
Kielbasa ze strusia

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3200 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 podsmażyc na patelni i sprobowac. W tym momencie mozna doprawic mieso do smaku wieksza iloscia soli albo pieprzu, albo dodac troche soya sauce. Ta masa nalezy nadziac solone flaki, ktore zostaly wymoczone w wodzie przez pare godzin. Tak otrzymana kielbase mozna wedzic, albo gotowac jak biala, albo obsmazyc na patelni, podlac woda i dusic 20 min. Podawac z ziemniakami lub makaronem. Ja rowniez robie zupy na bazie takich kielbas. Mozna ja zamrozic surowa, w porcjach na potem. Tego rodzaju swierza, obiadowa kielbase mozna robic z wielu rodzajow miesa, i z roznymi dodatkami, jak n.p. kielbasa z kurczaka i bazylii, kurczaka z jablkami i rodzynkami, z kaczki z madera i orzeszkami piniowymi, z wieprzowiny z zurawinami, z wieprzowiny z ziolami (majeranek, oregano, tymianek, rozmaryn), z kurczaka z dodatkiem soku z cytryny (pyszna w bialym sosie na ryżu). Najlepsze jest to, ze zrobienie takiej wiekszej porcji zabiera 3-4 godziny, ale ma sie jedzenia na kilkanascie obiadow, albo na kilkanascie osob.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)

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