
Cynaderki cielece z watrobkami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2247 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

4 cynaderki cielece,

12 watrobek kurzych,

2 łyżki masła,

1 łyżka maki,

250 ml porto,

250 ml czerwonego wytrawnego wina,

2 łyżki armagnacu (winiaku),

sol, pieprz,

1/2 paczka siekanej zielonej pietruszki do przybrania.

1. Cynaderki oczyścić z błon i tłuszczu, przekroić wzdłuż na pół, po czym wyciąć i usunąć biały środek. Resztę podzielić na cząstki, opłukać w zimnej

bieżącej wodzie i osuszyć.

2. Watrobki kurze wraz z podzielonymi na cząstki cynaderkami obsmażyć 5 min na

połowie rozgrzanego masła, nie dopuszczając do ich zbrązowienia. Pod koniec

osolic, doprawić pieprzem, zalać armagnacem, następnie zdjąć z patelni, osaczyć i odstawić w ciepłe miejsce.

3. Resztę masła rozetrzeć starannie z maki. Z patelni usunąć pozostały ze smażenia tłuszcz, po czym zalać ja portem i winem. Wstawić na ogień i odparować

do 1/3 pierwotnej objętości. Dodawać stopniowo masło roztrzane z maki, cały

czas ubijając sos. Zdjąć z ognia.

4. Cynaderki ułożyć na ogrzonym talerzu, zalać sosem, posypać zieloną pietruszką i podawać.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 82.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)