
Wątróbka gęsia duszona z cebulą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1415 razy.

Wątróbki gęsie są uważane za specjal, szczególnie duże, białe z tuczonych gęsi. Taką wątróbkę oczyszczoną uważnie z żółci, aby się nie rozgniotła, namoczyć w mleku, posolić, posypać pieprzem i mąką i wrzuciwszy na rozpalone masło wraz z drobno uszatkowaną cebulą dusić przez 8-10 minut. Przed podaniem podać dwoma łyżkami rosółu lub bulionu, pokrajać jeśli duża w plasterki, polać po wierzchu cebulką z sosem i ugarniować kartoflami.

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