
Zupa purée z wątróbki

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1558 razy.

Kuchnia węgierska
400 g wątroby wieprzowej
wywar mięsny
50 g masła
2 żółtka
1 łyżka mąki
sól

Wątróbkę oczyścić , drobno posiekać , poddusić na maśle, oprószyć mąką i dalej dusić . Następnie zalać ją wywarem mięsnym i ugotować do miękkości, przetrzeć przez sito i jeszcze raz zagotować w wywarze. Posolić . Roztarte żółtka wlać do wazy i zalać gorącą zupą.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD