
Makaron z gęsią wątróbką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1238 razy.

15 dag makaronu włoskiego
25 dag wątróbek gęsich
mała cebula
łyżka tłuszczu
łyżka tartej bułki
sól
pieprz
1,5 szklanki sosu beszamelowego

Makaron ugotować , odcedzić . Wątróbki opłukać . Cebulę obrać , pokrajać w kostkę, zasmażyć na tłuszczu na jasnożółty kolor. Włożyć wątróbki, wlać 3-4 łyżki wody, dusić pod przykryciem 15 min. Wątróbki drobno pokrajać , połączyć z makaronem i połową sosu beszamelowego. Masą napęścić muszelki, pokryć resztą sosu. Posypać tartą bułką, zapiec. Muszelki podawać na okrągłym półmisku wyłożonym serwetą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD