

Anghemacht din carne de pasare

Ingrediente

*maruntaie de gaina
aripi
cap si gat
4 linguri de faina
2 linguri de unt
1/2 lamaie
1/2 l lapte
1 ceasca supa de carne
sare
verdeata tocata*

Preparare

Se spala carnea, se pune impreuna cu maruntaiele de gaina curatate si spalate in mai multe ape sa fiarba intr-un vas acoperit, o ora. Se scoate carnea si se scurge, se lasa pe o farfurie. Separat se pregateste pe foc moale un sos alb din unt, faina si lapte. Se lucreaza cu o lingura de lemn, amestecand mereu ca sa nu se prinda de cratita. Cand sosul arata ca o smantana groasa, se subtiaza cu putina supa de carne, se sareaza dupa gust si se acreste cu zeama de lamaie. In sosul astfel pregatit se pun maruntaiele de gaina impreuna cu aripile, capul si gatul, se fierbe totul la foc mic zece minute si se serveste imediat, cu verdeata tocata deasupra.

Mancarea se poate pregati din carne de pasare in amestec sau din tacamuri de curcan.