

# Kaszanka biała.



Autor: **kuchmariola63**  
Przepisów: **1657** Ocena: **24961**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- kasza gryczana biała 20 dag (1 szklanka)
- kasza jęczmienna drobna 40 dag (2 szklanki)
- kasza jęczmienna pęczak 40 dag (2 szklanki)
- ścinki od schabu 60 dag
- serce wieprzowe 1 szt.
- skóra od boczku 10 dag
- wywar z gotowania 10 szklanek (1 szklanka kaszy + 2 szklanki wywaru)
- ostonki wieprzowe 28/30 mm 3 metry
- Przyprawy:
  - sól - do smaku
  - ziele angielskie 5 szt.
  - liść laurowy 10 szt.
  - pieprz ziołowy 1 łyżka
  - pieprz czarny pół łyżki
  - majeranek 2 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Wymyte mięsa zalewamy w garnku wodą do ich pokrycia, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie oraz łyżkę soli i gotujemy 60 minut do miękkości mięsa i skór. Po ugotowaniu wyjmujemy do miski ugotowane mięsa i studzimy. Z garnka odmierzamy 10 szklanek wywaru. Mięsa po ostudzeniu mielimy, skóry przez sitko 4 mm a mięsa przez 12 mm. Wlewamy do garnka wywar, zagotowujemy. Do gotującego się wywaru dodajemy zmielone mięsa oraz odmierzone ilości kasz (kasze opłukane). Gotujemy, podczas gotowania dodajemy przyprawy do smaku i próbujemy smak. Gdy kasze będą robić się gęste to kończymy gotowanie, przykrywamy garnek pokrywką i czekamy 30 minut. Po tym czasie kasze ładnie dojdą, mieszamy wszystko i studzimy. Ostudzonym farszem nadziewamy ostonki wieprzowe i odkręcamy kielbaski lub robimy wianki. Kaszanki parzymy w 70 - 75 stopniach Celsjusza przez 30 minut.

Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: