
Rosół z cielęciny lub kury

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1684 razy.

Gotuje się jak każdy inny rosół, z tą różnicą, że cielęcina gotuje się półtury, najwięcej do dwóch godzin. Z drobiu zaś, jeżeli jest młody, godzinę; z starej kury przeszło dwie godziny, czasem i dłużej. Przecedzony przez sitko rosół zasypuje się drobną kaszką, lub gotuje się kaszkę na gęsto z masłem i po wystudzeniu kraje się w kostki lub łyżką kładzie do wazy. Można go też zalać lanymi kluseczkami. Do kury lub cielęciny robi się biały lub żółty sos.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"