
Zupa z wątróbek z dorsza

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1438 razy.

50 dag wątróbek dorsza
porcja włoszczyzny bez kapusty
2 łyżki margaryny
łyżka mąki
duża cebula
sól
pieprz
zielony koperek

Do 2 l wrzącej wody włożyć obraną włoszczyznę i ugotować z niej wywar. Cebulę pokrajać w kostkę, przesmażyć w łyżce tłuszczu, dodać wątróbki i chwilę smażyć. Następnie ostudzić, utrzeć drewnianą łyżką na miazgę, dodać do przecedzonego wywaru, podprawić zasmażką z mąki i reszty tłuszczu dodać sól, pieprz i posiekany koperek. Podawać z pieczywem lub grzankami z bułki.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD