

GĘSIA WĄTRÓBKA DUSZONA

Wpisany przez Dana
środa, 12 września 2007 11:38 -

Gęsie wątróbki, kilka pasków słoniny, łyżka tłuszczu, 2 cebule, 1 marchewka, mała pietruszka, kawałek selera, parę pieczarek, 1/2 szklanki mleka, 1 szklanka rosółu, 3 - 4 łyżki śmietany, sól

Dużą, piękną wątróbkę namoczyć w mleku, a po wyjęciu z mleka wypłukać dobrze w wodzie i naszpikować cienkimi paskami świeżej słoninki. Do rondla dać łyżkę świeżego masła, cebulę, włoszczyznę, pieczarki i dusić pod przykryciem. Po kwadransie dać rosółu i śmietanę, wszystko razem osolić i zagotować.

Podając, ułożyć na półmisku wątróbkę, ładnie pokrojoną w plastry, oblać przefasowanym sosem.

wg Aliny Gniewkowskiej