
Wątróbka szpikowana, duszona w całości

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1308 razy.

Wątróbkę można namoczyć na parę godzin w mleku, a będzie lepsza i bielsza, ociągnąć ją z błonki, naszpikować świeżą słoniną, maczaną w pieprzu. Włożyć wątróbkę w rondel w masło, dodając cebulę, niech się tak dusi na wolnym ogniu, żeby się nie przyrumieniła. Próbować widelcem, skoro się krew nie pokaże, wtenczas ma dosyć. Obsypać ją przesianą tartą bułką lub mąką, wlać trochę śmietany, jeżeli kto chce i trochę wina, nakrajać w plastry i połączyć sosem.

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