

---

# Zupa wątrobiana

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1524 razy.

Pokrajać małą wątrobkę cielęcą w plasterki i udusić bez soli (od soli wątroba twardnieje) w rynce kamiennej z dwoma cebulami, jarzyną i słoniną pokrajaną w plastry, często skrapiając rosółem, aby się nie przypaliła. Gdy już miękka i rumiana, zemleć ją na maszynce od mięsa wraz z jarzynami, przefasować przez sito, rozebrać lekkim rosółem z kości i zaciągnąć 3-ma żółtkami. Na wydaniu posolić i podać z grzankami.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"