
Potrąwka z podrobek z kasza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2209 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

600 g podrobek gesich (watrobka, zoladek, skrzydelka, nozki),

1 marchewka,

1 pietruszka,

1 kawalek selera,

1 maly por,

1 mala cebula,

200 g bialej fasoli,

15 g suszonych grzybow,

250 g kaszy perlowej,

1 lisc laurowy,

2-3 ziaren ziela angielskiego,

sol, pieprz,

maslo do posmarowania formy.

1. Z moczonej przez 12 godz fasoli odlac wode, zalac fasole wrzatkem i gotowac

do miakkosci ok. 50 min, odcedzic. W polowie gotowania posolic. Grzyby, moczone przez 2 godz w malej ilosci przegotowanej wody, gotowac w tej samej

wodzie ok. 40 min. Osaczyc i pokroic na paseczki. Wywar odparowac do 125 ml

i odstawic. Jarzyny umyc, obrac, oczyszcic. Cebule obrac, zrumienic (bez tluszczu) na patelni.

2. Podroby starannie umyc. Zoladek przeciac miedzy zgrubieniami, oczyszcic. Z

watrobki wyciac zytki. Nozki i skrzydelka przeciac na pol. Zalac podroby 1 l

osolonego wrztku, gotowac na malym ogniu 15 min, wlozyc jarzyny, przyprawy,

osolic, dodac szczypte pieprzu i gotowac jeszcze 25 min. Przepedzic, rosol

zachowac. Watrobke pokroic na male kawalki, a zoladek na paski. Oddzielic od

kosci mieso z nozek i skrzydelek, pokroic. Jarzyny pokroic na kawalki.

3. Kasze oplukac, zalac 500 ml rosolu z odrobina masla, wymieszac, gotowac na

bardzo malym ogniu (na plytce) 25 min lub uprazyc pod szczelnym przykryciem

w piekarniku nagrzanym do temp. 180°C (40 min).

4. Wymieszac w misce podroby, fasole, grzyby i uprazona kasze, dodac pokrojone

jarzyny, wlac wywar grzybowy, przelozyc do naczynia wysmarowanego maslem,

piec w piekarniku nagrzanym do temp. 200°C 30 min. Podawac na goraco. Przed

zapięceniem mozna podroby zalac kwasna smietana. Wtedy nie dodawac do kaszy
jarzyn, tylko oblozyc nimi gotowa potrawe na polmisku.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 31 "Drób", strona 50.

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