

---

# Pieczone kurczęta

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 840 razy.

Małe kurczęta po zabiciu można włożyć w zimną wodę, potem maczać w gorącej i oskubać. Większe skubać zaraz po zabiciu, a będą smaczniejsze, dopiero potem zamaczać w ciepłej wodzie, oczyścić, posolić i nadziać następującym sposobem: utrzeć bułkę, przesiać, zmieszać dobrze z masłem i siekaną zieloną pietruszką, nadziać tą masą kurczę, piec je na rożnie lub na głębokiej patelni z początku na nagłym później na wolnym ogniu, polewając je ciągle masłem. Gdy już zrumienione, przykryć pokrywą, piec jeszcze kwadrans, aby dobrze się przepiekły, obsypać tartą bułką, oblać masłem i podać.

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