
Grzanki z wątróbką

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1204 razy.

12 kromek bułki (1/3 długiej bułki kanapkowej)
25 dag wątróbki cielej (wieprzowej)
10 dag boczku wędzonego gotowanego
łyżka margaryny
3 dag sera tyłżyckiego (szwajcarskiego)
sól
pieprz

Bułkę okroić cienko ze skórki, pokrajać na kromki grubości 1 cm. Przyrządzić toasty. Z wierzchu powinny być rumiane, chrupiące, wewnątrz miękkie. Opłukaną, obraną z błony wątróbkę i ugotowany boczek pokrajać na cienkie plastry. Boczek zrumienić na patelni, dodać obraną i pokrajaną w krążki cebulę oraz wątróbkę, wlać 3-4 łyżki wody i dusić pod przykryciem 10 -15 min. Wątróbkę i cebulę posiekać tasakiem, doprawić do smaku solą i pieprzem. Grzanki układać na posmarowanej tłuszczem blasze, okładając z wierzchu grubo masą z wątróbki. Obficie posypać utartym serem. Zapiekać w gorącym piekarniku kilka minut, ułożyć na półmisku, przybrać zieleniną. Podawać jako gorącą przekąskę.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD