
Budyń z duszonej wątróbki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1336 razy.

Wymoczoną w mleku wątróbkę, obciągnąć z błony, naszpikować gęsto słoniną, posolić i dusić z cebulką na maśle przez pół godziny, uważając, aby się nie przypaliła. Gdy przestygnie, utrzeć na tarce i przefasować przez rzadkie sito. Rozetrzeć na pianę dwie łyżki masła z sześcioma żółtkami, dodać przefasowany sos z pod wątróbki, jedną namoczoną i wyciśniętą bułkę, trochę pieprzu, muszkatowej gałki, skórki cytrynowej, tartej na tarce, i wątróbkę. Ubić pianę z pozostałych białek, wymieszać wszystko razem i włożyć do formy wysmarowanej masłem i obsypanej bułką. Gotować na parze przez dwie godziny, a wyjąwszy z formy podać osobno w sosjerce sos pieczarkowy lub ostry wedle upodobania.

Podać gorące; na wydaniu ubrać zieloną pietruszką.

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