

Poniżej prezentujemy archiwalny artykuł autorstwa KGW Wilkowice z *Głos Gminy Wilkowice* Rok 2024 nr 7 s. 13.

„kiska z kurcoka” czyli domowa pieczona kiełbasa z drobiu

Składniki:

- 2 kg mięsa z ćwiartek kurczaka
- 1 pierś z kurczaka
- 1 łyżeczka gałki muskatołowej
- 1 łyżeczka mielonego kminku
- 1 łyżka soli
- pieprz ziółowy (do smaku)
- garść majeranku
- 2 łyżeczki żelatyny



Przygotowanie:

Duże części ćwiartek kurczaka pokroić w kostkę, drobniejsze zmielić na małych oczkach w maszynce. Pierś z kurczaka pokroić w kostkę. Do mięsa dodać przyprawy: gałkę muskatołową, kminek, sól, pieprz ziółowy i majeranek. Wszystko dokładnie wyrobić i odstawić na całą noc. W zimnej wodzie rozpuścić żelatynę i dodać do masy mięsnej (opcjonalnie można dodać pół szklanki rosołu z kości udek). Masę mięsną przełożyć do osłonki na grubą kiełbasę lub do foremki, dobrze ubijając. W osłonce zostawić trochę miejsca, ponieważ osłonka się kurczy. W foremce potrząsnąć, aby masa się ułożyła, a wierzch posmarować tłuszczem. Foremkę owinąć folią aluminiową. Piec w piekarniku w trybie „góradół” w temperaturze 190°C przez około godzinę. Podawać na zimno, najlepiej z sosem chrzanowym.

Smacznego życzy KGW Wilkowice