
Potrąwka z podróbek gęsi lub kaczek z grzybami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1255 razy.

Ugotować oczyszczoną podróbkę z .gęsi lub kaczek z jarzynami, cebulą i korzeniami. Równocześnie ugotować 20 deka kaszy perłowej, podlewając ją tłuszczem zbieranym z rosołu, a gdy na wpół ugotowana, wstawić ją pod przykryciem do pieca, aby się wypiekła. Osobno ugotować garść suszonych grzybów, które gdy miękkie, poszatkować w paseczki. Potem zrobić białą zasmażkę z pół łyżki masła i łyżki mąki, rozprowadzić rosołem, wlać smak z grzybów, którego powinno być kilka łyżek, dodać ćwierć litra kwaśnej śmietany, włożyć grzybki i pokrajaną podróbkę i podduścić razem z 10 minut. Wydając zrobić rant z kaszy naokoło półmiska, w środek włożyć potrawkę, oblać sosem i ugarniować nadzianą szyjką pokrajaną w ukośne plasterki, którą się przyrządza w następujący sposób: z surowej szyi obciągnąć ostrożnie skórę i nadziać następującym farszem. Usiekać drobno i przefasować jedną większą lub dwie mniejsze wątróbki z gęsi lub kaczek, łyżkę masła utrzeć z żółtkiem, dodać pół butki namoczonej w mleku, i dobrze odcisniętej, trochę soli, pieprzu, zielonej, usiekanej pietruszki, pianę z białka, wszystko razem wymieszać , a po nadzianiu zaszyć z obu końców szyję i gotować ją razem z podróbkami.

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