
Nadzień z kaszy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2288 razy.

500 g kaszy krakowskiej,

pluca, serce, watroba i sledziona wieprzowa,

1 jajo,

60 g sloniny,

1 lyzka smalcu,

1 lyzeczka drobno pokrojonego koperku,

1 lyzka drobno pokrojonej zielonej pietruszki,

sol.

1. Wymieszac kasze z surowym jajem, rozlozyc plasko i wysuszyc w cieplym piekarniku. Oplukane pluca, serce i slonine gotowac 25 min, wyjac z wywaru. Wywar dopelnic woda do objetosci 1 l, wsypac kasze, dodac smalec, sol, koperek

i pietruszke. Zagotowac, przykryc, wstawic na 30 min do piekarnika. Kasze po

wypieczeniu wylozyc na talerz, ochlodzic. Ugotowane pluca, serce i slonine

drobno posiekac, surowa watrobe i sledziona posiekac i przetrzec przez sito,

po czym wymieszac podroby z kasza na jednolita mase.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 90.

From: apaczus@hotmail.pl (Radku's De Apaczu's)