
Gołąbie za kuropatwy

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1316 razy.

Wziąć tłuste, nie bardzo stare gołąbie, 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 ciągle 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.

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