
Cynaderki z kasza

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2844 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz.

4-5 nerek wieprzowych,

300 g kaszy gryczanej,

1 łyżka masła,

1/2 łyżki maki,

50 g słoniny,

1 cebula,

120 ml madery,

500 ml bulionu,

sol.

1. Nerki starannie oplukac, obrac z blony, rozciac wzdłuż, tak by nie przekroic ich całkowicie, moczyć ok. 30 min w wodzie, następnie zagotowac, wyjac. Gdy ostygna, pokroic je w cienkie talarki.

2. Cynaderki wlozyc do garnka, dodac drobno posiekana cebule, wlozyc maslo, dusic pod przykryciem na malym ogniu.

3. Gdy woda sie wygotuje, oproszyć cynaderki maki, przyrumienic, wlac bulion, zamieszac, zagotowac. Na koniec dodac madere, dusic cynaderki, az beda miekkie.

4. Ugotowac na sytko kasze, stopic slonine, polac nia kasze i podawac razem z cynaderkami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 84.

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