Kuropatwy z truflami

Dodano: 2010-01-01 14:42:30
Język: niezdefiniowany
Odwiedzono: 1286 razy.

Kuchnia włoska
4 kuropatwy i oddzielnie ich wątróbki
4 grzanki z pszennego chleba
8 plasterków tłustej surowej szynki
40 g masła i dodatkowo 20 g masła na grzanki
40 g białych trufli
2 liście laurowe
2 gałązki szałwii
1 ząbek posiekanego czosnku
1,1/2 szklanki białego wytrawnego wina
2 łyżki koniaku
sól
pieprz

Dostatecznie skruszałe kuropatwy starannie oczyścić , posolić wewnątrz i włożyć do ich środków po kilka listków szałwii; następnie popieprzyć i posolić po wierzchu. Każdą kuropatwę obłożyć dwoma plasterkami szynki i obwiązać nić mi. Tak przygotowane kuropatwy włożyć do odpowiedniego rondla na rozgrzane masło i smażyć na małym ogniu. Podsmażone kuropatwy polać winem i koniakiem, przyprawić szałwią, liść mi laurowymi i włożyć na 20 minut do piekarnika rozgrzanego do temperatury 150oC. Z upieczonych kuropatw zdjąć nici i usunąć plasterki szynki. Sos przecedzić i na małym ogniu gotować w nim wątróbki. Następnie wątróbki rozetrzeć z czosnkiem, włożyć z powrotem do sosu i trzymać na małym ogniu, aż sos zgęstnieje. Kuropatwy podawać - na gorącej grzance, polane bardzo gorącym sosem i obłożone cienkimi płatkami trufli.

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