
Kuropatwy w śmietanie 25 min

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1257 razy.

Kuchnia z szybkowaru

4 kuropatwy

6 dag tłuszczu

1 łyżka mąki

1 szklanka śmietany

7 utłuczonych ziaren jałowca

posiekana natka pietruszki

sól do smaku

Skruszałe i sprawione kuropatwy wyplukać , rozkroić na połówki, natrzeć solą zmieszaną z utłuczonym jałowcem. Rozgrzać tłuszcz w szybkowarze, obsmażyć na nim połówki kuropatw. Wymieszać śmietanę z mąką, dodać szklankę wody, posolić i zalać tym kuropatwy w szybkowarze. Szybkowar zamknąć i ogrzewać 25 minut od momentu przekroczenia progu ciśnienia wewnętrznego. Podawać posypane natką pietruszki z kartoflami lub kaszą i jarzyną, np. buraczkami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD