
Gesie watrobki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2710 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2,5 godz.

1 kg gesich watrobek,

300 ml mleka,

150 g smalcu gesiego lub wieprzowego,

1 cebula,

200 ml białego wina,

1 łyżeczka papryki,

sol, pieprz.

Przybranie:

2-3 zielone papryki, pomarańcze,

plasterki smazonej cebuli.

1. Watrobki oczyścić z błon i żolci, umyć i przez 1 godz. moczyć w mleku. Następnie wyjąć, osuszyć i posolic.

2. Cebule obrać, umyć i drobno posiekać.

3. W głębokim garnku rozgrzać tłuszcz, lekko zrumienić cebule, dodać watrobki, obsmażyć, posypać pieprzem, zalać winem, dusić (ok. 20 min.) na małym ogniu.

Gdyby plyn wyparował, uzupełnić wodą z winem. Następnie włożyć watrobki do gorącego piekarnika na 10 min. Gdy watrobki się zrumienia wyjąć, ostudzić i włożyć do lodówki. Sos z watrobek zachować.

4. Zimne watrobki pokroić na plasterki ostrym nożem (maczanym w gorącej wodzie)

Podgrzać sos z duszenia watrobek, dodać 1 łyżeczkę papryki i polać watrobki.

Ponownie wstawić do lodówki.

5. Watrobki podać na głębokim polmisku, przybrane cząstkami pomarańczy i smazonej cebuli.

6. Do watrobek można podawać grzanki z czosnkiem lub pieczone kartofle.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 16.

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