
Kielbasa ze strusia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3087 razy.

Ciekawa jest kielbasa ze strusiego miesa, ale trzeba dodac sporo bardzo tlustej wieprzowiny.

Robi sie to tak:

2 kg miesa strusiego

4 kg tlustej wieprzowiny

4 kwasne, obrane jablka

Zmielic mieso i jablka przez maszynke. Umiescic mieso w duzej misce, dodac dobra garsc majeranku, lyzke pieprzu, lyzke soli, kilka zabkow czosnku drobno posiekanych, 1 szklanke bialego wina, i wszystko to wymieszac na rowno polaczona mase. Kulke masy podsmażyć na patelni i spróbować. W tym momencie można doprawić mięso do smaku większą ilością soli albo pieprzu, albo dodać trochę soya sauce. Ta masa należy nadziać solone flaki, które zostały wymoczone w wodzie przez parę godzin. Tak otrzymana kielbasa można wedzić, albo gotować jak biała, albo obsmażyć na patelni, podlać wodą i dusić 20 min. Podawać z ziemniakami lub makaronem. Ja również robię zupy na bazie takich kielbas. Można ją zamrozić surową, w porcjach na potem. Tego rodzaju świeża, obiadowa kielbasa można robić z wielu rodzajów mięsa, i z różnymi dodatkami, jak n.p. kielbasa z kurczaka i bazylii, kurczaka z jabłkami i rodzynkami, z kaczki z madera i orzeszkami piniowymi, z wieprzowiny z zurawinami, z wieprzowiny z ziołami (majeranek, oregano, tymianek, rozmaryn), z kurczaka z dodatkiem soku z cytryny (pyszna w białym sosie na ryżu). Najlepsze jest to, że zrobienie takiej większej porcji zabiera 3-4 godziny, ale ma się jedzenia na kilkanaście obiadów, albo na kilkanaście osób.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

kielbase sie parzy a nie gotuje dobra rada
Nadesłał(a):jarek 2006-03-22 18:03:07