Potrawa z kurcząt z kalafiorami i rakami

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1140 razy.

Oczyszczone kurczęta nalać krótko wodą, osolić , odgotować trochę, szumując je. Nakrajać różnej włoszczyzny, a mianowicie kalafiorów i odgotować do miękkości. Rozebrać je następnie na części i zrobić do nich sos następujący: rozpuścić masła z mąką, rozprowadzić rosołem z kurcząt i zagotować , potem wbić parę żółtek, włożyć kurczęta, kalafiory, rakowe szyjki i ogrzać wszystko razem. Następnie ułożyć kurczęta na półmisku, a wkoło półmisek ubrać kalafiorami i rakami.

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