
Wątróbki z drobiu duszone w maderze

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1359 razy.

Wątróbki z drobiu namoczyć na kilka godzin w słodkim mleku, większe przekroić na dwie części i wyrzuciwszy na rozpalone masło z cebulą, zrumienić je po obu stronach, potem wątróbki posolić, obsypać mąką, a gdy to się zasmaży, rozprowadzić kilkoma łyżkami bulionu, pół kieliszkiem madery, zagotować parę razy i wydać obłożwszy kartoflami z wody lub krokietami z kartofli.

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