Gołębie za kuropatwy

Dodano: 2009-07-28 11:19:14
Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 1328 razy.

Wziąć tłuste, nie bardzo stare gołębie, skropić je dobrze octem, niech leżą godzinę. Nasolić , naszpikować cienką słoniną lub owinąć w cienkie plastry świeżej słoniny, piec na rożnie lub patelni, polewając je cięgle masłem. Na dopieczeniu posypać tartą bułką, oblać jeszcze raz masłem, a na wydaniu nakrajać z obydwóch stron piersi, włożyć trochę świeżego masła, napuścić cytryny, polać masłem z patelni i zaraz dać na stół.

Nades□a□(a): MARJA ŚLEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"