

Biała kaszanka na sercach i wątróbkach.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1508** Ocena: **20287**



> 6 os.



> 60 min



średnie



tanie

Składniki:

- wywar (rosół) 30 szklanek (szklanka 200 ml)
- kasza jęczmienna pęczak 4 szklanki
- kasza jęczmienna gruba 6 szklanek
- kasza gryczana palona 5 szklanki
- serce wieprzowe 1 szt.
- serca z indyka 5 szt.
- wątróbki z kaczki 50 dag
- skóra z golonki 30 dag
- ostry sos z papryczek habanero 200 ml
- pasta rosołowa 4 łyżki
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- majeranek 3-4 łyżki (jak kto lubi)
- papryka słodka mielona 3 łyżki
- jelito wieprzowe cienkie 28/30 10 metrów

Sposób przygotowania:

- 1 Do zrobienia kaszanki wykorzystujemy wywar z gotowania golonki. Do parzenia kasz potrzebujemy wprowadzenia następującej procedury: 1 szklanka kaszy plus 2 szklanki wywaru. Odmierzamy odpowiednią ilość wywaru w stosunku do kasz.
- 2 Doprowadzamy wywar do wrzenia, dodajemy smażone wątróbki, gotowane serca i skórę z golonki, ostry sos z papryczek habanero, kasze i wszystkie przyprawy. Wszystkie mięsa rozdrabniamy w małą kostkę.
- 3 Gotujemy do czasu kiedy kasze będą zaczynać pęcznieć, a wywar zacznie robić się gęstszy. Kończymy gotowanie kasz, przykrywamy garnek pokrywką i czekamy 30 minut. Po 30 minutach kasze będą już o odpowiedniej gęstości.
- 4 Mieszamy drewnianą łyżką i studzimy. W między czasie moczymy jelita wieprzowe, płuczemy także w środkowej ich części.
- 5 Ostudzony wymieszany farsz nakładamy do nadziewarki i nadziewamy go w jelita.
- 6 Możemy robić wianuszki lub kaszanki wielkości 12-14 cm, jak kiełbaski śląskie. Parzymy 30

minut w wodzie 70 - 75 stopni Celsjusza. Potem hartujemy w zimnej wodzie przez 15 minut, osuszamy na kiju i osuszone umieszczamy w lodówce na 12 godzin.

- 7 Najsmaczniejsza jest na drugi dzień podsmażona na wolnym ogniu. Bardzo smaczna jest również na zimno.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: