
Gesie watrobki panierowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2224 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 35 min.

600 g gesich watrobek,

150 g gesiego smalcu,

150 g tartej bulki,

3 łyżki maki,

2 jajka,

1 cebula,

sol.

1. Watrobki oczyścić z blon i zolci, oplukac, osuszyc i pokroic na 8 plastrow.

Kroic nalezy ukosnie tak, by plastry mialy jak najwieksza powierzchnie.

2. Rozlozyc pokrojone watrobki na talerzu, lekko posolic i oproszyc maki z obu stron. Wlozyc je do roztrzepanego jajka i panierowac w tartej bulce.

3. Cebule obrac, umyc i pokroic w cienkie plasterki.

4. Na patelni rozgrzac dobrze gesi smalec, klasc panierowane watrobki i smazyc na duzym ogniu z obu stron. (Wewnatrz powinny byc rozowe.) Wyjac z tluszczu i trzymac w cieple. Na tym samym tluszczu usmazyc na zloty kolor cienko pokrojona cebule.

5. Na polmisku ulozyc watrobki, a na nich zrumieniana cebule.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 12 "Kuchnia węgierska", strona 56.

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