

---

# Kapłon pieczony w piecu

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1656 razy.

Najsmaczniejsze są kapłony styryjskie, bardzo duże i specjalnie karmione. Oczyszczonego i nasolonego kapłona piec 1 1/2 godziny, w piecu często bardzo polewając masłem, pokrajać go, ubrać platerowanymi szpadkami, aby się w całości lepiej trzymał na półmisku i podać do niego zieloną lub zimową sałatę i kompoty mieszane. W ten sam sposób można piec tłuste i duże pulardy.

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