Wątróbka cielęca z cytryną

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2403 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>