
Gołębie nadziewane 20 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1357 razy.

Kuchnia z szybkaru

4 gołębie (po 1 na osobę)

3 dag tłuszczu

1 szklanka śmietany

siekana natka pietruszki

2 l serwatki

Nadzienie:

2 czerstwe kajzerki

1 łyżka masła

0,75 szklanki mleka

2 jaja

0,5 szklanki suszonych czarnych jagód (lub rodzynek)

sól i cukier do smaku

Sprawione gołębie (bez przecinania podbrzusza, wnętrzości wyjąć przez otwór w podgardlu) namoczyć na kilka godzin w serwatce. Potem wyjąć, osuszyć w ściereczce, natrzeć solą. Przygotować nadzienie. zmiksować namoczoną w mleku i odcisniętą bułkę, wymieszać z surowymi żółtkami, masłem, solą. Z białek ubić sztywną pianę i razem z jagodami wymieszać ostrożnie lecz dokładnie z nadzieniem. Wypełnić nim gołębie, zaszyć lub spiąć otwory, obrumienić tuszki w szybkarze na tłuszczu i połać śmietaną. Zamknąć szybkar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD