
Pularda z cytryną

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1206 razy.

Kapłona lub pulardę upiec do połowy, nakrajać z obydwóch stron piersi, zasmażyć masła z tartą cebulą, wsypać trochę korzeni, tartej bułki, umieszać dobrze, nałożyć tym piersi i zacisnąć mocno, sos z patelni precedzić przez sitko do rondla, włożyć pulardę, wlać parę łyżek rosółu, przykryć i na wolnym ogniu dusić. Na wydaniu wcisnąć pół cytryny. Można też w ten sposób przyrządzić: ponakrawać piersi, zasypać imbirem i zacisnąć cytryną a do sosu dolać śmietany i zagotować kilka razy z pulardą.

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