

Biała kaszanka z suszonymi pomidorami, na gęsich wątróbkach.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1657** Ocena: **24992**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- Kasza gryczana 3 szklanki
- kasza pęczak 1 szklanka
- wątróbki z gęsi 50 dag
- suszone pomidory 15 dag
- ostry sos z papryczek chili 3-4 łyżki
- majeranek 3 łyżki
- papryka słodka mielona 1 łyżka
- sól do smaku
- pieprz ziołowy 1 łyżka
- wywar z gotowania mięs i warzyw 2 litry
- jelito wieprzowe cienkie 28/30 4-5 metrów

Sposób przygotowania:

- 1 Do zrobienia kaszanki wykorzystałam wywar z gotowania mięs do pasztetu. Do parzenia kasz potrzebujemy wprowadzenia następującej procedury: 1 szklanka kaszy plus 2 szklanki wywaru. Musimy bardzo uważać z solą, gdyż wywar z mięs jest smakowo idealny.



- 2 Wątróbki z gęsi płuczemy, odcinamy ścięgna i błony, moczymy w kilku wodach.



- 3 Smażymy na gorącym tłuszczu, nie solimy.



- 4 Usmażone, ostudzone wątróbki i suszone pomidory kroimy w bardzo drobną kostkę.



- 5 Pokrojone w kostkę pomidory suszone.



- 6 Odmierzamy odpowiednią ilość wywaru w stosunku do kasz. Doprowadzamy wywar do wrzenia, dodajemy wątróbki, pomidory, ostry sos z papryczek chili i wszystkie przyprawy.



- 7 Odmierzony wywar - 2 litry
kasza gryczana 3 szklanki
kasza pęczak 1 szklanka

Kasze płuczemy kilkakrotnie, moczymy około 30 minut, osączamy z wody.



- 8 Do gotującego się wywaru z przyprawami i wątróbką dodajemy kasze. Gotujemy do czasu kiedy kasze będą zaczynać pęcznieć, a wywar zacznie robić się gęstszy. Kończymy gotowanie kasz.



- 9 Przykrywamy garnek pokrywką i czekamy 30 minut. Po 30 minutach kasze będą już o odpowiedniej gęstości.



- 10 Mieszamy drewnianą łyżką i studzimy. W między czasie moczymy jelita wieprzowe, płuczemy także w środkowej ich części.



- 11 Ostudzony wymieszany farsz nakładamy do nadziewarki i nadziewamy go w jelita robiąc takie wianuszki kaszanek. Możemy robić takie kaszanki wielkości 12-14 cm, jak kiełbaski śląskie.



- 12 Parzymy 35 minut w wodzie 70 - 75 stopni Celsjusza.



- 13 Potem hartujemy w zimnej wodzie przez 15 minut. Po zahartowaniu i osuszeniu, kaszanki możemy zamrozić, dlatego hartujemy.



- 14 Osuszamy na kiju i osuszone umieszczamy w lodówce na 12 godzin. Najsmaczniejsza jest na drugi dzień podsmażona na wolnym ogniu.



- 15 Bardzo smaczna jest również na zimno.



Twoje notatki do przepisu: