
Wątróbka smażona po wiedeńsku

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1440 razy.

Namoczyć wątróbkę cielęcą w mleku lub serwatce, osuszyć , potem obciągnąć z błony, pokrajać w plastry, posolić posypać mąką, posmarować jajkiem opanierować bułką i smażyć na rozpalonym maśle, aby się prędko przyrumieniła, a w środku była jeszcze trochę różowa. Wątróbka długo smażona jest twarda i sucha.

Można dać do niej różne ostre sosy, albo sałatę i kartofle. Podawać jako przystawkę lub danie do obiadu.

Nadesłał(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"