

Biała kaszanka z suszonymi pomidorami, żurawiną, czosnkiem na ostro.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25484**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Kasza gryczana 4 szklanki
- Kasza pęczak 2 szklanki
- sos z ostrych papryczek chili 3 łyżki stołowe
- 2 czubate łyżki suszonych pomidorów
- 2 czubate łyżki mrożonej żurawiny
- wywaru z gotowania golonek 12 szklanek
- jelita wieprzowe 28-32 - 5m
- Sól
- Pieprz
- granulowany czosnek
- Majeranek
- liście laurowe 4 szt.
- Ziele angielskie 6 ziaren

Sposób przygotowania:

- 1 Musimy ściśle trzymać się reguły: 2 szklanki wywaru na 1 szklankę kaszy. Zawsze kasza sparzy się super. Do 6 szklanek kaszy musimy mieć 12 szklanek wywaru.
- 2 Wywar z gotowania mięs przecedzamy przez sitko, dodajemy pokrojone suszone pomidory, żurawinę, sos z ostrych papryczek oraz pozostałe przyprawy. Wywar z przyprawami doprowadzamy do zagotowania się i do gotującego się wywaru dodajemy opłukane kasze i cały czas mieszając parzymy do momentu gęstnienia wywaru i pęcznienia kasz na 60%.
- 3 Gdy kasze będą na 60% sparzone, kończymy parzenie.
- 4 Przykrywamy garnek z kaszami pokrywką na 30 minut, kasza pod przykryciem dojdzie.
- 5 Kasza doszła po 30 minutach, studzimy.
- 6 Płuczemy i moczymy w kilku wodach (2-3 godziny).
- 7 Zimną kaszą napełniamy cylinder nadziewarki, możemy jelita także napełniać maszynką do

mięsa z lejkiem.

- 8 Napełniamy jelito trochę luźno.
- 9 Okręcamy z napełnionego jelita takie 12-14 centymetrowe kawałki.
- 10 Parzymy kaszanki w lekko osolonej wodzie z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego w temperaturze 70-75 stopni Celsjusza - 30 minut.
- 11 Po parzeniu, studzimy w zimnej wodzie i wieszamy na kiju w celu osuszenia. I potem wkładamy do lodówki.
- 12 Gotowe kaszanki możemy piec na grillu lub usmażyć na wolnym ogniu w domu na patelni.
- 13 Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: