
Wątróbka ?a la Nelsón?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1508 razy.

Wymoczoną w mleku lub serwatce wątróbkę obciągnąć z błony i pokrajać w plastry na palec grube. Kilkanaście kartofli obgotować i pokrajać w ćwiartki, pokrajać kilka szampionów w talarki i dusić w maśle, a jedną cebulę uszatkować drobno i położyć na boku, na rozpalonym maśle, aby się powoli zrumieniła na żółty kolor. Wątróbkę trochę opieprzyć i posolić, a gdy już wszystko gotowe, obsypać mocno mąką, bardzo szybko obrumienić po obu stronach, aby w środku była całkiem surową. Układać w rynce kamiennej lub niklowej, naprzemian kawał wątróbki i kartofli przesypując cebulką i szampionami, a na maśle, na którym się, wątróbka smażyła, zasypać pół łyżki mąki, rozprowadzić bulionem, dodać kieliszek madery, zagotować szybko i robić, aby wątróbka nie stwardniała; poddusić jeszcze ze dwie minuty i podać z rynką przykrytą na stół.

Jest to ulubione danie na Zachodzie Europy, zwłaszcza w Anglii. Podawać na stół póki gorące.

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