

Biała kaszanka na mięsie z kurczaka, kaczki i indyka oraz ostrym sosem z papryczek habanero.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26248**



> 6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- wywar (rosół) 22 szklanki
- kasza jęczmienna pęczak 3 szklanki
- kasza jęczmienna gruba 5 szklanek
- kasza gryczana palona 2 szklanki
- kasza gryczana biała 1 szklanka
- mięso z korpusu i skrzydeł z kaczki, kurczaka i indyka - 1 kg
- ostry sos z papryczek habanero 200 ml
- pasta rosółowa 3 łyżki
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- majeranek 3-4 łyżki (jak kto lubi)
- papryka słodka mielona 2 łyżki
- jelito wieprzowe cienkie 28/30 10 metrów

Sposób przygotowania:

- 1 Do zrobienia kaszanki wykorzystujemy wywar z gotowania mięs. Do parzenia kasz potrzebujemy wprowadzenia następującej procedury: 1 szklanka kaszy plus 2 szklanki wywaru. Odmierzamy odpowiednią ilość wywaru w stosunku do kasz. Doprowadzamy wywar do wrzenia, dodajemy rozdrobnione mięso, ostry sos z papryczek habanero, kasze i wszystkie przyprawy. Gotujemy do czasu kiedy kasze będą zaczynać pęcznieć, a wywar zacznie robić się gęstszy. Kończymy gotowanie kasz, przykrywamy garnek pokrywką i czekamy 30 minut. Po 30 minutach kasze będą już o odpowiedniej gęstości. Mieszamy drewnianą łyżką i studzimy.



- 2 W między czasie moczymy jelita wieprzowe, płuczemy także w środkowej ich części. Ostudzony wymieszany farsz nakładamy do nadziewarki i nadziewamy go w jelita.



- 3 Możemy robić takie kaszanki wielkości 12-14 cm, jak kiełbaski śląskie.



- 4 Parzymy 30 minut w wodzie 70 - 75 stopni Celsjusza.



- 5) Potem hartujemy w zimnej wodzie przez 15 minut, osuszamy na kiju i osuszone umieszczamy w lodówce na 12 godzin.



- 6) Najsmaczniejsza jest na drugi dzień podsmażona na wolnym ogniu. Bardzo smaczna jest również na zimno.



7 Smacznego!!!

Kaszanki możemy zamrażać.



Twoje notatki do przepisu: