
Wątróbka cielęca, opiekana na patelni

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1261 razy.

Ociągnąć wątróbkę z błonki, wyżyłować , pokrajać w plastry i zbić każdy kawałek nożem. Zasmażyć masła na patelni do żółtości, popieprzyć trochę wątróbkę, maczać w mące i piec na patelni. Skoro już rumiana na jednej stronie, przewrócić na drugą znów obrumienić , próbować widelcem, jeżeli krew się nie pokazuje, wtenczas ma dosyć , bo długo pieczona wysuszy się i stwardnieje. Gorącą trzeba dać na stół. Solić należy wątróbkę nie na początku, lecz przy końcu smażenia, inaczej będzie twarda.

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