Dusená husacia pečeň :)

Potrebujeme: celú väčšiu husaciu pečeň so sadlom, 1 dcl mlieka, výpek z pečenej husi.

Postup: celú husaciu pečeň umyjeme a pozorne oberieme všetko sadlo. Poukladáme ho do malého pekáča, posolíme, položíme naň celú husaciu pečeň, zalejeme 1 dcl mlieka a pomaly dusíme. Pred podávaním nakrájame a zalejeme šťavou z pečenej husi.



Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania