
Zupa z podrobów

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1400 razy.

Kuchnia węgierska

250 g wątroby wołowej lub wieprzowej kilka ziarenek pieprzu

250 g płuczek

40 g tłuszczu

2 pęczki włoszczyzny

1 łyżka mąki

3 jaja ugotowane na twardo

sok z cytryny

sól

Wątrobę i płucka razem z włoszczyzną i pieprzem ugotować na miękko w osolonej wodzie. Odcedzić , wątrobę, płucka, włoszczyznę i ugotowane na twardo jaja zemleć w maszynce do mięsa. Przyrządzić jasną zasmażkę, zalać ją ugotowanym wywarem, dodać zmieloną masę, dokładnie wszystko wymieszać i przed podaniem przyprawić do smaku sokiem z cytryny.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD