
Zydowska salatka z watrobki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2501 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

500 g watrobek drobiowych,

70 g masła,

1 duza cebula,

50 ml madery,

1 lyzeczka koniaku,

50 g rodzynekow,

2 jaja ugotowane na twardo,

sol, pieprz.

1. Z watrobek usunac zolc, nastepnie umyc je i osuszyc.

2. Cebule obrac, umyc, posiekac. Rodzynki umyc dokladnie w cieplej wodzie.

3. Na duzej patelni roztopic maslo, wlozyc watrobki, smazyc kilka minut. Skropic koniakiem i jeszcze kilka minut dusic a nastepnie wyjac z patelni. Na

tym samym masle usmazyc posiekana cebule.

4. Ostudzone watrobki posiekac, zalac madera, ponownie wlozyc na patelnie. Wymieszac z cebula i lekko podgrzewajac mieszac jeszcze chwile. Na koniec dodac sol i pieprz.

5. Na goracym masle smazyc chwile oplukane rodzynki. Przed samym podaniem posypac salatke posiekanym jajkiem i rodzynekami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 18 "Sałaty i sałatki", strona 76.

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