
Duszone bekasy

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1678 razy.

Kuchnia węgierska

2 bekasy

rosół

wino

mielona papryka

1 łyżka kaparów

mąka

2 filiżanki kwaśnej śmietany

100 g wędzonego boczku

Oczyszczone, umyte bekasy posolić i ze wszystkich stron natrzeć mąką zmieszaną z czerwoną papryką. Garnek wyłożyć plasterkami boczku, posypać kaparami, włożyć bekasy, oblać je winem i dusić pod przykryciem, aż będą miękkie. Wyjąć bekasy i podzielić je na porcje. Wywar przecedzić, przyprawić kwaśną śmietaną i sosem tym oblać bekasy tuż przed podaniem ich na stół.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD