

Biała kaszanka.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26186**



> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- Surowiec:
- porcja rosółowa z kaczki
- porcja rosółowa z kurczaka
- mięso z golonki
- kasza gryczana 2 szklanki
- kasza jęczmienna pęczak 1 szklanka
- woda 6 szklanek (2 szklanki wody na 1 szklankę kaszy)
- 2 czubate łyżki kostki rosółowej (swojego wyrobu)
- sos z ostrych papryczek 100 ml
- jelita wołowe proste 1,5 m
- Przyprawy:
- liść laurowy mielony 1/3 łyżeczki
- ziele angielskie mielone 1/3 łyżeczki
- majeranek 2 łyżki stołowe
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- czosnek granulowany 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Musimy ściśle trzymać się reguły: 2 szklanki wywaru na 1 szklankę kaszy. Zawsze kasza sparzy się super.

Wymyte porcje rosółowe i mięso z golonki gotujemy w 6 szklankach osolonej wody do miękkości mięs. Mięsa studzimy, oddzielamy od kości i rozdrabniamy nożem.



- 2 Wywar z gotowania mięs przecedzamy przez sitko, dodajemy kostkę rosołową (swojego wyrobu), rozdrobnione mięsa oraz pozostałe przyprawy. Wywar z przyprawami i mięsem doprowadzamy do zagotowania się. Do gotującego się wywaru dodajemy sos z papryk, opłukane kasze i cały czas mieszając gotujemy do momentu gęstnienia wywaru i pęcznienia kasz na 60%. Gdy kasze będą na 60% sparzone, kończymy gotowanie,



- 3 Przykrywamy garnek z kaszami pokrywką na 30 minut. Kasza pod przykryciem dojdzie do potrzebnego nam stanu.



4 Studzimy kasze.



5 Po ostudzeniu nadziewamy w jelita wcześniej opłukane z soli i wymoczone w kilku wodach.



6 Kaszankę parzymy w temperaturze 70-75 stopni Celsjusza - 40 minut.



- 7 Po parzeniu, studzimy w zimnej wodzie i wieszamy na kiju w celu osuszenia. I potem wkładamy do lodówki.



- 8 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: