

---

# Kapłon kura lub pularda z kremem z pieca

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1347 razy.

Ugotować w krótkim rosolu z solą i włoszczyzną kurę lub kapłona i wystudzić . Zasmażyć masła z mąką na biało, rozprowadzić . kwaśną śmietaną, wbić kilka żółtek i zagotować razem, tak żeby była gęsta masa, można dobrać i trochę rosółu z poprzednio ugotowanej kury, bo kremu musi być dużo, i wystudzić go. Rozebrać zgrabnie kurę, ułożyć na półmisku, przekładając ją wystudzonym kremem, obsypać bułką, oblać masłem i wstawić na kwadrans przed podaniem w piec dla ogrzania. Można w ten sam sposób cielęcinę przyrządzić .

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