

Kaszanka jęczmienna



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

płuca, serca i śledziona	75 dag
skórki wieprzowe	25 dag
krew przetarta przez sito	50 dag
sól	4,5 dag
różne przyprawy korzenne	15 dag
cebula	1 szt
mięso	1 (okrawki z tłuszczem)
kasza jęczmienna	2 gruba

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Okrawki mięsa z tłuszczem, płuca, serce, śledzionę gotujemy.

Kiszkę przygotowuje się następująco: płuca, serce i śledzionę myjemy i gotujemy do stanu miękkiego, kroimy na części, odrzucając chrząstki.

Surowce oraz skwarki drobno mielimy na maszynce do mięsa lub siekamy.

Na 1 kg kaszy bierzemy 1 litr rosółu, w którym gotowały się podroby i gotujemy kaszę tak, aby była sypka.

Do jednego naczynia wkładamy rozdrobnione surowce, dodajemy krew przetartą przez sito, przesianą przez sito sól kuchenną i drobno zmielone lub rozdrobnione w moździerzu przyprawy, wszystko mieszamy, napełniamy odcinki grubych jelit, spinamy ich końce lub zszywamy, wkładamy do wrzącej wody i utrzymujemy temperaturę około 85° w ciągu 30—60 min.

Po ugotowaniu wkładamy na 10 min do zimnej wody w celu schłodzenia, rozkładamy w jednej warstwie i umieszczamy w chłodnym i przewiewnym pomieszczeniu.