

Biała kaszanka na kaczkę.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26212**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- porcja rosołowa z kaczki (kaczka bez nóg i fileta)
- skwarki z kaczych skórek
- kasza gryczana 3 szklanki
- kasza jęczmienna 3 szklanki
- woda 12 szklanek (2 szklanki wody na 1 szklankę kaszy)
- 2 czubate łyżki kostki rosołowej (swojego wyrobu)
- ostry sos z papryczek 200 ml
- jelita wieprzowe 28-32 4 m
- liść laurowy mielony pół małej łyżeczki
- ziele angielskie mielone pół małej łyżeczki
- majeranek 2 łyżki
- sól 1 płaska łyżka
- pieprz ziołowy 1 mała łyżeczka
- pieprz czarny 1 mała łyżeczka
- papryka mielona słodka 1 mała łyżeczka
- suszony lubczyk 1 garść
- czosnek granulowany 1 mała łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte mięsa gotujemy w 12 szklankach osolonej wody do miękkości mięs.



2 Mięsa studzimy.



3 Oddzielamy mięso od kości i rozdrabniamy nożem.



4 Wywar (rosół) z gotowania mięs przecedzamy przez sitko.



- 5 Dodajemy kostkę rosółową (swojego wyrobu), ostry sos z papryczek, rozdrobnione mięsa oraz wszystkie przyprawy. Wywar z przyprawami i mięsem doprowadzamy do zagotowania się.



- 6 Do gotującego się wywaru dodajemy opłukane kasze.



- 7 Cały czas mieszając gotujemy do momentu gęstnienia wywaru i pęcznienia kasz na 60%.



- 8 Gdy kasze będą na 60% sparzone, kończymy gotowanie i przykrywamy garnek z kaszami pokrywką na 30 minut. Kasza pod przykryciem dojdzie do potrzebnego nam stanu.



- 9 Kasza po 30 minutach parzenia w przykrytym garnku.



- 10 Studzimy, mieszamy kasze.



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



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



13 Po parzeniu, studzimy w zimnej wodzie.



- 14 Wieszamy na kiju w celu osuszenia. I potem wkładamy do lodówki.



- 15 Gotową kaszanekę smażymy na małym ogniu, pod przykryciem, kilkakrotnie przewracając ją do momentu ładnego zarumienienia się.



16 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: