
?Vol au vent? czyli potrawka z kur w francuskim cieście (na 6-8 osób)

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1327 razy.

Dwie młode, tłuste pulardki oczyścić , natrzeć cytryną, aby były białe, nalać zimną wodą tak, aby je tylko nakryła, dodać dużo włoszczyzny i trochę korzeni i gotować na wolnym ogniu pod pokrywą około 2 godzin, szumując starannie. Po ugotowaniu kury, wyjąć mięso, odkroić od kości, a obciągnąwszy skórę, pokrajać w grube kostki. Rozetrzeć na biało 2 spore łyżki masła z 2-ma łyżkami mąki, rozprowadzić rosołem wygotowanym z kur i 2-ma łyżkami śmietanki, wcisnąć soku z pół cytryny i wkroić kilka świeżych lub konserwowanych pieczarek, zagotować , uważając, aby sos był zawieszisty i zaprawić go 2-ma żółtkami, rozbitymi w maśle. Osobno ugotować w słonej wodzie mleczka wołowe lub cielęce, które pokrajać w podłużne paseczki, i kilka raków, z których obrać szyjki i łapki, wymieszać z sosem, nie gotując więcej. Mieć przygotowany i upieczony duży rant z francuskiego ciasta lub dla każdego z osobna jeden mały pasztecik, ułożyć go na półmisku, w ciasto upieczone włożyć mięso pokrajane, które polać gorącym sosem. ?Vol au vent? nie może długo stać na blasze, gdyż francuskie ciasto, nasiąknięte sosem, mięknie i traci na smaku.

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