
Pieczone kuropatwy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1332 razy.

Kuchnia węgierska

szczypta pieprzu

150 g wędzonego boczku kilka ziarenek jałowca

tłuszcz

Wypatroszone, oczyszczone i umyte kuropatwy wrzucić na kilka minut do gotującej się wody, potem szybko ochłodzić w zimnej wodzie. Natrzeć wewnątrz ziarenkami jałowca i pieprzem, posolić i obłożyć cienkimi plastrami boczku. Piec w piekarniku na niewielkiej ilości tłuszczu. W razie potrzeby dodać trochę wody. Podawać z ryżem i borówkami lub musem z jabłek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD