

---

# Cynaderki wieprzowe z kaszą

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1457 razy.

Kilka cynader wieprzowych wymoczyć w wodzie, pokrajać w cieniutkie talarki, włożyć do rondla, zalać wodą tak, aby tylko mięso przykryła i zagotowawszy parę razy wyszumować. Potem dodać jedną drobno usiekaną cebulę, włożyć łyżkę masła i dusić pod przykryciem tak długo, aż będą miękkie, a gdy się wszystka woda wygotuje, obsypać je pół łyżką mąki, przyrumienić i rozprowadzić rosółem, aby dobrze pływały w sosie. Cynadry z siebie są słone, więc po uduszeniu należy je spróbować i jeśli potrzeba trochę do smaku posolić. Osobno ugotować na sypko kaszy gryczanej, okrasić ją słoniną i podać do cynader. Można, kto chce, wlać pół szklanki czerwonego wina i dusić je jeszcze w sosie pół godziny.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"