
Perliczki

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1460 razy.

Smak perliczek przypomina bażanta, to jest że lepiej smakują od kury zwyczajnej. Rzadko jednak są tak tłuste jak nasze pulardy - dlatego przez prawdziwych smakoszy te ostatnie są zawsze wyżej cenione. Nabierają więcej smaku dziczyzny, jeżeli je się przed zabiciem zgoni tak, aby ze zmęczenia upadły. Po oskubaniu powinny dla skruszenia wisieć w zimie najmniej tydzień - w lecie trzy lub cztery dni. Piersi należy cienką słoninką naszpikować, a następnie piec jak każdy drób na prędkim ogniu, polewając do zrumienienia fryturą, która w tym wypadku oddaje najlepsze usługi, a następnie młodym masłem. Na półmisku połączyć jeszcze raz rumianym masłem.

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