Zupa z gęsich podróbek

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1562 razy.

Oparzyć i oczyścić podróbkę z dwóch gęsi, bez wątróbek, nalać wodą i gotować jak zwyczajnie rosół. Po wyszumowaniu wkrajać włoszczyzny, trochę korzeni i niech się podróbka ugotuje na miękko. Osobno ugotować na gęsto 10 deka perłowej kaszy, utrzeć ją z masłem, rozprowadzić rosołem i zaprawić 1/4 litrem kwaśnej śmietany. Parę grzybków ugotować , pokrajać drobno i wlać razem z sosem grzybowym w zupę. Wątróbki usiekać , zmieszać z tartą bułką, włożyć trochę masła, 1 żółtko, 1 całe jajko, wymieszać farsz, nadziać skórę z gęsich szyjek, zaszyć i ugotować w zupie, a na wydaniu pokrajać w skośne talarki i włożyć z podróbkami do wazy.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"