Kiszki z kaszy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1020 razy.

Ugotować podozorze, płuca, serce i pokrajać wszystko drobno. Rosołem tym sparzyć drobnej lub grubej tatarczanej kaszy i uprażyć do połowy. Jeżeli nie dość tłusta, to wyłożywszy ją na miskę dodać tłuszczu, gdyż kasza musi być bardzo tłusta; następnie dodać soli, tłuczonego angielskiego korzenia, majeranku przesianego przez sitko i mięso drobno pokrajane; w końcu wlać cokolwiek krwi to jest tyle, aby masa nie była za gęsta. Wszystko razem dobrze wymieszać i nadziewać tym flaki, lecz niezbyt mocno, aby kiszki w gotowaniu, kiedy kasza zacznie pęcznieć, nie popękały. Po, nałożeniu spinają się kiszki drewienkami. Następnie wstawić wody w rondlu, w gotującą włożyć kiszki i gotować na wolnym ogniu, próbując słomką; jeżeli po przekłuciu słomką czysta, kiszki mają dosyć, wtenczas je wyjąć i ułożyć na sito, żeby osiąkły.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"