
Potrawa z pulardy lub z kury z pomidorami

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1244 razy.

Dwie pulardy lub kury oczyszczone i osolone porąbać na kawałki i włożyć do rondla obrumienić na oliwie (kto nie znosi zapachu oliwy może dać masła). Potem zalać ją szklanką rosołu i szklanką białego wina, wkrajać dwie cebule, trochę jarzyn i 6 dużych pomidorów, niech się tak długo dusi pod przykryciem, aż kury będą zupełnie miękkie. Podając, ułożyć kurę w środku półmiska, sos precedzić, zaprawić pół łyżką mąki i pół łyżeczką sosu Cabul, a naokoło obłożyć rantem z wypieczonego na rosolu i maśle ryżu.

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