Zupa wątrobiana

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1698 razy.

Pokrajać małą wątróbkę 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 rosołem, aby się nie przypaliła. Gdy już miękka i rumiana, zemleć ją na maszynce od mięsa wraz z jarzynami, przefasować przez sito, rozebrać lekkim rosołem z kości i zaciągnąć 3-ma żółtkami. Na wydaniu posolić i podać z grzankami.

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