

Kaszanka paprykowa.



Autor: **kuchmariola63**
Przepisów: **1658** Ocena: **25097**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- wątróbki drobiowe 0,5 kg
- skóry od golonek 2 szt.
- kości od golonek 2 szt.
- ogony wieprzowe 4 szt.
- skóra z kurczaka 1 szt.
- kasza jęczmienna gruba 2 szklanki
- kasza jęczmienna pęczak 4 szklanki
- kasza gryczana palona 4 szklanki
- woda 3,8 litra = 19 szklanek
- jelito wieprzowe cienkie 28/30 8 metrów
- Przyprawy:
- ostry sos z papryczek habanero 200 ml
- pasta rosołowa 3 łyżki
- sól do smaku
- pieprz ziołowy do smaku
- majeranek 3-4 łyżki (jak kto lubi)
- papryka słodka mielona 2 łyżki
- papryka cayenne 2 łyżki
- czosnek granulowany 2 łyżki

Sposób przygotowania:

- 1 Do zrobienia kaszanki wykorzystujemy wywar z gotowania mięs. Do parzenia kasz potrzebujemy wprowadzenia następującej procedury: 1 szklanka kaszy plus 2 szklanki wywaru. Odmierzamy odpowiednią ilość wywaru w stosunku do kasz.



- 2 Doprowadzamy wywar do wrzenia, dodajemy ugotowane, rozdrobnione mięsa, ostry sos z papryczek habanero, kasze i wszystkie przyprawy. Gotujemy do czasu kiedy kasze będą zaczynać pęcznić, a wywar zacznie robić się gęstszy. Kończymy gotowanie kasz, przykrywamy garnek pokrywką i czekamy 30 minut.



- 3 Po 30 minutach kasze będą już o odpowiedniej gęstości. Mieszamy drewnianą łyżką i studzimy. W między czasie moczymy jelita wieprzowe, płuczemy także w środkowej ich części.



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



- 5 Parzymy 30 minut w wodzie 70 - 75 stopni Celsjusza. Potem hartujemy w zimnej wodzie przez 15 minut, osuszamy na kiju i osuszone umieszczamy w lodówce na 12 godzin.



- 6 Najsmaczniejsza jest na drugi dzień podsmażona na wolnym ogniu. Bardzo smaczna jest również pieczona na grillu.

Smacznego!!!



Twoje notatki do przepisu: