
Wątróbka gęsia smażona ?au naturel?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1504 razy.

Oczyszczoną wątróbkę gęsią namoczyć na parę godzin w mleku, obciągnąć z błony, a wysuszywszy posolić, obsypać mąką i smażyć na rozpalonym maśle 8-10 minut, aby się cała z wierzchu ładnie zrumieniła, a wewnątrz była lekko różowawa. Cała dobroć wątróbki polega na tym aby ją za długo nie smażyć i nie wysuszyć. Do masła, w którym się smażyła, włożyć kawałek świeżego i polać nim wątróbkę na talerzu. Do wątróbki gęziej dodać można kartofle w różnych formach lub jakąś delikatną jarzynkę, grzybki, albo rydze smażone. Kto lubi, można dodać do smażenia trochę cebuli.

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