

---

# Potrawa z kurcząt z kalafiorami i rakami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1225 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, kalafior, rakowe szyjki i ogrzać wszystko razem. Następnie ułożyć kurczęta na półmisku, a wkoło półmisek ubrać kalafiorami i rakami.

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