
Kuropatwy pieczone 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1280 razy.

Kuchnia z szybkowaru
4 kuropatwy lub przepiórki
10-15 dag świeżej słoniny
6 dag tłuszczu
sól do smaku
zielenina do przybrania

Skruszałe i sprawione kuropatwy osuszyć w ściereczce i natrzeć solą, a następnie owinać w cienkie plastry słoniny i obwiązać nitką. Rozgrzać tłuszcz w szybkowarze i obrumienić na nim tuszki kuropatw, po czym wlać 0,5 szklanki wody, zamknąć szybkowar i ogrzewać 25, minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Po upieczeniu zdjąć nitki, każdą kuropatwę przepołówić wzdłuż. Ułożyć na półmisku, polać sosem z pieczenia i przybrać zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD