



Tekst i zdjęcie: **bolek** - Srebrny Szef Kuchni (1530)

Potrawka z gryfu

Z wymiona

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- gałka muskatołowa, 1 szczypta
- mąka , 3 dag
- tłuszcz, 4 dag
- cebula, 5 dag
- przyprawy, 1 szczypta
- włoszczyzna, 25 dag
- wymię, 1 kg

Sposób przygotowania:

Wymię wielokrotnie opłukać, dobrze wycisnąć, włożyć do wrzącej wody, obgotować zmieniając wodę parę razy i zalewając czystą wodą, odcedzić. Zagotować wodę z solą, włożyć mięso i gotować do zupełnej miękkości (około 4 godzin); gdy mięso dogotowuje się, dodać włoszczyznę i przyprawy. Gdy mięso jest zupełnie miękkie, pokrajać je w kostkę; rosół wygotować. Sporządzić sos: tłuszcz zrumienić lekko z mąką, rozprowadzić rosół, dodać gałkę do smaku.

