
Farsz z watrobek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 3981 razy.

150 g watrobek z indyka,

200 g tartej bulki lub namoczonej czerstwej bulki,

200 ml mleka,

6 jaj (rozdzielonych),

80 g masła,

2 łyżki drobno pokrojonej zielonej pietruszki, koperku lub pokrojonych trufli,

sol, pieprz.

1. Starannie wyplukane i oczyszczone watrobki zemleć z bulką w maszynce. Żółtka utrzeć z masłem, przelozyc do miski, dodać pokrojona pietruszkę, sol,

pieprz, zmielone watrobki z bulką, połączyć z mlekiem. Wymieszać wszystkie

składniki na jednolitą masę. Białka ubić na sztywną pianę, dodać do farszu.

Masa powinna być pulchna i dość gęsta.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 86.

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