Swojska kaszanka

IZABELA29

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kasza jęczmienna	2 kilogramy
kasza gryczana	2 kilogramy
świeża krew ze świni	2 litry
skórki wieprzowe	1 kilogram
ścinki mięsne zesłoninkom	2 kilogramy
Sól morska jodowana drobnoziarnista Prymat	2 łyżeczki
Majeranek suszony Prymat	1 łyżka
Gałka muszkatołowa mielona Prymat	1/2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	5 ziaren
Ziele angielskie całe Prymat	10 sztuk
czosnek	6 ząbków
wątróbka	30 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Głowiznę, skórki, okrawki*, liście laurowe, ziele angielskie zalać wodą tak, aby przykryć i gotować na wolnym ogniu aż do miękkości. Skórki powinny się rozpadać. Na 10 minut przed końcem wrzucamy wątrobę i chwilkę gotujemy.
Kaszę parzymy wykorzystując rosół z gotowania mięsa (wyrzucić liście, ziele i przecedzić). W razie konieczności dobrać wody tak, aby na 1 szklankę kaszy było 2 szklanki płynu. Do dużego garnka wlewamy trochę wody, wstawiam drugi garnek z kaszą zalaną płynem, bo tak wiem, że zaparzy się bez przypalenia.
Ostudzone mięso, skórki i wątrobę mielimy raz przez średnie sitko i dodajemy do też ostudzonej letniej kaszy. Dodajemy krew, przyprawy, przeciśnięty czosnek. Dobrze wyrabiamy, w razie potrzeby dolewamy jeszcze rosołu lub przegotowanej wody.
Kaszanę wkładamy w jelita. Parzymy we wrzącej wodzie od chwili wypłynięcia około 30 minut.
*Głowizna-ścinki mięsne 2 kilogramy.