
Wątróbka cielęca z cytryną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2233 razy.

500 g wątróbki cielęcej,
2 cytryny,
1 cebula,
1/2 szklanki bulionu z kostki,
łyżka posiekanej zieleniny,
ząbek czosnku,
100 g kwaśnej śmietany,
łyżka mąki,
łyżka oleju,
sól, pieprz,
cukier

Wątróbkę opłukać , osuszyć i pokroić w plastry (w poprzek włókien). Cebulę i czosnek drobno posiekać . Na rozgrzany na patelni olej włożyć wątróbkę i krótko obsmażyć ze wszystkich stron. Zdjąć z patelni, oprószyć solą i pieprzem i trzymać w ciepłe pod przykryciem. Cytryny obrać ze skórki i podzielić na cząstki. Na tym samym tłuszczu usmażyć cebulę i czosnek do zeszklenia. Mąkę rozprowadzić wystudzonym bulionem, dodać do cebuli i czosnku, zagotować . Do sosu dodać śmietanę, cząstki cytryny oraz zieleninę. Doprawić sos solą, pieprzem i cukrem. Do sosu włożyć wątróbkę i podgrzać , nie gotować .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>