

## 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.