
Kurze watrobki z rusztu

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2107 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 10 min.

8 kurzych watrobek,

olej,

1 cytryna,

sol, pieprz.

1. Watrobki wypłukac pod biezaca woda. Usunac zytki i blonki, rozdzielic kazda na 2 czesci, a nastepnie delikatnie obsuszyc.

2. Grill podgrzac do wysokiej temperatury.

3. Watrobki szybko opiec z obu stron, uwazajac aby nie wyschly (ok. 1 min. z kazdej strony). Watrobki mozna takze podsmazyc na ciezkiej, zelaznej patelni posmarowanej niewielka iloscia oleju. Najlepiej uzyc w tym celu pedzelka lub kawalka waty umoczonej w oleju.

4. Posypac, jesli jest to mozliwe, morską solą i pieprzem.

5. Watrobki przelozyc na polmisek i dodac na goraco, pokropione sokiem z cytryny. Watrobki mozna rowniez poddusic w goracym masle, przyprawic i podawac z kawalkami cytryny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 28.

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