
Kura pieczona w glinie na ognisku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1263 razy.

Kura

Sól

kilka kilogramów gliny

kilka kamieni

drewno

Z kury usunąć wnętrzności, opłukać wnętrze i natrzeć solą. Nioskubaną oblepić dość grubo gliną, ułożyć na kamieniach pod nimi rozpalić ogień. Po 1 godz. glinę obłuc (odejdzie z piórami) i - pieczyste gotowe. W ten sam sposób można też przygotować świeżo złowioną rybę; do wewnątrz jamy brzusznej daje się trochę posiekanego selera, kilka gałązek kopru i jagód jałowca. Rybę piecze się przez 15-20 min.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD