Potrawa z kur lub kapłonów z pieczarkami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1334 razy.

Wziąć kurę lub kapłona, oczyścić i gotować na wolnym ogniu. Po wyszumowaniu rozebrać zgrabnie, ułożyć w rondel, posolić , zalać rosołem, włożyć włoszczyzny, korzeni i gotować na wolnym ogniu aż do miękkości. Ugotować kilka pieczarek z sokiem cytrynowym, wziąć masła, rozetrzeć z mąką na śmietanę rozprowadzić rosołem, zaprawić smakiem z pieczarek, zagotować , wcisnąć trochę cytryny, dodać cukru i po zagotowaniu zaprawić sos dwoma żółtkami, kieliszkiem reńskiego wina i ogrzać na ogniu. Ułożyć kury na półmisku, kładąc grzbiety i uda na spód, piersi na wierzch, i zalać sosem. Potrawka ubiera się żołądkami, pokrajanymi w plasterki, pieczarkami, listkami, cytryny, a naokoło półmiska położyć brzeg z gorącego ciasta francuskiego.

Nadesłana(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"