**Ciszek Kashubian**  (recette de Hanna Szymanderskiej "de la cuisine polonaise. Des plats régionaux")

500 g sarrasin
1 kg de pommes de terre pelées
oignon
2 gousses d'ail
une poignée de haché finement presse de persil
œuf
sel (1 cuillère à café) et poivre noir fraîchement moulu (1/2 cuillère à café)
4.3 litres de bouillon de légumes (peut-être de la cheville)
2 feuilles de laurier
après quelques grains de poivre noir entiers et piment de la Jamaïque

Rincer le sarrasin, y versez de l'eau bouillante et laisser reposer pendant quelques minutes, puis égoutter dans une passoire. Râper les pommes de terre, les oignons et l'ail avec une râpe fine, essorer le jus. Mélanger la masse de la pomme de terre avec des céréales et le persil, ajouter l'œuf le sel et le poivre. Exactement développer. Avec la forme de rouleau de masse, enveloppez-le (en laissant un peu de jeu, parce que l'augmentation de masse de façon spectaculaire pendant la cuisson) dans de la gaze de pharmacie (1 mx 1 m), fermer les extrémités. Placez-les dans une grande casserole. Verser le bouillon chaud, ajouter les feuilles de laurier, le poivre et le piment et cuire à feu doux pendant 1,5 heures. Intestin ajouter plusieurs minutes à l'eau froide, puis peler la bande. Attendez jusqu'à ce que certains przestygnie. Couper en tranches et les faire frire croustillantes sur les deux côtés dans l'huile. Fierté.