
Kaczki młode ?a la Nelson.?

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1377 razy.

Młode kaczki, bardzo tłuste, oprawione jak na pieczyste, pokrajać na ć wiartki. Włożyć w rondel na jedną kaczkę łyżkę masła, trzy młode grzybki, oparzone i pokrajane w paski, trzy kartofle, również oparzone i pokrajane jak najcieniej, dwie cebule, parzone przez 5 minut, takie pokrajane w plasterki; wszystko to położyć na spód, na to położyć kaczkę osypaną mąką, posypać pieprzem albo majerankiem, zamknąć szczelnie rondel i dusić na prędkim ogniu pół godziny, potrząsając rondlem, ale go wcale nie otwierając. W pół godziny, najwięcej trzy kwadransy, będzie gotowa i bardzo smaczna.

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