
Łazanki zapiekane z płuckami

Dodano: 2010-01-01 17:19:50

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1135 razy.

Mięso:

1/4 kg płucek z sercem

5 dag tłuszczu

4 dag cebuli

sól

liść bobkowy

pieprz

Ciasto:

50 dag mąki

1 jajo

1/2 szklanki wody

sól

4 dag tłuszczu do polania

Cebulę drobno pokrajać i udusić z tłuszczem. Podroby opłukać, pokrajać, włożyć do tłuszczu z cebulą, dodać trochę wody, soli i kawałek liścia bobkowego i pod przykryciem udusić do miękkości odparowując wywar. Miękkie podroby zemleć albo drobno posiekać, dodać pieprzu do smaku. Zarobić ciasto i dalej sporządzić tak jak łazanki z kapustą. Łazanki z płuckami zapiec w rondlu skrapiając je tłuszczem. Podawać z surówką z kapusty, z zieloną lub pomidorową sałata, z ogórkiem, ćwikłą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD