
Potrawa z kur z kalafiorami lub szparagami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1190 razy.

Oczyszczoną kurę, kapłona lub pularcę wstawić w małej ilości wody z włoszczyzną, korzeniami, dodawszy kawałek masła. Skoro się ugotuje, pokrajać na części, ułożyć na półmisku, naokół obłożyć ugotowanymi w osobnej wodzie kalafiorami lub szparagami, drobno pokrajanymi, i wszystko połączyć sosem następującym: łyżkę masła rozetrzeć z łyżką mąki, rozebrać rosół z gotującego się drobiu, zagotować, wrzucić trochę zielonej, posiekanej pietruszki, wymieszać i oblać tym sosem ułożoną, na półmisku potrawkę.

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