Składniki:

2,5 l wody

50 dag podrobów z drobiu

1 pęczek włoszczyzny

10 dag śliwek suszonych

2 jabłka

5 dag cukru

1 łyżka mąki

30 dag świeżej krwi kaczej

2 łyżki octu

Cynamon, majeranek lub cząber5 goździków, sól, pieprz

Na „golce":

1 kg ziemniaków surowych

30 dag ziemniaków gotowanych

Wykonanie:

Włoszczyznę obrać, umyć. Zagotować wywar z podrobów i włoszczyzny. W 2 szklankach wody ugotować śliwki, dodać cukier, obrane i podzielone na ćwiartki jabłka (nie powinny się rozpaść). Rosół z podrobów przecedzić, dodać zawiesinę z krwi, utrwalić octem, rozprowadzić mąką. Zagotować. Następnie dodać pokrojone owoce i podroby, przyprawić solą, pieprzem, octem i korzeniami.

Golce:

Utrzeć i odcisnąć surowe ziemniaki, połączyć z utłuczonymi ziemniakami. Wyrobić ciasto, posolić, uformować małe wałeczki i ugotować w gorącej wodzie.

Ciekawostka!

Czerninę z golcami i „żurek żeniaty" to zypy, które każda młoda Kujawianka musiała ugotować

w dniu ślubu, aby udowodnić swoje kulinarne umiejętności.