
Wątróbka na dziko

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3350 razy.

50 dag wątróbki wieprzowej,

5 dag tłuszczu,

12 dag kwaśnej śmietany,

1 dag mąki,

mielone ziarno jałowca,

sól

Z wątroby usunąć błony, pokroić w plastry, oprószyć mąką, usmażyć na tłuszczu. Do tłuszczu z usmażonej wątroby wlać kwaśną śmietanę rozmieszana z mąką, dodać jałowca, posolić, zagotować, połączyć z wątróbką. Podawać z ryżem lub makaronem.

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