
Krew smażona

Dodano: 2010-01-01 17:23:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1337 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 mątwką, wynieść do chłodnego miejsca. Cebulę pokrajać, włożyć na roztopiony tłuszcz, lekko podsmażyć. Do cebuli z tłuszczem wlać krew i ścierać ją, powoli podgrzewając i mieszając. Dodać do masy pieprzu do smaku. Podawać natychmiast po usmażeniu, układając tą gorącą masą kromki chleba. Masę należy szybko zużyć, gdyż prędko ulega zepsuciu.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD