

Ciszki kaszubskie.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1190** Ocena: **13748**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- ziemniaki 2 kg
- kasza jęczmienna 1 szklanka
- sól 1 łyżeczka
- pieprz ziołowy 1 łyżeczka
- majeranek 2 łyżki
- osłonka barierowa termokurczliwa 1 m
- Omasta:
- boczek wędzony 15 dag
- cebula 2 szt.
- Smalec

Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, myjemy trzemy na pulpę, dodajemy sól, pieprz i majeranek. Wypłukaną kaszę zalewamy 2 szklankami wrzącego bulionu i parzymy pod przykryciem 20 minut. Po sparzeniu kaszy dodajemy ją do masy ziemniaczanej, mieszamy i napełniamy ją wcześniej przygotowane osłonki. Osłonkę tniemy na odpowiadającą nam długość, jeden koniec związujemy, drugi związujemy po napełnieniu masą ziemniaczaną. Osłonki napełniamy luźno, tak na 3/4 gdyż podczas parzenia masa ziemniaczana z kaszą będzie pęcznieć. Możemy podczas parzenia igłą zrobić po kilka dziurek w osłonkach. Parzymy w 80 stopniach Celsjusza, czas parzenia zależy od średnicy osłonki i wynosi on 10 minut na 1 cm średnicy osłonki.
- 2 Po sparzeniu studzimy batony w zimnej wodzie 15 minut. Ostudzone wkładamy do lodówki. Najlepiej jest smażyć na drugi dzień. Pozbawiamy baton osłonki, kroimy na plastry 2-3 centymetrowe. Smażymy boczek wędzony pokrojony w kostkę wraz z cebulą. Na drugiej patelni smażymy plastry na rumiany kolor z obydwu stron, układamy na talerze, polewamy omastą.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: