Lahôdková husacia krv :)

Potrebujeme: 7 dcl čerstvej husacej krvi, 1 sendvič, 2 stredne veľké cibule, čierne korenie, majorán.

Postup: čerstvú husaciu krv rozmixujeme, pridáme nakrájaný sendvič a vymiešame hladkú masu. V nízkom hrnci speníme na husacej masti nadrobno nakrájanú cibuľku, pridáme pripravenú masu, korenie, majorán a za stáleho miešania pomaly dusíme. Pred podávaním dochutíme výpekom z husi a podávame teplé s čerstvým chlebom.



Malokarpatská kuchyňa ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania