

Ech, dawno to było jak moja mama i ja ją robiłyśmy, ale szło to chyba tak:

ok. 1 kilogram ziemniaków, co da mniej więcej metr kiszki, (raczej więcej), ci enkie, wieprzowe jelita

- powinny być baaaaaaardzo czyste, takie prosto z uboju czyści się hektolitrami wody, a najlepiej jeszcze się moczy, w sklepach bywa kiszka solona i tą należy wymoczyć w wodzie, żeby wypłukać sól, cienka kielbaska (2 pętka, może być ładny boczek), cebula (ok. 2 średnich, ale nie jest to dodatek konieczny),

przyprawy (pieprz, sól, opcjonalnie majeranek, i co kto lubi), pół kostki smalcu (ew. oliwa, ale u nas się to zawsze robi na smalcu), jajko, ew. mąka Ziemniaki zetrzeć na drobnej tarce (można ew. zmielić w maszynce, ale to nie to samo, efekt jest podobny jak przy wiórkach), dodać jajo, wymieszać, na patelni zasmażyć na smalcu pokrojoną w drobna kostkę kielbaskę i cebulkę, jeszcze gorące dodać do ziemniaków, szybko zamieszać, dodać przyprawy do smaku. Ciasto będzie dość rzadkie, wręcz lejące, jeżeli się komuś wydaje za rzadkie może je zagęścić mąką. Konsystencja betonu powoduje jednak pewną gumistość nadzienia.

Zawijujemy kiskę z jednej strony bawełnianą nitką i wlewamy masę do kiszki, na mniej - więcej $\frac{2}{5}$ objętości kiszki. To się wydaje mało, ale kiszka się kurczy podczas zapiekania i może popękać. Zawijujemy drugi koniec nitką. Jeżeli kiszka jest bardzo długa, można ją poprzewiązywać co jakiś czas na mniejsze kielbaski.

Wstawiamy do lekko nagrzanego piekarnika i pieczemy na ok. 40 min na średnim ogniu (ok. 150 C). Blaszka powinna być lekko posmarowana oliwą. Po tym czasie kiskę należy dość dokładnie ponakłuwać widelcem i piec jeszcze ok. 30-50min, aż się zarumieni i będzie ściśła w środku. Najlepszą metodą jest sprawdzanie patyczkiem jak ciasta, ew. spróbowanie.

Jemy jeszcze gorącą, a jak zostanie, możemy ją podgrzać na patelni.

według [Ean](#) - przepis z sieci