
Kuropatwy pieczone

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2025 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1,5 godz.

4 kuropatwy,

150 g słoniny,

100 g masła,

10 zmielonych ziaren jałowca,

sol, pieprz.

1. Kuropatwy oskubac, sprawic, starannie oczyszcic i szybko oplukac w zimnej biezacej wodzie, po czym osuszyc sciereczka.
2. Tuszki natrzec, tak z zewnatrz, jak i od srodka sola wymieszana z pieprzem i zmielonymi ziarnkami jałowca.
3. Lekko zmrozona słonine pokroic w cienkie plasterki i oblozyc nimi piersi oraz udka ptakow. W osobnym rondlu stopic maslo.
4. Tak przygotowane kuropatwy ulozyc obok siebie w brytfannie i wstawic do nagrzanego do temp. 300°C piekarnika na ok. 30 min (pieczone dluzej nie sa soczyste). W trakcie pieczenia polewac czesto, z poczatku roztopionym maslem, pozniej sosem z pieczenia.
5. Podawac na grzankach, z borowkami lub zurawina z chrzanem. Osobno podac sos z pieczenia.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 2 "Kuchnia rosyjska", strona 56.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)