



Flag – gasztró magazin: Fehér hurka

2011 március 09. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

2

Átlag: 2 (1 szavazat)

Mérték

Fehér (rizses) hurka – mely az Alföldön honos recept alapján készült.

Hozzávalók:

- sertés fej,
- tüd?,
- nyelv,
- szív,
- kövér hús,
- tokaszalonna,
- zsírszalonna,
- rizs,
- só, bors, majorána,



Meg kell abálni a hozzávalókat. Ezt hívják torkosnak.

Az abáló léb?l kiszedve, hagyjuk h?lni.

Kicsontozzuk, és ledaráljuk a torkost.

Ledarálva félretesszük, míg az abalében megf?zzük a rizst. Utána a torkost le kell pirítani.

Hozzáadjuk a rizshez, f?szerezzük, összekeverjük, majd betöltjük.

Legalább egy órát h?tjük kint a hidegben. Majd csinos csomagokba rendezve, fóliázva mehet a mélyh?t?be – vagy frissiben a serpeny?be/tepsibe!

Szerz?: 5PL

További receptek, információk itt találhatóak:

<http://maxkonyhaja.blogspot.com/>

<http://thechefviki.blogspot.com/>

<http://garffyka.blogspot.com/>



Ajánló