
POTRAWKA Z SERC LUB ŻOŁĄDKÓW DROBIOWYCH

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1328 razy.

40 dag serc lub żołądków drobiowych
40 dag warzyw mieszanych, listek laurowy,
114 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)
4 łyżki umytej, drobno posiekanej naci pietruszki z koperkiem
sól
pieprz
2 ząbki czosnku

Serca lub żołądki umyć , oczyścić , usunąć błonki. Włożyć do wrzącej, osolonej wody z dodatkiem listka laurowego i pokrajanego czosnku. Nastawić do gotowania. Warzywa umyć , oczyścić , opłukać , pokrajać w makaronik lub zetrzeć na tarce z dużymi otworami. Dodać do gotujących się podrobów wówczas, gdy są prawie miękkie. Ugotować do miękkości. Podroby wyjąć z wywaru. Gdy nieco przestygną, pokrajać w plasterki, włożyć do rondelka, oprószyć pieprzem, dodać odcedzone warzywa i śmietankę. Dusić kilka minut pod przykryciem. Wyłożyć na salaterkę, posypać posiekaną pietruszką z koperkiem. Podawać z ziemniakami puree (1-1 i 1/2 łyżki na porcję) i z surówką z zielonej sałaty.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD