
Watroba z kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2898 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

500 g watroby,

2 cynadry,

1 łyżka maki,

500 g kartofli,

60 g smalcu,

2 cebule,

1/4 łyżeczki papryki,

olej do smażenia,

sol, pieprz.

1. Watrobe oplukac, obrac z blony i zylek, osaczyc, pokroic w male plasterki.

Cynaderki starannie oplukac, rozciac wzdluz, tak by nie przekroic ich calkowicie, moczyć ok. 30 min w wodzie, nastepnie zagotowac, wyjac. Gdy cynaderki

ostygna, pokroic je w cienkie plasterki.

2. Kartofle i cebule obrac, oplukac, pokroic w plasterki. Watrobe i cynaderki

wlozyc na rozgrzany olej, zrumienic mieszajac łyżka. Gdy wyparuje z nich

woda, wsypac make i dalej mieszac.

3. Dodac kartofle i cebule, posypac sola, pieprzem i papryka, podlac woda. Dusic tak dlugo, az kartofle beda miekkie.

4. Podawac na goraco z grzybami.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 29 "Wieprzowina", strona 82.

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