
Narogi

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1694 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 goź dzików i zagotować razem; następnie włożyć w sos narogi, znów podgotować , wyłożyć na półmisek i obłożyć ciastkami maślanymi.

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