



Kistücsök Étterem

Jahni László-Belsőségek érdekesen

Liba szív-zúza kása:

Hozzávalók:

- - liba szív, zúza
- - só, bors, hagyma, fokhagyma, babér
- - vegyes zöldség
- - libazsír, étolaj
- - fehérbor
- - rizs (rizottó vagy „b” osztályú kerek szemű rizs)
- - vaj

A szívet és a zúzát puhára abáljuk (víz, só, egész bors, hagyma, fokhagyma, vegyes zöldség)
A zsiradékon vörös hagymát pirítunk fokhagymával, majd hozzáadjuk a fehérbort és elforraljuk. Ezután tesszük hozzá a rizst és folyamatosan adjuk hozzá a szív és a zúza abáló levét. Közben belekeverjük az apróra vágott szívet és zúzát esetleg, ha szeretnénk vegyes zöldséget (ez elhagyható akár). Ha kész belefőzzük a vajat utó ízesítjük és frissíthetjük vágott snidlinggel vagy petrezselyem zöldjével akár. Tálalása: mélytányér, kanál