
Kiełbasa z gęsich piersi i pałek

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 743 razy.

Odarte gęsie pałki pokrajać , wyżyłować i następnie usiekać jak najdrobniej, do tego dodać taką samą ilość siekanej wołowiny, również tyle wieprzowiny i drobno krajanej słoniny, w końcu wsypać cokolwiek angielskiego korzenia, soli, na koniec noża saletry i zmieszawszy razem pozostawić tak do drugiego dnia. Na drugi dzień nadziać tym mięsem zwykły flak kiełbasiany i wędzić przez kilka dni. Można też robić kiełbasy z samych gęsich piersi i pałek. Odrzeć ze skóry piersi i pałki, wyżyłować , usiekać jak najdrobniej, dodać usiekanego tłuszczu z pod skór gęsich, kilka ziaren angielskiego pieprzu, cokolwiek saletry, soli, zmieszać wszystko razem, nadziać flak kiełbasiany i owędzić . Kiełbasy takie jedzą się na surowo.

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