Siekane zraziki z wątroby

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2419 razy.

40-50 dag wątroby wieprzowej,

20 dag czerstwej bułki,

2 jajka,

3 cebule,

5 dag masła,

15 dag mąki pszennej,

mleko

starta gałka muszkatołowa,

majranek,

sól, pieprz,

natka pietruszki

Czerstwą bułkę namoczyć w mleku, dokładnie odcisnąć . Wątrobę drobno posiekać . Wymieszać z bułką. Dodać jajka, 1,5 obranej, posiekanej cebuli, mąkę, łyżkę posiekanej natki pietruszki,szczyptę gałki muszkatołowej. Doprawić do smaku majrankiem, pieprzem i solą. Masę dokładnie wymieszać . Zwilżonymi w wodzie dłońmi uformować z niej małe podłużne zraziki. Wrzucać je partiami do wrzącej,osolonej wody. Gotować przez mniej więcej 10 minut. Wyjąć łyżką cedzakową, starannie osączyć . Resztę cebuli obrać , drobno posiekać i zeszklić na maśle. Cebulą posypać zraziki. Polać niewielką ilością stopionego masła. Udekorować gałązkami natki.