
Przepiórki z ryżem

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1245 razy.

Kuchnia włoska

8 przepiórek

200 g ryżu

8 plasterków słoniny

80 g masła

60 g tartego parmezanu

10 g mąki

1 gałązka bazylii

1 gałązka szałwii

1 gałązka zielonej pietruszki i 1 seler naciowy

3 łyżki wazowe rosółu

1 kieliszek wina marsala

30 g białych trufli w plasterkach

sól

pieprz

Przepiórki oczyścić , umyć , obłożyć plasterkami słoniny i obwiązać , a następnie włożyć do rondla z 10 g masła i całymi gałązkami ziół. Przyprawić solą, pieprzem i dusić na małym ogniu, dolewając stopniowo wino. W tym czasie w innym rondelku rozpuścić masło, zagęścić je mąką i zalać rosółem; podgrzać i dobrze wymieszać , a następnie przelać do rondla z przepiórkami i dusić jeszcze 15 minut. Gotowe przepiórki wyjąć z rondla i trzymać w ciepłe, aby pozostały gorące. Z sosu usunąć gałązki ziół, zebrać tłuszcz i sos przecedzić . Ryż ugotować , odcedzić i dokładnie wymieszać z resztą masła i parmezanem. Przepiórki podawać ułożone na ryżu, polane gorącym sosem i posypane plasterkami trufli.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD