Рецепт приготовления печени в мадере

Старинный рецепт

Печень птицы (10 шт.) вымочить в молоке. Полную ложку масла пережарить с ложкой муки докрасна, развести стаканом бульона, только не солить, влить рюмку мадеры, положить печенку, тушить под крышкой от 5 до 10 мин на слабом огне. Кто любит лук, можно положить его немного (ошпаренного кипятком) или несколько отваренных шампиньонов. Подавая соус на стол, посолить по вкусу.