
Potrąwka z kurcząt z jarzynkami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1127 razy.

Oprawione i oczyszczone kurczęta pokrajać na ć wiartki i włożyć w garnek polewany z szerokim dnem, włożywszy na spód łyżkę masła, drobno poszatkowanej pietruszki, marchew, poprzednio sparzoną, również drobno pokrajaną, dwa grzybki, posolić, przykryć glinianą pokrywką i pozostawić na blasze gorącej, lecz nie na ogniu. Po półgodzinnym duszeniu kurczęta puszczą z siebie pewną ilość soku. Teraz należy strząsnąć parę razy potrawę, dusić jeszcze pół godziny, aby się sos wysadził do połowy. Krótko przed wydaniem wrzucić zielonej, siekanej pietruszki. Wydając na stół, ułożyć na półmisku kurczęta, a na wierzchu posypać jarzynkami. Potrąwka taka jest tylko dobra z glinianego garnka, bo glina nie pozwala tak gwałtownie wysadzić się smakowi.

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