Krew smażona

Dodano: 2010-01-01 17:23:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1558 razy.

3/4 litra krwi (wieprzowej lub z drobiu, najlepiej z gęsi lub kaczek)
sól
2 duże cebule
pieprz
5 dkg tłuszczu

Krew zebrać do naczynia, natychmiast dodać do niej sól, starannie rozmącić mątewką, wynieść do chłodnego miejsca. Cebulę pokrajać, włożyć na roztopiony tłuszcz, lekko podsmażyć. Do cebuli z tłuszczem wlać krew i ściąć ją, powoli podgrzewając i mieszając. Dodać do masy pieprzu do smaku. Podawać natychmiast po usmażeniu, okładając tą gorącą masą kromki chleba. Masę należy szybko zużywać, gdyż prędko ulega zepsuciu.

Nadesłana(a): Cartall - Książka Kucharska na CD