
Polewka rycerska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3632 razy.

25 dag włoszczyzny,

50 dag kości,

1 i 1/2 l wody,

30 dag wątroby wieprzowej,

5 dag cebuli,

2 dag tłuszczu,

1 żółtko,

sól

Ugotować wywar z włoszczyzny i kości, przecedzić . Cebule pokroić w plastry, podsmażyć z pokrojona w plastry wątroby. Podląc wywarem, poddusić Połowe podduszonej wątroby zemleć wraz z warzywami z wywaru. Rozprowadzić z reszta wywaru, dodać pozostała wątrobę pokrojoną w kostkę, zaciągnąć żółtkami. Przyprawić solą. Podawać z grzankami.

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