
Potrawa z kapłona lub z kury z ryżem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1200 razy.

Oczyszczonego kapłona lub kurę nastawić jak na rosół z jarzynami i cebulą. Gdy już miękki, pokrajać jak zwykle na części.. Łyżkę masła rozetrzeć z łyżką mąki, rozprowadzić rosółem, wcisnąć trochę soku z cytryny i włożywszy na powrót w ten sos kapłona podduścić jeszcze 10 minut. Osobno ugotować na rosolu z masłem pół funta sparzonego ryżu, a wydając ułożyć kapłona w środku półmiska, sos zaprawić dwoma żółtkami utartymi z pół łyżką masła deserowego i połączyć nim potrawę, a naokoło zrobić rant z ryżu.

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