
Gotowane nozki obsmazane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2344 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 3-4 godz.

4 nozki wieprzowe,

2 łyżki tartej bulki,

2 łyżki masła,

1 cebula,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1/2 selera,

sol, pieprz.

Sos:

40 g musztardy,

1 łyżka masła,

1 łyżka maki,

1 mała cebula,

250 ml bulionu (może być z kostki),

sol, cukier.

1. Nozki sparzyć gorącą wodą, dobrze oskrobać. Nozki przeciąć na pół, włożyć do garnka, zalać gorącą wodą, osolic, gotować na małym ogniu 2-3 godz.

2. Jarzyny obrać, opłukać. W połowie gotowania włożyć je do garnka z nozkami.

3. Gdy nozki będą miękkie i mięso będzie można oddzielić od kości, odcedzić,

osaczyć. Wyjąć z nozek kości i chrząstki. Rozplaszczyc, przycisnąć deską,

obciążyć ciężarkiem. Odstawić, by ostygły.

4. Roztopić masło, posmarować nim nozki, potem obsypać tartą bułką, ułożyć na

patelni, smażyć, aż się zrumienią.

5. Przyrządzić sos musztardowy: obrać cebule, pokroić w cienkie talarki, uduścis

na masle. Dodać makę, podsmażyć, rozprowadzić zimnym bulionem. Dodać sol i

cukier, gotować 10 min. Włożyć musztardę, przetrzeć sos przez sito. Sos podawać oddzielnie w sosjerce.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 30.

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

