
Wątróbka wieprzowa po generalsku

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3565 razy.

40 dag wątróbki wieprzowej,

tłuszcz,

3 dag słoniny,

3 dag migdałów,

5 dag ketchupu,

5 dag sera żółtego,

sól, pieprz

Migdały sparzyć wrzącą wodą, obrać ze skórki. Wątróbę opłukać , osączyć , usunąć błonę, naszpikować cienkimi paskami słoniny i migdałami, posypać pieprzem, polać tłuszczem i upiec w gorącym piekarniku. Pod koniec pieczenia skropić ketchupem i posypać startym serem. Upieczona wątróbkę pokroić w plastry, posypać solą, ułożyć na półmisku, polać wytworzonym doprawionym sosem.

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