
PASTA Z WĄTRÓBKI

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1258 razy.

25 dag wątróbek z drobiu
2 jajka ugotowane na twardo
15 dag cebuli
4 łyżki umytej posiekanej naci pietruszki

Wątróbki umyć , oczyścić , pokrajać . Cebulę obrać , opłukać , pokrajać w piórka, posolić , wsypać na patelnię, ogrzewać mieszając, aż zmięknie i zżółknie. Wówczas dodać przygotowaną wątróbkę, podlać . kilkoma łyżkami wrzącej wody, dusić pod przykryciem na małym ogniu, aż wątróbka zmieni barwę. Posolić , oprószyć pieprzem. Dusić jeszcze kilka minut, dodać posiekaną pietruszkę. Gdy potrawa wystygnie, zmiksować z dodatkiem pokrajanego jednego jajka. Sprawdzić smak, ewentualnie przyprawić solą i pieprzem. Gotową pastę wyłożyć na salaterkę, przykryć , oziębic w lodówce. Przed podaniem dekoracyjnie posypać posiekanym drobno jajkiem. Podawać jako dodatek do pieczywa.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD