Kuropatwy pieczone

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1255 razy.

4 młode kuropatwy
25 dag słoniny
łyżka masła lub margaryny
kilka gałązek świeżej szałwii
sól
pieprz
kilka łyżek rosołu i śmietany .

Młode kuropatwy poznaje się po żółtych nóżkach, czarnym dziobie i giętkiej kości piersiowej: stare mają dziób białawy nóżki - zielonkawe, a kość piersiowa jest niepodatna na ucisk. Stare kuropatwy można użyć do duszenia. Oskubane i opalone kuropatwy wypatroszyć , wymyć . nasolić i włożyć do każdej tuszki po pęczku dobrze wypłukanej szałwii. Zawinąć je w plastry słoniny, obwiązać nicią. Ułożyć w brytfannie, polać stopionym masłem lub margaryną i upiec w nagrzanym piekarniku (ok. 45 min). Po upieczeniu wyjąć szałwię, do powstałego sosu dodać kilka łyżek rosołu i śmietany. Częścią sosu skropić kuropatwy, resztę przelać do sosjerki. Podawać z ziemniakami lub białym pieczywem i zieloną sałatą.

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