
Potrawa z pulardy z parmezanem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1241 razy.

Wiadomo, że młodą kurę można tak samo przyrządzać w najrozmaitszy sposób jak kurczę. Podaję jeszcze jeden przepis na potrawę, który jest niekosztowny, a smaczny. Udusić pulardkę w maśle; gdy miękka, wyjąć i pokrajać na 4 lub 8 części; następnie wszystkie kawałki ułożyć na półmisku i posypać suto parmezanem lub serem szwajcarskim. Oddzielnie rozbić kwaterkę gęstej śmietany z łyżką mąki i 2-ma całymi jajami, kurę ułożyć na półmisku położyć tą śmietaną, z wierzchu posypać tartą bułeczką i serem wstawić do pieca gorącego, aż się utworzy piękna rumiana powłoka.

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