
Kulki z watroby

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2013 razy.

Porcja dla 8 osob. Czas przygotow. 50 min.

500 g watrobki cielecej lub wolowej,

500 g mielonego miesa wolowego,

6 zabkow czosnku,

1 jajo,

1 lyzeczka papryki slodkiej,

1/2 lyzeczki papryki ostrej,

1 lyzeczka kminku,

nac pietruszki,

3 lyzki oleju,

sol, pieprz.

Sos:

1 szklanka oleju,

4 zabki czosnku,

1 lyzeczka papryki slodkiej,

1/2 lyzeczki papryki ostrej,

sol, pieprz.

1. Do naczynia wlac szklanke oleju, 4 zabki posiekanego czosnku, przyprawy, sol

i pieprz do smaku. Podgrzewac na malym ogniu.

2. Podsmazyc watrobke z 2 stron, zemlec, zmiazdzyc 6 zabkow czosnku. Natke pietruszki posiekac.

3. W kamionce zmieszac watrobke, mieso, czosnek, posiekana pietruszke, papryke,

kminek i jajo, dodac 3 lyzki oleju, sol i pieprz do smaku. Wyrabiac dolewajac wode.

4. Uformowac kulki, wkladac do sosu i przez 30 min prazyc na delikatnym ogniu

na pol przykryte.

5. Podawac gorace w sosie.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 11 "Kuchnia żydowska", strona 44.

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