Kiszka ziemniaczana na dwie wersje.
Kiszka ziemniaczana lub **kiszka kartoflana** – jelito wieprzowe wypełnione ziemniakami lub ziemniakami z mięsem wieprzowym, boczkiem lub słoniną.

W wersji polskiej jest to flak wieprzowy wypełniony farszem, na który składają się surowe, starte na tarce ziemniaki (można i w maszynie przetrzeć ale smak ma gorszy) uprzednio obrane ze skórki, skwarki z boczku i podsmażona posiekana cebula, upieczony w piecu lub piekarniku, po upieczeniu wyglądem zewnętrznym przypominający rumianą, ciemnobrązową kiełbasę o chrupiącej skórce[1][2].

Kiszka ziemniaczana jest także tradycyjną potrawą kuchni białoruskiej (po białorusku кішка бульбяная; w transkrypcji kiszka bulbianaja)[3][4][5]. W Polsce jest charakterystyczna dla kuchni podlaskiej i kurpiowskiej[1][6].
Ta pożywna potrawa ma swoje odpowiedniki także w kuchniach innych narodów Europy Wschodniej: kuchni rosyjskiej, ukraińskiej i litewskiej[7] a także fińskiej.

W kuchni rosyjskiej odpowiednikiem kiszki ziemniaczanej jest kartofielnaja kołbasa (j. ros. картофельная колбаса)[7]. Obrane ze skóry surowe ziemniaki są krojone w bardzo drobną kostkę i mieszane z cebulą startą na tarce, po czym dodawane jest surowe mięso wieprzowe pokrojone w kostkę oraz czosnek, liście laurowe, sól i pieprz do smaku[7]. Po wypełnieniu flaków farszem i ich zawiązaniu, kiełbaski najpierw gotuje się w wodzie, a po ugotowaniu podsmaża się na smalcu na patelni[7].

Mistrzostwa w pieczeniu kiszki i babki ziemniaczanej mają miejsce co roku w Supraślu (woj. podlaskie) na przełomie maja i czerwca[8].

Odmianą je kiszka szwedzka - – kiełbasa ziemniaczana, tradycyjne danie charakterystyczne dla okolic Wałcza.

Kiszka szwedzka wpisana została na *Listę produktów tradycyjnych* Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi 6 marca 2012. Wolno ją wytwarzać wyłącznie na terenie gminy Wałcz.

Kiszka szwedzka. Produkt z Listy Produktów Tradycyjnych woj. zachodniopomorskiego.
Zdjęcie: „MOs810"

Fragmenty teksu z Wikipedia

Kiszka ziemniaczkiem (podlaska)

-

charakterystyczna potrawa powszechnie przygotowywana wyłącznie na Podlasiu,

Kiszka ziemniaczana to potrawa z tarkowanych ziemniaków i słoniny, sadła lub podsmażonego boczku oraz przypraw. Taką masą wypełniane są jelita wieprzowe, a całość pieczona jest w piekarniku. Przygotowując tę potrawę, należy pamiętać o kilku ważnych czynnościach - o napełnianiu kiszki maksimum w 2/3 objętości i nakłuwaniu jej widelcem, co zapobiega pękaniu podczas pieczenia. Dla lepszego wyglądu, w połowie pieczenia, kiszkę należy przewrócić na drugą stronę.[2]

Kiszka ziemniaczana-warmińska(litewska) Danie to pochodzi z okolic Wileńszczyzny. Zostało zapożyczone przez ludność przygraniczną (jak to bywało m-dzy sąsiadami - przepisy często podkradali sobie nawzajem))) i dlatego jest również specjałem kuchni podlaskiej, czy warmińskiej.

Jelita wymoczyć- ale nie za bardzo- muszą leciutko(LECIUTKO!!!) "trącać" flakiem)))
Ziemniaki obrać, zetrzeć na drobnej tarce-ja to robię przy pomocy sokowirówki.

Są specjalne sitka do tarcia ziemniaków w robotach, a podobno najlepsza jest tzw. maszynka do tarcia ziemniaków- dostępna w sieci lub na rynkach- produkcji litewskiej.

Starte ziemniaki odsączyć z nadmiaru soku. Można odrobinę podlać tłuszczem(olejem, tłuszczem z wytopionej słoninki)-wtedy tak szybko nie ciemnieją.
Cebulę drobno posiekać.
Pokrojony w drobną kostkę boczek wysmażyć na małym ogniu. Skwarki odłożyć.
Na pozostałym tłuszczu podsmażyć pokrojoną w kostkę kiełbasę i cebulę.
Ziemniaki połączyć z boczkiem ,kiełbasą, jajami, cebulą i przyprawami. Uwaga soli dodawać oszczędnie, bo jelita są słone.

Za pomocą kiełbaśnicy, lub(ja tak robię) sposobem, którym się przygotowuje kiełbasę palcówkę(nazwa mówi sama za siebie) napychać farsz w jelita- LUŹNO! Końcówki kiszki zakręcać wokół wykałaczki(uprzednio namoczonej) lub zawiązywać w węzeł. Polecam zawiązywanie w węzeł i jeszcze pozostawienie na końcach takiego ogonka z flaka, bo potem o te właśnie (bardzo chrupiące)kawałki wszyscy się biją)))!!

Układać na dość obficie polanej tłuszczem blasze(ja ją uprzednio wykładam folią aluminiową). Po wierzchu polać resztą tłuszczu. Piec ok godziny w temp ok.180°C - do zrumienienia. Aby zapobiec pękaniu- po ok 10 minutach od początku pieczenia, nakłuć kiszkę widelcem- uwalniając w ten sposób nagromadzone powietrze.

Jeśli zostanie nam farsz-można go upiec w wysmarowanej blaszce (np. jednorazówce) i mamy pyszną babkę ziemniaczaną. Kiedy posypiemy ją warstwą ostrego sera jest wspaniała. Niektórzy zamiast sera przykrywają ją np. paskami tłustego boczku.

Kiszka doskonale smakuje z kwaszonymi ogórkami, a szczególnie tzw. małosolnymi.

Świetnie się ją mrozi (po uprzednim wystudzeniu) i odsmaża pokrojoną w plastry.[3]

Strona: http://bialystok.c0.pl Kontakt: Adam Tel. 508 197 441 (przewodnik terenowy, woj. podlaskie)