
Kurczak po krakowsku 2

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2600 razy.

Kuchnia Wierzynka - Smakołyki Staropolskiej Kuchni

1 kurczak,

20 dag kaszy krakowskiej,

2 białka,

2 jajka,

1/4 l wody,

5 dag smalcu,

7 dag masła,

sól,

zielenina

Kaszę krakowska zatrzeć białkami, podsmażyć na maśle, dodać wodę, ugotować na sypko lub wypiec w piekarniku. Do ostudzonej kaszy dodać drobno Posiekaną zieleninę, jajka, masło, wymieszać, doprawić do smaku. Nadziać sporządzonym farszem posolonego kurczaka, spiąć, uformować, upiec. Upieczonego kurczaka podzielić na porcje.

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