Przedsiębiorstwo Wielobranżowe „Jard” inż. Jarosław Dziemian – Podlaska kiszka ziemniaczana (kartoflana)

Nazwa zgłoszenia: Podlaska Kiszka Ziemniaczana (Kartoflana)Producent/Wykonawca: Przedsiębiorstwo Wielobranżowe “Jard” inż. Jarosław Dziemian

Opis zgłoszenia: Sposób przyrządzania: wcześniej wybrane grube kiszki wieprzowe należy oczyścić, wyszlamować i zasolić grubą solą kamienną. Większą część ziemniaków należy zetrzeć na drobnej tarce, mniejszą – na grubej tarce. W międzyczasie można przygotować podgardle, boczek i trochę boczku wędzonego oraz innego tłustego, świńskiego mięsa, krojąc je drobno i obsmażając na gorącej patelni, dodając pokrojoną drobno cebulkę i jeden lub dwa ząbki czosnku. Należy uważać, żeby skwarek za mocno nie wysmażyć. Do masy ziemniaczanej należy dodać usmażone skwarki z wytopionym tłuszczem, dwa – trzy jaja kurze, dwie łyżki mąki pszennej (a jak jest, to gryczanej), soli, pieprzu i cukru do smaku, garść otartego suszonego majeranku z Podlasia i innych ziół dla okrasy (latem dobrze dodać odrobinę majeranku świeżego prosto z grządki, wcześniej dokładnie go siekając). Całą masę dokładnie wymieszać i szybko kiszki nią napełnić, żeby ściemnieć nie zdążyła. Kiszki nalewać luźno i wiązać na końcach, a po ułożeniu na blasze do pieczenia nakłuć widelcem. Piec w gorącym piekarniku na złoty kolor, obracając co jakiś czas i zważając aby nie popękały. Podawać upieczoną gorącą kiszkę z mlekiem zimnym albo kwaszoną kapustą lub ogórkiem kwaszonym.
Kiszka ziemniaczana jest produktem wytwarzanym w oparciu o starą, regionalną recepturę, zachowaną od zapomnienia.

