Gołębie nadziewane 20 min

Dodano: 2010-01-01 14:40:05
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1346 razy.

Kuchnia z szybkowaru
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 rodzynków)
sól i cukier do smaku

Sprawione gołębie (bez przecinania podbrzusza, wnętrzności 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 odciśniętą 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 szybkowarze na tłuszczu i polać śmietaną. Zamknąć szybkowar i ogrzewać 20 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego.

Nades□a□(a): Cartall - Książka Kucharska na CD