
Kuropatwy z truflami

Dodano: 2010-01-01 14:42:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1238 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 truflii

2 liście laurowe

2 gałązki szalwii

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 szalwii; następnie popieprzyć i posolić po wierzchu. Każdą kuropatwę obłożyć dwoma plasterkami szynki i obwiązać nicią. Tak przygotowane kuropatwy włożyć do odpowiedniego rondla na rozgrzane masło i smażyć na małym ogniu. Podsmażone kuropatwy polać winem i koniakiem, przyprawić szalwią, liśćmi 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 truflii.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD