

Pyszna domowa kaszanka



Składniki

2 kg - głowa wieprzowa
2 szt. - podfardle
1/2 kg - różne podroby
wątróbka, skórki
wieprzowe
2 1/2 l - krew
2 1/2 kg - kasza gryczana
1 szt. - sól
1 szt. - pieprz 2g/1kg
3 szt. - ząbki czosnku
2 dkg - majeranek
1/2 dkg - ziele angielskie

Opis wykonania

kaszanekę przygotowujemy z bardzo świeżych produktów

Mięso dokładnie myjemy następnie gotujemy. Mięso z głów i podgardle kroimy w drobną kostkę, pozostałe składniki mięsne mielimy w maszynce do mięsa o średnicy otworów 3-4 mm. Kaszę wypłukać w zimnej wodzie, następnie ugotować na sypko w rosole. Do kaszy dodajemy przecedzoną krew. Wszystkie składniki przekładamy do dużej miski, dodajemy przyprawy dokładnie wszystko mieszamy. Nadziewamy dość luźno w jelita końce zawiązujemy. Kaszanekę wkładamy do wrzącej wody i parzymy około 45 minut w temperaturze 85 stopni C. Po zaparzeniu kaszanekę wkładamy do zimnej wody na około 5 minut, następnie układamy na drewnianej desce.