
Gałki Beata

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2875 razy.

1/4 kury,

masło,

5-6 dag ryżu,

10 dag groszku konserwowego,

5 dag szynki,

15 dag pieczarek,

10 dag majonezu,

150 ml śmietanki kremowej,

4 dag rzodkiewek,

sól, pieprz

Oczyszczoną kurę umyć , natrzeć przyprawami i pozostawić w chłodnym miejscu na kilka godzin. Potem polać masłem, skropić wodą i upiec, polewając wytworzonym sosem. Miękką kurę wyjąć , oddzielić mięso od kości, pokroić w kostkę. Ryż opłukać , zalać dużą ilością wrzącej wody, ugotować , odcedzić , przepłukać gorącą wodą, wystudzić . Pieczarki oczyścić , opłukać , pokroić w paseczki, usmażyć , połączyć z ryżem, mięsem, groszkiem konserwowym, majonezem i pokrojoną w paseczki szynką, doprawić do smaku, uformować okrągłe gałki, ułożyć na półmisku. Rzodkiewkę oczyścić , opłukać , zetrzeć na tarce, połączyć z ubitą śmietanką, doprawić , polać gałki i udekorować .

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

to musi być pyszne, mniem!

Nadesłał(a):bercik i palu 2008-10-25 20:10:08