
Gesie watrobki smazone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2514 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3 godz. 20 min.

400 g gesiej watrobki,

100 g masła,

20 g maki,

sol,

mleko,

sklarowane masło do smazenia.

1. Watrobki oczyszcic z blon i zylek. Oplukac kilkakrotnie pod biezaca woda, moczyć 3 godz w mleku lekko rozcienczonym przegotowana woda.

2. Wyjac z mleka, osaczyc, osuszyc. Wieksze pokroic na plastry, po czym obtoczyc w mace.

3. Rozgrzac na patelni tluszcz (lyzke masła zostawic), smazyc watrobki z obu

stron az do zrumienienia, ok. 5 min z kazdej strony, W srodku miazsz watrobki powinien byc rozowy. Pod koniec smazenia posolic i do sosu ze smazenia

dodac pozostale masło. Wymieszac.

4. Przelozyc na polmisek, polac sosem, podawac z kartoflami, marchewka, groszkiem lub z plasterkami jablka.

- Gesie watrobki mozna przyrzadzic z cebula (cebule pokroic na plasterki i przesmazyc na rumiano).

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 60.

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