

# Biała kaszanka na mięsie z ziołami.



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



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- kasza jęczmienna perłowa 1 szklanka (200 ml)
- kasza jęczmienna pęczak 1 szklanka (200 ml)
- kasza gryczana 3 szklanki (200 ml)
- ścinki od schabu 70 dag
- wywar z gotowania 10 szklanek (szklanka 200 ml)
- jelita wieprzowe proste fi - 55-60 - 3 m
- Przyprawy:
  - pieprz ziołowy 1 płaska mała łyżeczka
  - pieprz czarny 1 płaska mała łyżeczka
  - papryka ostra mielona 2 łyżeczki
  - słodka papryka 1 łyżka
  - majeranek 2-3 łyżki
  - sól do smaku (ja dałam 1 płaską łyżkę)
  - granulowany czosnek 1 łyżka
  - kolendra ugnieciona w moździerzu 1 łyżka
  - domowa pasta rosółowa 2 łyżki lub 2 kostki rosółowe, kupne

## Sposób przygotowania:

- 1 Mięso gotujemy 1 godzinę, studzimy, kroimy w drobną kostkę, wywar przelewamy przez gęste sito. Wywar ponownie wlewamy do garnka w proporcji 2 szklanki wywaru na 1 szklankę kaszy, dodajemy pokrojone mięso i wszystkie przyprawy, doprowadzamy do zagotowania. W międzyczasie płuczemy kasze. Do gotującego się wywaru dodajemy osączone z wody kasze i gotujemy do ich pęcznienia, tak na 70%. Gdy kasze i wywar będą gęstnieć kończymy gotowanie, przykrywamy garnek pokrywką i czekamy 30 minut, kasze ładnie dojdą. Sparzone kasze mieszamy i studzimy.
- 2 Ostudzoną kaszą napełniamy wcześniej wymoczone jelita. Parzymy 30 minut w temperaturze 75 stopni Celsjusza. Po procesie parzenia kaszanki studzimy, możemy powiesić je na kiju. Ostudzone kaszanki są pyszne na zimno jak i pieczone.

Smacznego!!!

Twoje notatki do przepisu: