

# Biała kaszanka z kaczym mięsem i suszonymi pomidorami.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1657** Ocena: **25067**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- kasza gryczana 2 szklanki
- kasza jęczmienna 2 szklanki
- wywar z gotowania mięs 8 szklanek
- pasta rosołowa 2 łyżki lub 2 kupne kostki
- mięso z kaczki
- skwarki ze skór kaczych
- ostry sos z papryczek
- Sól
- Pieprz ziołowy
- Pieprz czarny
- Majeranek

## Sposób przygotowania:

- 1 Będziemy potrzebować 2 szklanki kaszy jęczmiennej i 2 szklanki kaszy gryczanej. Kasze płuczemy w kilku wodach.



- 2 Pozostałe składniki: skwarki ze skór kaczych, mięso z kaczki, sos z ostrych papryczek i suszone pomidory z oleju.



- 3 Ugotowany wywar z golonki i kaczki odmierzamy, 2 szklanki wywaru na 1 szklankę kaszy. Ja użyłam kasz, jęczmiennej 2 szklanki i gryczanej 2 szklanki. Na taką ilość kasz potrzebne jest 8 szklanek wywaru. Zagotowujemy wywar, dodajemy do niego wszystkie przyprawy, pastę rosołową lub 2 kostki rosołowe, skwarki ze skór kaczych, mięso z kaczki (drobno pokrojone), ostry sos z papryczek 150 ml i wypłukane kasze.



- 4 Gotujemy do momentu gęstnienia wywaru i pęcznienia kasz. Jeżeli składniki w garnku będą gęstnieć kończymy parzenie.



5 Przykrywamy garnek i czekamy 30 minut.



6 Po 30 minutach kaszanka jest gotowa. Kasze ładnie dojdą.



7 Mieszamy kaszanke.



- 8 Wkładamy do większego pojemnika, uciskamy i równamy kaszanke. Zimną wstawiamy na noc do lodówki.



- 9 Po kilkugodzinnym chłodzeniu możemy kaszanke wyjąć z pojemnika lub kroić ją w pojemniku.



- 10 Kaszanka jest przygotowana tylko do smażenia, usmażona razem z cebulką jest pyszna. Jeżeli ktoś chce, może tym farszem nadziać osłonki, jelita i parzyć 30 minut w temperaturze 70-75

stopni.



11 Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: