

# Czarnina Kujawska

## Składniki:

- 1) czarnina:
  - krew z kaczki zakwaszona octem
  - warzywa
  - porcje czarninowe
  - ziemniaki
  - mąka
  - śliwki suszone
  - jabłka
  - świeże i suszone zioła (cząber, majeranek)
  
- 2) kluski ziemniaczane:
  - ziemniaki
  - mąka żytnia
  - mąka pszenna
  - jaja
  - sól

## Wykonanie:

Gotujemy dobry i smaczny wywar z porcji kaczych z warzywami. Wywar odcedzamy, dodajemy pokrojone ugotowane warzywa, suszone śliwki i pokrojone w cząstki kwaśne jabłka.

Krew z kaczki zakwaszoną octem łączymy z mąką i wlewamy na gorący wywar kaczy. Doprawiamy solą, cukrem i ziołami.

Kluski ziemniaczane: ziemniaki ścieramy, odcedzamy z nadmiaru wody, dodajemy mąkę i jaja. Powstałe ciasto wykładamy małymi partiami na wrzątek formując łyżką kluseczki. Ugotowane kluski precedzamy, układamy w talerzu i zalewamy gorącą czarniną.

Przepis znany wielu gospodyniom na Kujawach.

*Marianna Stężewska, Koło Gospodyń Wiejskich w Bronisławiu, gmina Dobre (powiat radziejowski)*