
Kiszki z wątroby

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 851 razy.

Wieprzową wątrobę przetrzeć surową przez durszlak, dodać do niej soli, cokolwiek tłuczonego pieprzu, mlecz od wieprza drobno usiekany, słoninę z podgardla, również drobno usiekaną (jeżeli kto chce, może dodać tartej cebuli), wszystko razem wymieszać, nadziać flaki, spiąć na końcach drewniakami i gotować tym samym sposobem jak kiszki z kaszy. Kiszki wątrobiane trzeba wpierw gotować, dopiero po tych, na tym samym rosole, kiszki z kaszy i salcesony. Również dobre są kiszki, wątrobiane, jeżeli się weźmie połowę wątroby gotowanej, a drugą połowę surowej.

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