Auszpik z nóżek cielęcych

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1617 razy.

Oczyszczone nóżki odgotować trochę z solą, odszumować, potem włożyć włoszczyzny, korzeni i gotować dopóki nie będą miękkie, lecz nie za nagle, żeby nie zbielały. Nóżki wyjąć, sos sklarować białkami z trochą 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 wprzód trochę auszpiku, po zastudzeniu włożyć jarzynki powykrawane, 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.

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