
Nadzieńie z watrobki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2844 razy.

watrobka, plucka, serce z prosiecia,

120 g słoniny,

3 czerstwe bulki,

2 jaja,

2 łyżki masła,

1/2 paczka zielonej pietruszki,

szczypta pieprzu, majeranku, galke muszkatołowej,

sol, pieprz.

1. Pluca i serce oplukac, gotowac 25 min, drobno posiekac. Slonine pokroic w drobna kostke. Rozetrzec w miseczce maslo, wbic zoltka, dodac bulki okrojone ze skorek, namoczone w mleku i odcisniete. Utrzec na gladka mase razem ze slonina. Surowa watrobke posiekac, przetrzec przez sito. Pokroic drobno zielona pietruszke. Dodac do utartej masy. Nastepnie wlozyc przetarta watrobke, posiekane plucka i serce, dodac majeranek, galke muszkatołowa, sol, pieprz i plane ubita z bialek. Dobrze wymieszac.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 91.

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