
Potrawa z kur lub indyka tu naturalnym sosie

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1192 razy.

Po oskubaniu i oczyszczeniu kury lub indyka namoczyć je trochę, potem zastawić jak na rosół, tylko krótko, osolić trochę, wyszumować, precedzić rosół, nakrajać dużo włoszczyzny, dodać korzeni i gotować, dopóki kury nie będą miękkie. Wtenczas je wyjąć z sosu i przykryć, żeby nie szcerniały. Utrzeć masła z mąką na śmietaną, lub też zapalić z masłem mąki, rozprowadzić rosółem, zacisnąć cytryną, zalać kury tym sosem i podgotować parę razy. Skoro gotowe ułożyć je wysoko, zgrabnie na półmisku, połać sosem i obłożyć półmisek ciastkami. Tę potrawę można ubrać plasterkami cytryny.

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