

Biała kaszanka na ostro



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **26198**



5-6 os. > 60 min Średnie przystępne



Składniki:

- wątróbki drobiowe 80 dag
- łopatka 70 dag
- skóra z golonki 20 dag
- kość z golonki
- kasza pęczak 2 szklanki
- kasza jęczmienna 3 szklanki
- wywar 9 szklanek
- 2 czubate łyżki kostki rosołowej (swojego wyrobu)
- sos z ostrych papryczek 200 ml
- kątnica wołowa
- Przyprawy:
- liść laurowy mielony pół łyżeczki
- ziele angielskie mielone pół łyżeczki
- majeranek 2 łyżki
- sól 1 łyżka
- pieprz ziołowy 1 łyżeczka
- pieprz czarny 1 łyżeczka
- papryka ostra mielona 1 łyżeczka
- papryka słodka mielona 1 łyżeczka

Sposób przygotowania:

- 1 Musimy ściśle trzymać się reguły: 2 szklanki wywaru na 1 szklankę kaszy. Ja dałam 9 szklanek wywaru plus 200 ml sosu z ostrych papryczek. Zawsze kasza sparzy się super. Wymytą łopatkę, skórę i kość z golonki gotujemy w osolonej wodzie 90 minut do miękkości mięs. Ugotowane mięso wyjmujemy z garnka i studzimy. Odmierzamy potrzebną ilość wywaru do gotowania kasz. W pozostałym wywarze parzymy wymoczone wątróbki. Parzymy 15 minut. Sparzone wątróbki wyjmujemy z garnka i studzimy. Obieramy resztki mięsa z kości od golonki, mięso z kości golonki i skórę mielimy przez sitko 4 mm a wątróbki i mięso z łopatki przez sitko 10 mm. Wszystkie zmielone mięsa mieszamy. W odmierzonej ilości wywaru parzymy kasze. Do gotującego się wywaru dodajemy opłukane kasze, wszystkie suche przyprawy i cały czas mieszając gotujemy do momentu gęstnienia wywaru i pęcznienia kasz na 60-70 %. Gdy kasze będą na 60-70 % sparzone, kończymy gotowanie i przykrywamy garnek pokrywką na 30 minut. Kasza pod przykryciem dojdzie do potrzebnego nam stanu. Studzimy kasze, mieszamy, i po ostudzeniu nadziewamy we wcześniej opłukaną i wymoczoną kątnicę wołową. Kaszankę parzymy w temperaturze 70-75 stopni Celsjusza - 60 minut. Po parzeniu, studzimy w zimnej wodzie i wieszamy na kiju w celu osuszenia. I osuszone wkładamy do lodówki.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: