

---

# Gesie podrobki z ryzem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2310 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 2 godz. 45 min.

2,7 kg podrobow (z 3 gesi): zoladki, szyjki bez skory, serca,

150 g swiezego zielonego groszku,

100 g pieczarek,

1 zielona papryka,

1 marchew,

1 pietruszka,

1 pomidor,

1 cebula,

1 maly kawalek selera,

2 lyzki tluszczu z gesi,

zielona pietruszka,

sol, pieprz.

350 g ryzu,

700 ml wody,

4 lyzki tluszczu z gesi,

sol, pieprz.

300 g watrobki gesiej,

2 lyzki maki,

sol, pieprz,

2 lyzki tluszczu z gesi.

1. Podroby oczyszcic, umyc i kazdy kawalek podzielic na 2 czesci.

2. Jarzyny obrac, umyc i pokroic w duza kostke, a pomidory i papryke w kostke

niecno mniejsza. Pieczarki oczyszcic, umyc i pokroic w plasterki. Zielony groszek zagotowac w osolonej wodzie i odcedzic. Na patelni rozgrzac smalec,

podsmazyc pokrojona cebule, marchewke, pietruszke i seler. Gdy zaczyna sie

rumienic dodac podroby i przyprawy. Podlac niewielka iloscia wody i gotowac

pod przykryciem.

3. Pieczarki podsmazyc razem z zielona pietruszka, sola i pieprzem. Na drugiej

---

patelni podsmażyc na gorącym smalcu ryz.

4. Gdy podroby będą już prawie miękkie, odlać sos i smażyć tak długo, aż zbrązowieją. Dodać podsmażony ryż, pieczarki, zieloną paprykę, groszek i pomidory. Wymieszać, przykryć, wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na 20 min.

5. Umyta i oczyszczona wątróbka pokroić ukośnie na 6 plasterków, oprószyć solą, pieprzem i makiem i usmażyć na gorącym smalcu.

6. Gorący ryż przełożyć na głęboki polmisek, polać smalcem ze smażenia wątróbki i przybrać wątróbkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 58.

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