



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

## **Krew smażona**

Coś dla Drakuli

### **Składniki:**

- krew wieprzowa, 0.75 l
- cebula, 2 szt.
- tłuszcz, 5 l
- sól, 1 szczypta
- pieprz, 1 szczypta

### **Sposób przygotowania:**

Krew zebrać do naczynia, natychmiast dodać do niej sól, starannie rozmącić mątwką, wynieść do chłodnego miejsca. Cebulę pokrajać, włożyć na roztopiony tłuszcz, lekko podsmażyć. Do cebuli z tłuszczem wlać krew i ścierać ją, powoli podgrzewając i mieszając. Dodać do masy pieprzu do smaku. Podawać natychmiast po usmażeniu, okładając tą gorącą masą kromki chleba. Masę należy szybko zużywać, gdyż prędko ulega zepsuciu.

