Narogi

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1672 razy.

Wyjąć krew z sarny z całymi wnętrznościami tj. wątróbkę, płuca i serce, oblać trochę octem, żeby krew, spłukać, następnie wymyć je czysto, zastawić w zimnej zasolonej wodzie, dodać włoszczyzny i gotować do miękkości. Wątróbkę osobno gotować i tylko trochę rosołu z niej dobrać, by sos nie był gorzki i pokrajać wszystko w duże plastry. Zasmażyć mąki z masłem tak żeby sos był bardzo gęsty, rozprowadzić rosołem, mieszając dobrze, żeby nie było grupek, wlać octu z krwią, osolić, włożyć trochę cukru, tłuczonego korzenia goż dzików i zagotować razem; następnie włożyć w sos narogi, znów podgotować, wyłożyć na półmisek i obłożyć ciastkami maślanymi.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"