
Sos z podrobów z kurczaka

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1213 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.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD