
Kiszki z drobnej kaszki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1347 razy.

Na robienie kiszek bierze się zwykle z świeżo zabitego wieprza podgardle i płuca. Ugotować je miękko z cebulą, jarzynami i korzeniami, potem wybrać wszystkie kostki i usiekać drobno. Osobno zaparzyć wrzącym rosołem, w którym się mięso gotowało 1/2 litra drobnej kaszki krakowskiej, tak, aby ją rosół dobrze zakrył i postawić w kamiennej rynce na kraju blachy. Po pół godzinie wymieszać ją z mięsem, posolić, opieprzyć, dodać różnych korzeni, wlać dwie czubate łyżki szmalcu, na którym zasmażyć drobno posiekaną cebulę i po wymieszeniu napełniać do 4/5 części, długie na 20 - 25 cm, czysto wymyte kiszkę wieprzową. Zakrecać przy końcu mocno spiczastym patyczkiem, by się masa nie wylewała i gotować w obszernym naczyniu dobre pół godziny. Kiszki im są tłuszczej tym są smaczniejsze.

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