
Potrawa z pulardy lub z kury z agrestem

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

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1253 razy.

Ugotować oczyszczoną pulardę lub kurę z jarzynami i cebulą, gdy miękka pokrajać ją jak zwykle. Na przecedzonym rosolu ugotować pół litra zielonego agrestu, zaprawić sos łyżką mąki zasmażonej na biało z łyżką masła, włożyć pulardę i poddusiwszy jeszcze w sosie, wydać na stół. Kto lubi sos słodkawy, można pocukrować do smaku i dodać ćwierć litra kwaśnej śmietany.

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