
Wątróbka gęsia z maderą

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1236 razy.

Usmażoną jak powyżej wątróbkę gęsią polać sosem maderowym z pieczarkami lub truflami albo pokrajać ją w kostkę, wrzucić wraz z usiekaną cebulą na mocno rozpalone masło, a po zrumienieniu obsypać mąką, zalać kieliszkiem madery i pół szklanką bulionu. Gdy się parę minut podsadzi w tym sosie, wydać obłożony kartoflami smażonymi, krokietami z kartofli lub ?pommes frites?.

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