

---

# Watrobka cieleca "m szermel"

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2076 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 5,5 godz.

500 g wotrobki cielecej,

1 peczek siekanej zielonej pietruszki,

kilka kiszonych oliwek,

1/2 kiszonej cytryny, pokrojonej w kostke (przepis w "ogolne"),

sok z 1 cytryny,

150 ml oliwy do smazenia.

Marynata (szermula):

1 lyzka slodkiej, mielonej papryki,

1 lyzeczka mielonego kminku,

1 maly peczek zielonej kolendry lub pietruszki,

2 lyzki octu winnego,

100 ml wody,

sol,

kilka kiszonych oliwek,

1/2 kiszonej cytryny do przybrania.

1. Kolendre posiekac i utluc z sola w mozdzierzu. Polaczyc z pozostalymi skladnikami marynaty i starannie wymieszac.

2. Watrobke oczyszcic, obrac z blony, umyc, osuszyc i pokroic w plastry. Zalac marynata i odstawic na 4 godz. Wyjac, osaczyc (marynate zachowac) i obtoczyc w mace. Smazyc na wrzacej oliwie, z obu stron, na jasnozloty kolor. Zdjac z patelni, osaczyc (tluszcz ze smazenia zachowac) i ostudzic.

3. Pozostala marynate wymieszac starannie z drobno posiekana pietruszka. Dodac 100 ml oliwy ze smazenia, 200 ml wody i sok z cytryny. Zagotowac, dodac oliwki, pokrojona w kostke kiszona cytryne, a nastepnie wotrobke. Gotowac kilka minut. Zdjac z ognia zanim sos zacznie gestniec.

4. Wylozyc na polmisek, przybrac oliwkami, kiszona cytryna i podawac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 10 "Kuchnia marokańska", strona 68.

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

