

Biała kaszanka na gęsinie.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26195**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- porcja rosołowa z gęsi
- skórki od boczku
- skwarki z gęsich skórek
- ścinki mięs
- kasza gryczana 2 szklanki
- kasza jęczmienna pęczak 1 szklanka
- woda 6 szklanek (2 szklanki wody na 1 szklankę kaszy)
- 2 czubate łyżki kostki rosołowej (swojego wyrobu)
- jelita wieprzowe 28-32 3 m
- Przyprawy:
- liść laurowy mielony pół małej łyżeczki
- ziele angielskie mielone pół małej łyżeczki
- majeranek 2 łyżki
- Sól do smaku
- Pieprz ziołowy 1 łyżeczka
- czosnek granulowany 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte mięsa gotujemy w 6 szklankach osolonej wody do miękkości mięs.



- 2 Mięsa studzimy, oddzielamy od kości i rozdrabniamy nożem. Wywar z gotowania mięs przecedzamy przez sitko.



- 3 Wywar wlewamy do garnka, dodajemy kostkę rosółową (swojego wyrobu), rozdrobnione mięsa oraz pozostałe przyprawy. Wywar z przyprawami i mięsem doprowadzamy do zagotowania się. Do gotującego się wywaru dodajemy opłukane kasze i cały czas mieszając gotujemy do momentu gęstnienia wywaru i pęcznienia kasz na 60%. Gdy kasze będą na 60% sparzone, kończymy gotowanie.



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



5 Po 30 minutach odkrywamy garnek i mamy idealnie zaparzoną kaszę.



6 Musimy kaszę przemieszać.



7 Do kaszy dodałam skwarki z topienia tłuszczu ze skórek z gęsi.



- 8 Studzimy kasze, i po ostudzeniu nadziewamy w jelita wcześniej opłukane z soli i wymoczone w kilku wodach.



- 9 Kaszankę parzymy w temperaturze 70-75 stopni Celsjusza - 30 minut.



- 10 Po parzeniu, studzimy w zimnej wodzie i wieszamy na kiju w celu osuszenia. Ostudzone kaszanki wkładamy do lodówki.



11 Smaczna jest na zimno.



12 Pieczona też jest pysza.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: