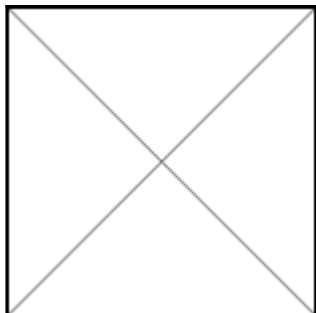




Tekst i zdjęcie: **AncyS** - Szef Kuchni (1305)

Potrawka z podróbek

Podawać z kaszą perłową, ryżem.

Składniki:

- koperek, 1 szt.
- kasza jęczmienna , 25 dag
- śmietana, 20 dag
- mąka , 3 dag
- masło, 3 dag
- ziele angielskie, 1 szczypta
- liść bobkowy, 1 szt.
- suszony grzyb, 1 dag
- sól, 1 szczypta
- cebula, 5 dag
- włoszczyzna, 15 dag
- kasza perłowa, 1 kg

Sposób przygotowania:

Oczyszczone podróbki zalać 1 litrem wrzącej wody, dodać soli i umyte oraz opłukane grzyby i powoli gotować. Gdy mięso na wpół ugotowane, dodać oczyszczoną włoszczyznę, cebulę, przyprawy i mięso ugotować na bardzo miękko. Przy samym końcu włożyć wątróbkę. Mięso odcedzić, żołądek, wątróbkę i grzyby pokrajać w paski, skrzydełka porąbać w poprzek na 3 kawałki, nóżki oskrobać z mięsa, kości odrzucić. Z masła (lub tłuszczu z drobiu) i mąki zrobić jasną zasmażkę, sos rozprowadzić rosół, zagotować, do sosu włożyć pokrajane mięso, wymieszać; jeżeli potrzeba, dosolić, zagotować; przed wydaniem wymieszać ze śmietaną. Kaszę lub ryż zważyć, wypłukać; zagotować wodę, dając jej 2 razy tyle ile kaszy, dodać soli i zebranego z wywaru tłuszczu z drobiu. Kaszę wsypać nawrzącą wodę i gotować powoli. Gdy wszystka woda wsiąknie, kaszę wstawić do piekarnika i wypiec; kaszę nastawić, gdy mięso na pół ugotowane. Wypieczoną kaszę wyłożyć na brzegi okrągłego, wygrzanego półmiska, posypać koperkiem, w środek włożyć mięso z sosem i zaraz podawać.

