
Bardzo młode kurczęta lub gołąbki nadziewane

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1403 razy.

Bardzo młode kurczęta nie mają wielkiego smaku; dla nadania im lepszego smaku i powierzchni trzeba je wypełnić nadzieniem. Rozmoczyć w mleku bułkę, otartą z skórki, rozetrzeć ją w donicy z łyżką świeżego masła, dodać wątróbkę poprzednio usiekaną, wbić żółtko, trochę drobno siekanej pietruszki, wymieszać masę doskonale, nałożyć nią kurczęta lub gołąbki, włożyć w klarowane masło na patelnię; gdy się rozgrzeją, posypać trochę mąki i piec na ostrym ogniu, polewając ciągle masłem. Na końcu posypać bułką i polać masłem. Nie powinny się piec dłużej nad 40 minut.

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