
Kura pieczona a la Radziwiłł

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3412 razy.

kura,

4 dag masła,

5 dag ketchupu,

100 ml śmietany,

3 dag tartego chrzanu,

3 dag rodzyneków,

sól,

sok z cytryny

Oczyszczoną kurę umyć , odciąć szyje i skrzydła, pokroić na półówki, natrzeć solą, skropić sokiem z cytryny i pozostawić w chłodnym miejscu na godzinę. Potem połać masłem i upiec w silnie nagrzanym piekarniku. W połowie pieczenia połać ketchupem. Śmietanę wymieszać z chrzanem i opłukanymi rodzynekami, połać kurę pod koniec pieczenia Miękką kurę doprawić .

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>