
Watrobka po Wenecku

Dodano: 2008-05-01 14:50:38

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1852 razy.

0,5kg ladnej cienko pokrojonej watrobki o cielegej owieprzowej
olej do smazenia
4-5 srednich cebul pokrojonych w cienkie paski
pieprz,sol,1/2szklanki wina bialego stolowego(lekkie wytrawne)

Ten doskonaly przepis wenecki jest bardzo popularny i lubiany na stolach wloskich jest bardzo szybki w wykonaniu i prosty.

Watrobke kroimy w kawaleczki(kwadraty) i smazymy na goracym oleju (nie bardzo dlugo bo sie robi twarda) usmazona odkladamy na bok.W miedzyczasie przygotowujemy cebule -na goracy olej wsypujemy cebule z odrobina soli i

pieprzu smazymy pod przykryciem na szklisty kolor (nie palimy)dolewamy wino i odrobine wody na koncu ma wyjśc cebulka smazona w sosiku dardzo pachnaca i delikatna dodajmy troche posiekanej pietruszki i wsypujemy watrobke zostawiamy na ogniu okolo 3-4 minuti i podajemy na stol razem do purr  z ziemniakow i dobra salata .Danie bardzo gustowne i eleganckie .Smacznego!

Nadesłał: Sora Dora kucharka rzymska italia <dory61@alice.it>

no,no musze przyznac ze przepis jest swietny

pozdrawiam

Nadesłał (a):kuchcik <mariusz.ringhofer@chello.at> 2008-06-03 20:06:28