

# Kiszka kartoflana.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1426** Ocena: **18417**



1-2 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- ziemniaki typ kulinarny BC 1 kg
- jelito wołowe 50 - 55 mm średnicy 1 metr
- boczek wędzony lub surowy 10 dag
- jajko kurze 1 szt.
- cebula 1 szt.
- majeranek 1 łyżka
- sól 1 mała łyżeczka
- pieprz czarny pół łyżeczki
- pieprz ziołowy pół łyżeczki

## Sposób przygotowania:

- 1 Ziemniaki obieramy, myjemy i trzemy na pulpę. Jelita wołowe płuczemy z soli i moczymy minimum 90 minut. Pokrojony boczek i cebule dodajemy do pulpy ziemniaczanej. Wbijamy 1 jajko oraz dodajemy wszystkie przyprawy, dobrze wszystko mieszamy (próbujemy smak). Za pomocą lejka o dużej średnicy napełniamy jelito na luzno.



- 2 Kiszkę parzymy 30 minut w wodzie 90 stopni Celsjusza. Parzoną, ostudzoną kiszkę układamy na wcześniej wyłożonej papierem do pieczenia blasze, wysmarowanej olejem. Po ułożeniu kiszki na blasze, nakłuwamy igłą po kilka razy żeby wyszło powietrze. Smarujemy namoczonym w oleju pędzlem.



- 3 Wstawiamy do nagrzanego do 150 stopni Celsjusza piekarnika i pieczemy do zarumienienia się kiszki na złoty kolor. Po 50 minutach pieczenia kiszkę przewracamy na drugą stronę i podpiekamy kolejne 50 minut z drugiej strony. Kiszka piekła się 100 minut w temperaturze 150 stopni Celsjusza.



- 4 Kiszkę możemy spożywać bezpośrednio upieczoną, dobra są również na drugi dzień podsmażona na patelni. Podajemy z zimną maślanką lub zsiadłym mlekiem.



5 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: