

---

# Sos z podrobów z kurczaka

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1148 razy.

Kuchnia węgierska  
podroby z 2 kurczaków  
1 łyżka mąki  
1 kieliszek czerwonego wina  
40 g masła  
szczypta startej skórki z cytryny lub 1 łyżeczka soku cytrynowego  
3-4 grzyby  
1 filiżanka kwaśnej śmietany  
1/2 cebuli sól  
1 liść laurowy

Podroby z kurczaków oczyścić , posolić i ugotować na miękko w wodzie z dodatkiem czerwonego wina, startą skórką z cytryny, cebulą i liściem laurowym. Przyrządzić złotą zasmażkę i rozprowadzić ją odcedzonym rosołem z podrobów. Mięso oddzielić od kości i razem z ugotowanym żółtkiem, surową wątróbką i obranymi, umyтыми grzybami drobno posiekać , dodać do sosu i gotować ok. 10 min. Przed podaniem wymieszać sos z kwaśną śmietaną. Sos podaje się do gotowanego i pieczonego drobiu.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD