
Gotowane nozki obsmazane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2393 razy.

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

4 nozki wieprzowe,

2 lyzki tartej bulki,

2 lyzki masla,

1 cebula,

1 marchewka,

1 pietruszka,

1/2 selera,

sol, pieprz.

Sos:

40 g musztardy,

1 lyzka masla,

1 lyzka maki,

1 mala cebula,

250 ml bulionu (moze byc z kostki),

sol, cukier.

1. Nozki sparzyc goraca woda, dobrze oskrobac. Nozki przeciac na pol, wlozyc do garnka, zalac goraca woda, osolic, gotowac na malym ogniu 2-3 godz.

2. Jarzyny obrac, oplukac. W polowie gotowania wlozyc je do garnka z nozkami.

3. Gdy nozki beda miekkie i mieso bedzie mozna oddzielic od kosci, odcedzic,

osaczyc. Wyjac z nozek kosci i chrzastki. Rozplaszczyc, przycisnac deska,

obciazyc ciezarciem. Odstawic, by ostygly.

4. Roztopic maslo, posmarowac nim nozki, potem obsypac tarta bulka, ulozyc na

patelni, smazyc, az sie zrumienia.

5. Przyrzadzic sos musztardowy: obrac cebule, pokroic w cienkie talarki, udusic

na masle. Dodac make, podsmaazyc, rozprowadzic zimnym bulionem. Dodac sol i

cukier, gotowac 10 min. Wlozyc musztarde, przetrzec sos przez sito. Sos podawac oddzielnie w sosjerce.

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

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

