
Potrąwka z kurcząt z agrestem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1092 razy.

Oczyszczone jak do upieczenia kurczęta włożyć w rondel, nakłść dużo włoszczyzny, łyżkę masła, podlać dwoma łyżkami rosółu lub bulionu i pod pokrywą udusić na wolnym ogniu. Gdy już prawie miękkie, włożyć na parę kurcząt jedną czwartą litra oczyszczonego z szypułek, całego, surowego agrestu lub marynowanego w butelkach, zagotować razem, nie pozwalając jednakże rozgotować się agrestowi, wsypać cukru i zapalić masłem z mąką, aby sos był zawiesisty. Taką samą potrawkę można zrobić z kury lub baraniny, gotując naturalnie kurę lub baraninę w większej ilości wody, szumując i rozbierając jak zwykle każde mięso.

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