
DUSZONE KUROPATWY

Dodano: 2010-01-01 14:40:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1388 razy.

2 kuropatwy (ok. 50 dag)

mąka

2 płaty wędzonego bekonu

2 łyżki oliwy

1/2 szklanki białego wytrawnego wina

2 ząbki czosnku

2 goź dziki

1 mały listek laurowy

6-8 świeżych szalotek

2 średnie marchwie

15 dag świeżego zielonego groszku

1 łyżka posiekanej naci pietruszki

1 1/2 łyżeczki soli

1/4 łyżeczki pieprzu

Sprawione i skruszałe kuropatwy umyć, osuszyć, posypać solą i pieprzem, obtoczyć w mące. Na patelni o rozgrzanej oliwie i smażyć krajany w kostkę bekon, aż skwarki staną się złociste i chrupiące. Wyjąć je i osuszyć. Pozostały tłuszcz podgrzać na dużym ogniu i obsmażyć na nim kuropatwy, a następnie odłożyć na półmisek. Na patelnię wlać szklankę wody i wino, doprowadzić do wrzenia na silnym ogniu, przelać do żaroodpornego naczynia. Do tego samego naczynia włożyć kuropatwy i skwarki, dodać czosnek (bez łusek), listek laurowy i goź dziki. Szczelnie przykryć i dusić na wolnym ogniu przez pół godziny. Następnie dodać cebulę, pokrojone ziemniaki, marchew, ponownie szczelnie przykryć i dusić. Dodać zielony groszek i bez przykrycia trzymać na słabym ogniu przez 5 min.; kuropatwy i jarzyny powinny wówczas stać się miękkie. Posypać nacią pietruszki i podawać zaraz w tym samym garnku.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD