
WĄTRÓBKI W BRUNATNYM SOSIE

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1268 razy.

Kuchnia chińska

1/2 kg wątróbek z drobiu

4 szklanki sosu brunatnego

Wątróbki rozdzielić , wypłukać dokładnie osączyć . Sos brunatny doprowadzić do wrzenia w garnku. Dodać wątróbki, zagotować , przykryć , natychmiast zestawić z ognia. Pozostawić aż do całkowitego wystudzenia - około 4 godz. Wątróbki ugotują się podczas wolnego stygnięcia sosu. Podawać z 12 łyżkami sosu i ryżem jako danie główne lub wątróbki pokrajane w cienkie plasterki albo kawałki z 2 - 4 łyżkami sosu na przekąskę, lub bez sosu.

Proporcje: dla 12 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD