
?Vol au vent? z drobiu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1220 razy.

Przygotować duży rant z francuskiego ciasta, oraz przykrywę na wierzch. Kawałki kury lub piezzonego indyka obrać ze skóry i z kości, wątróbki i żołądki wszystko pokrajać w kostkę. Osobno udusić w maśle parę poszatkowanych pieczarek, ugotować w słonej wodzie kawałek mlecza wołowego lub cielęcego, które pokrajać w talarki, dwie lub trzy łyżki zielonego groszku, kilkanaście szyjek i nóżek z raków, wszystko to włożyć i zagotować w następującym sosie: łyżkę masła rozetrzeć na surowo z łyżką maki, rozprowadzić tęgim rosołem i pół kwaterką słodkiej śmietanki, wcisnąć soku z pół cytryny, a po zagotowaniu w ostatniej chwili zaciągnąć trzeba żółtkami. Ciasto francuskie rozgrzać w piecu, a włożywszy gorący farsz przykryć i zaraz podać, aby ciasto nie rozmokło.

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