
Kiszki z kaszy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 852 razy.

Ugotować podozorce, płuca, serce i pokrajać wszystko drobno. Rosołem tym sparzyć drobnej lub grubej tatarskiej kaszy i uprażyć do połowy. Jeżeli nie dość tłusta, to wyłożwszy 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 drewniakami. 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 osiękły.

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