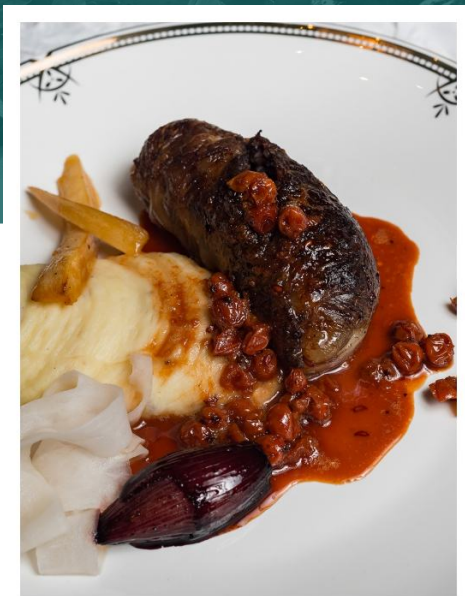


## CZARNA KISZKA Z CYNAMONEM NA JARZĘBINIE I BITCE ZIEMNIACZANEJ



### SKŁADNIKI:

- 1,25 kg czarnej kiszki
- 50 ml dobrego koniaku
- 1/2 łyżeczki cynamonu w proszku
- 1,5 kg siatki wieprzowej
- 1 łyżka stołowa musztardy francuskiej
- 500 g jabłek
- 200 g jarzębiny mrożonej
- 100 g cukru
- 1/2 butelki białego wina wytrawnego
- 1,5 kg ziemniaków
- 2 korzenie pasternaku
- 200 g masła
- 50 ml śmietany 36%
- 200 ml śmietany 36% zwykłej lub podwójnie pasteryzowanej
- 1/2 pęczka pietruszki
- 1 szczypta gałki muszkatołowej
- 10 sztuk kiszzonej rzodkiewki (zalewa do rzodkiewki: 1 l wody, 2 łyżki soli, szczypta pieprzu, 4 ząbki czosnku)
- 50 ml octu winnego

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Umyte jabłka włożyć do piekarnika rozgrzanego do temp. 150°C i piec około 20 minut. Korzenie pasternaku pokroić wzdłuż i również wstawić do piekarnika. Czarną kiszkę wyjąć z osłonki, przełożyć do dużego naczynia i dodać koniak, cynamon, gałkę muszkatołową oraz sól i pieprz, po czym bardzo dokładnie wymieszać. Obrane ziemniaki ugotować w osolonej wodzie.
2. Namoczoną siatkę wieprzową rozłożyć na desce do krojenia, nałożyć na nią czarną kiszkę (około 100 g), po czym zwinąć w otrzewnej, formując kielbasę. Smalec rozgrzać na szerokiej patelni i podsmażyć otrzewną do koloru złotego brązu, a

## CZARNA KISZKA Z CYNAMONEM NA JARZĘBINIE I BITCE ZIEMNIACZANEJ

- następnie przełożyć do piekarnika i piec około 20 minut.
3. Ugotowane i bardzo dokładnie odparowane ziemniaki połączyć z pozbawionymi skóry upieczonymi jabłkami i przetrzeć przez przecierak do warzyw, a następnie wymieszać z ciepłym masłem, śmietaną i musztardą francuską. Cukier włożyć do garnka, skarmelizować, zalać winem i po zagotowaniu dodać jarzębinę.