
Auszpik z nóżek cielęcych

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1551 razy.

Oczyszczone nóżki odgotować trochę z solą, odszumować, potem włożyć włoszczyzny, korzeni i gotować dopóki nie będą miękkie, lecz nie za nagle, żeby nie zbiały. Nóżki wyjąć, sos sklarować białkami z trochę wody, lejąc białka na letni sos i gotując na wolnym ogniu, aż będzie zupełnie klarowny. Nóżki pokrajać drobno w kostkę, włożyć w formę lub salaterkę i zalać przecedzonym sosem czyli auszpikiem. Można też na spód wlać wpród trochę auszpiku, po zastudzeniu włożyć jarzynki powykrwane, cytrynę w plasterki krajaną, zalać znów auszpikiem i dopiero wlać z resztą auszpiku krajane nóżki. Do cielęcych nóżek dobrze jest dobrać 1 wieprzową, a będą jędrniejsze. W ten sam sposób gotuje się auszpik z wołowych lub wieprzowych nóg.

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