razy.

krw i podroby z kaczki,

2 łyżki soku cytryny lub 1 łyżka octu 3-procentowego,

1 porcja włoszczyzny,

15 dag suszonych owoców /śliwek,jabłek i gruszek/,

1 łyżka mąki,

mały kawałek cynamonu,

2 goź dziki,

sól, pieprz, cukier

Świeżą krew z kaczki zmieszać z sokiem z cytryny, żeby nie skrzepła. Podroby oczyścić, umyć i osączyć. Włoszczyznę obrać i opłukać. Podroby i włoszczyznę zalać 4 szklankami wody. Dodać cynamon, goź dziki, pieprz, szczyptę cukru, posolić i gotować 40 minut na małym ogniu, pod przykryciem. Owoce suszone umyć i moczyć 5 godzin w 3 szklankach wody, a następnie ugotować do miękkości w tej samej wodzie, w której się moczyły, i jeśli trzeba pokroić. Wywar z podrobów przecedzić. Włoszczyznę i podroby pokroić w paseczki i włożyć do wywaru, połączyć z owocami, wlać krew, zaprawić mąką wymieszaną z zimnym wywarem i zagotować. Przyprawić solą, cukrem, pieprzem i sokiem z cytryny. Podawać z łazankami lub makaronem.

---

uwielbiam czerninę ale jeszcze nie dodawałam do niej imbiru mam zamiar to zrobić myślę że będzie wspaniała Aniela

Nadesłał(a):aniela bobrowska <aniela@osiek.net.pl (pop.3.osiek.net.pl)> 2005-10-10 21:10:59

Nie ma nic leprzego od czerniny i w dodatku z kluskami ziemniaczanymi- poprostu rarytas!!!

Nadesłał(a):violla 2006-09-21 12:09:44

dobrze

Nadesłał(a): 2006-09-23 21:09:10

Jadłem czerninę raz w życiu. Wcześniej ze względu na ogólnie panującą opinię, nie jadłem jej. Wczoraj znajomy przywiózł mi piękną kaczkę i na jutro zamierzam według tegoż przepisu zrobić owa supę... zobaczymy, a dokładniej spróbujemy ;-)

Nadesłał(a):MARIO 2006-09-29 13:09:58

ANIELA MOJA BABCIA GOTOWAŁA TAK SAMO

Nadesłał(a):ROMAN TADYCH <romantadych@wp.pl> 2007-08-13 08:08:41