
Indyk z truflami w sosie maderowym

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1484 razy.

Nadzianego jak wyżej indyka, obrumienić na gorącym maśle, następnie podlać 1/4 litrem madery i kilku łyżkami bulionu i piec, ciągle go polewając. Gdy miękki, wyjąć go z pieca, z ręcznie pokrajać i ułożyć na półmisku. Sos zaprawić bulionem i mąką rumianą, wkroić trochę truflí, zagotować, skropić indyka a resztę podać w sosjerce. Taki indyk musi się dusić do trzech godzin, aby był miękki i soczysty.

Nadesła(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"