
Ragout z podróbek gęsich lub kaczych

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1225 razy.

Ugotować w krótkim smaku podróbkę z gęsi lub kaczek, dodawszy jarzyn, cebuli i trochę korzeni. Gdy miękkie wyjąć, a na precedzonym rosolu ugotować oblanżerowany kalafior podzielony na małe części, dwie lub trzy łyżki zielonego groszku, poszatkować kilka pieczarek i kawałek amorettek (mleczka cielęcego), które pokrajać w talarki; potem utrzyć łyżkę masła z łyżką mąki i rozprowadzić rosół. Podróbkę, tj. wątróbki i żołądek pokrajać w talarki, skrzydełka i szyję porąbać na małe kawałki i włożyć do rosółu zagotować wraz z innymi przygotowanymi dodatkami. Wydając, zaciągnąć go dwoma lub trzema żółtkami, a ułożyć na półmisku, ugarniować pulpetami z łożu.

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