Husacia pečeň s jabĺčkami :)

Potrebujeme: bielu husaciu pečeň, biele víno, jablká, citrónovú šťavu, cukor.

Postup: na panvicu dáme cukor, keď začne karamelizovať, pridáme biele víno, šťavu z polovice citróna a dohladka vymiešame. Jablká nakrájame na krúžky, odstránime jadrovník a vykúpeme ich v karamele. Husaciu pečeň očistíme, rozpálime v panvici husaciu masť a pečeň v nej utopíme. Pečieme dvadsať minút, po upečení položíme kúsky pečene na jablká v karamele, podávame ozdobené bobuľami hrozna a s bielym chlebom.

Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania