
Pieczone przepiorki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2355 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

2 przepiorki (lub piersi z kury lub indyka),

2 zębki czosnku,

4 łyżki soku cytrynowego,

2 łyżki oliwy,

sol, pieprz.

1. Przepiorki przekroic wzdłoz grzbietow, a nastepnie roztluc tłuczkiem do miesa. Jesli przepiorki sa duze, odciac uda.

2. Czosnek pokroic cieniutko. Przelozyc przepiorki do plaskiej miski, posypac sola i pieprzem, dodac czosnek i zalac sokiem cytrynowym. Dobrze wymieszac.

Polac oliwa i odstawic do lodowki na 30 min.

3. Grill dobrze podgrzac. Ulozyc przepiorki na brytfannie, wlozyc pod grill i piec 5 min. Przewrocic na druga strone i piec nastepne 5 min. Zmniejszyc temperature grilla i piec jeszcze 10 min. Przewrocic na druga strone i piec, az przepiorki beda gotowe (ok. 10 min.).

4. Przepiorki przelozyc na polmisek. Sos z pieczenia wymieszac z niewielka iloscia wody i soku cytrynowego. Polac przepiorki i posypac sola. Podac z ryzem lub frytkami i zielona salata. Zamiast przepiorek, mozna upiec piersi z kury lub indyka.

UDZIEC Z DZIKA - patrz przepis UDZIEC WIEPRZOWY LUB Z DZIKA PIECZONY Z SOSEM

WISNIOWYM w rozdziale "wieprzowina".

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 15 "Kuchnia arabska", strona 48.

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