**Маршрут другі “Кішка бульбяная па-кабыленску”** да гаспадыні Жалубоўскай Ганны Іванаўны.

Страва з'явілася ў нацыянальнай кухні ў ХІХ стагоддзі. Прататыпам кішкі з бульбы была яшчэ больш старадаўняя страва – каўбаса з крыві і грэчневай крупы ў свіной кішцы.

Каўбаса з цёртай бульбы і свініны (сала і/або мяса) палюбілася як вельмі смачная, даступная і сытная страва.

Для прыгатавання 4 порцый:

200 г свініны

1 буйная цыбуліна

50 см свіной кішкі

1,6 кг бульбы

50 г мукі

соль і перац па смаку

50 г расліннага алею

Для соуса:

* 100 г смятаны
* 1 невялікі зубчык часныку
* 2 галінкі зялёнага кропу

Бульбу і цыбулю нацерці на тарцы, мяса нарэзаць сярэднім кубікам. Інгрэдыенты змяшаць, дадаўшы муку, соль і перац.

Кішка фармуецца даволі хутка і проста. Пры запаўненні трэба сачыць, каб каўбаса атрымлівалася раўнамернай па таўшчыні – без пустот. Каўбасу выкласці на змазаную алеем патэльню і запекчы ў духоўцы да гатоўнасці пры t 160 ºС –  ад 30 мінут да гадзіны ў залежнасці ад аб'ёму стравы.

Для прыгатавання соусу ў смятану дадаць часнык, здробнены кроп, круху солі і цукру.

Гатовую бульбяную каўбасу нарэзаць, выкласці на талерку, упрыгожыць памідорамі і зелянінай. Асобна падаць соус.